

# APÉRITIFS

**Bruschetta à la Tomate** € 7,00

*Tranches de pain grillé avec des dés de tomates fraîches, d'ail, d'huile et d'origan.*

**Parmigiana d'Aubergine** € 9,00

*Tarte aux aubergines frites et gratinées au four avec purée de tomates, basilic et pecorino sicilien.*

**Casareccio** € 13,00

*Crostini au pain épicé, caponatina de légumes, boulettes de pommes de terre, aubergines panées et ricotta frite.*

**Caponata Siciliana** € 9,00

*Tarte aux aubergines, courgettes, poivrons, carottes, céleri, olives, câpres sautées à la poêle dans une sauce aigre-douce et grains d'amandes Avola grillées.*

**Rouleaux de Poisson Épée** € 14,00

*Rouleaux d'espadon panés et cuits au four avec une garniture d'oignons, de pignons et de raisins secs.*

**Masculini Cunzati** € 12,00

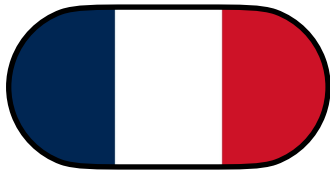
*Des algues marinées sur une sauce émulsionnée au citron et des croûtons savoureux.*

**Salade de Poulpe** € 14,00

*Des morceaux de poulpe bouilli assaisonnés de sauce au citron sur une salade de légumes croustillants et des croûtons savoureux.*

**Épâté de Moules** € 12,00

*Sauté de moules avec une nuance d'ail, d'huile, de piment et de vin blanc.*



## PREMIERS PLATS

### **Pennette à la Norme**

€ 11,00

Pennette avec sauce tomate, aubergines frites, feuilles de basilic et ricotta salée.

### **Spaghetti ca' Muddica Atturrata**

€ 11,00

Spaghetti à la tomate en morceaux, pesto au basilic, capuliatu de tomates séchées et chapelure savoureuse.

### **Ravioli Jonio**

€ 16,00

Ravioli avec garniture de ricotta, tomates en cubes, crevettes, pesto au basilic, aubergines et amandes grillées hachées.

### **Gnocchi au Ragoût de mer**

€ 16,00

Gnocchi de pommes de terre à la sauce de poisson, avec sauce blanche à la marinara, scorces d'agrumes, chapelure grillée.

### **Pennette au Poisson Épée**

€ 14,00

Pennette avec tomates en cubes, espadon\*, aubergines, amandes grillées et menthe fraîche.

### **Spaghetti à la Siracusaine**

€ 13,00

Spaghetti avec anchois, anchois, raisins secs, oignon, sauce tomate et chapelure grillée.

### **Linguine Moules et Courgettes**

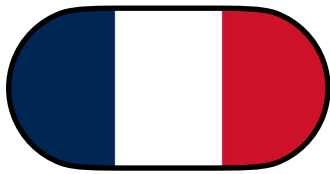
€ 14,00

Linguine aux moules, courgettes, caciocavallo assaisonné, pesto de pistache et Ciliegino Pachino.

### **Risotto à la Marinade**

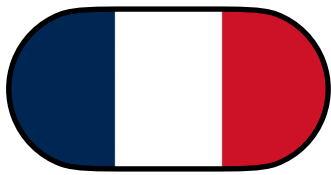
€ 16,00

Risotto avec mélange de fruits de mer frais.



## PLATS PRINCIPAUX

- |  |         |
|--|---------|
| <b>Poulpe à la Stimpirata</b>  | € 16,00 |
| Poulpe bouilli et sauté dans une poêle avec des légumes sucrés mélangés et des croûtons savoureux. |         |
| <b>Côtelettes d'Alici aux Amandes</b>  | € 14,00 |
| Les algues panées et cuites en côtelette avec des amandes Avola grillées.                          |         |
| <b>Loup de Mer en Croûte de Pommes de Terre</b>  | € 16,00 |
| Filet de bar au four avec pommes de terre, chapelure, fromage râpé, romarin et persil.             |         |
| <b>Poisson Épée au Citron</b>  | € 16,00 |
| Tranche d'espadon* cuite à la poêle avec des câpres et un parfum de citron.                        |         |
| <b>Filet de Dorade au Four</b>   | € 16,00 |
| Filet de dorure gratiné au four avec un mélange de légumes savoureux.                              |         |
| <b>Aliques Rôties</b>  | € 14,00 |
| Filets d'alcôts cuits à la plancha avec une sauce au citron, à la menthe et à la sauge.            |         |
| <b>Steak à la Palermitana</b>  | € 12,00 |
| Tranche de veau marinée dans de l'huile d'olive, panée et cuite au four.                           |         |
| <b>Escalope de poulet aux Agrumes de Sicile</b>  | € 12,00 |
| Tranche de poulet sautée au parfum d'agrumes de Sicile.  |         |

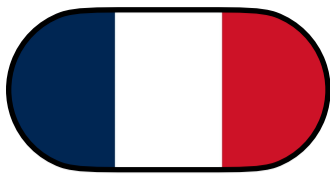


## CONTOURS

- |   |        |
|---|--------|
| <b>Légumes au Four</b>  | € 8,00 |
| Mélange de légumes frais au four (pommes de terre, courgettes, aubergines, carottes, poivrons et origan). |        |
| <b>Salade Mixte</b>   | € 6,00 |
| Laitue, carotte, cerise Pachino et maïs.  |        |
| <b>Légumes Grillés</b>  | € 8,00 |
| Mélange de légumes frais grillés (aubergines, poivrons et courgettes).                                    |        |
| <b>Pommes de Terre Frites</b>   | € 6,00 |
| Variation des frites.   |        |
| <b>Salade Agreste</b>   | € 8,00 |
| Tomate, oignon, câpres, olives et origan.   |        |

## SALADES

- |   |         |
|---|---------|
| <b>Tramontana</b>   | € 13,00 |
| Laitue, cerise Pachino, fromages locaux, courgettes rôties, olives assaisonnées, tomate séchée, amandes Avola hachées et basilic. |         |
| <b>Levante</b>  | € 12,00 |
| Laitue, cerise Pachino, mozzarella, thon, oignon et olives assaisonnées.  |         |
| <b>Maestrale</b>  | € 14,00 |
| Laitue, cerise Pachino, morceaux de poulet rôti, fromages locaux et carotte julienne.   |         |



## BEVERAGE

### Eau Minérale

<i>Eau naturelle / pétillante</i>	50 cl	€ 1,50
<i>Eau naturelle / pétillante / effervescente naturelle</i>	75 cl	€ 2,50

### Boissons Non Alcoolisées

<i>Boissons en conserve</i>	33 cl	€ 3,00
<i>Boissons en bouteille</i>	20 cl	€ 3,00
<i>Jus de fruits</i>	20 cl	€ 3,00
<i>Thé froid</i>	33 cl	€ 3,00
<i>Coca Cola</i>	100 cl	€ 5,50

### Bières en Bouteille

<i>Messina "Cristalli di Sale"</i>	50 cl	€ 6,00
<i>Messina</i>	33 cl	€ 3,00
<i>Birra dello Stretto</i>	33 cl	€ 3,50
<i>Birra dello Stretto</i>	66 cl	€ 5,00
<i>Semedorato bionda / rossa</i>	33 cl	€ 4,00
<i>Moretti alla Siciliana</i>	50 cl	€ 5,00

## VIN DE LA MAISON

### Cantine Pepi

*Verre de vin local*

20 cl € 3,50

*Blanc "Insolia"*

33 cl € 4,50

*Blanc "Insolia"*

50 cl € 6,00

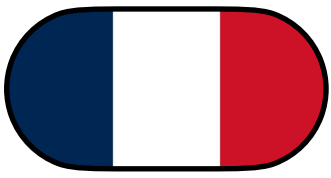
*Rouge "Nero d'Avola"*

33 cl € 4,50

*Rouge "Nero d'Avola"*

50 cl € 6,00

### Mazzarrone (Catania)



# CARTE DES VINS

## Vins au verre de Cantina Brugnano

<i>Insolia V90</i>	<i>Blanc</i>	<i>20 cl</i>	€ 5,00
<i>Grillo V90</i>	<i>Blanc</i>	<i>20 cl</i>	€ 5,00
<i>Nero d'Avola V90</i>	<i>Rouge</i>	<i>20 cl</i>	€ 5,00
<i>Sirah V90</i>	<i>Rouge</i>	<i>20 cl</i>	€ 5,00

## Cantina Marabino

### Noto (Siracusa)

Eureka	<i>Blanc – Chardonnay</i>	€ 22,00
Rosso di Contrada	<i>Rouge - Nero d'Avola</i>	€ 22,00
Rosanera	<i>Rosée - Nero d'Avola</i>	€ 22,00
Muscatedda	<i>Blanc - Moscato Secco</i>	€ 22,00

## Cantina Novello

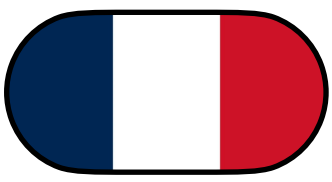
### Avola (Siracusa)

Viola	<i>Blanc – Grillo DOC</i>	€ 20,00
Donna Carmela	<i>Blanc – Cataracte</i>	€ 18,00
Don Vincenzo	<i>Rouge - Nero d'Avola DOC</i>	€ 20,00

## Cantine Pepi

### Mazzarrone (Catania)

Salto	<i>Blanc - Grillo</i>	€ 20,00
Lycos	<i>Blanc - Insolia</i>	€ 20,00
EX	<i>Rouge - Nero d'Avola DOC</i>	€ 20,00
Signatura	<i>Rosé - Frappé - Nero d'Avola</i>	€ 20,00
Nguè	<i>Blanc pétillant</i>	€ 22,00
Signatura	<i>Rosé - Syrah - Nero d'Avola</i>	€ 20,00
Scialle Nero	<i>Rouge - Syrah - Nero d'Avola</i>	€ 25,00
Matto	<i>Rouge – Syrah</i>	€ 20,00
Gamè	<i>Blanc - Cataracte</i>	€ 18,00



# CARTE DES VINS

## Az. Agr. Rallo

Bianco Maggiore

Evrò

Il Manto

La Clarissa

La Maggiore

Carta d'Oro

## Marsala (Trapani)

Blanc - Grillo € 22,00

Blanc - Insolia € 22,00

Rouge - Nero d'Avola € 22,00

Rouge - Sirah € 22,00

Blanc - Naturellement pétillant € 22,00

Blanc - Cataracte - Muller Thurgau - Viogner € 20,00

## Cantina Cusumano

Altamura Etna Bianco

Altamura Etna Rosso

Angimbè

Shamaris

Insolia

Lucido

Nero d'Avola

Sirah

## Palermo

Blanc - Carricante DOC € 30,00

Rouge - Nerello Mascalese DOC € 30,00

Blanc - Insolia - Chardonnay € 22,00

Blanc - Grillo € 22,00

Blanc - Insolia € 20,00

Blanc - Cataracte € 20,00

Rouge - Nero d'Avola € 20,00

Rouge - Sirah € 20,00

## Cantina Brugnano

KUÈ

Taurus

Cataratto **V90**

Insolia **V90**

Grillo **V90**

Nero d'Avola **V90**

Syrah **V90**

## Partinico (Palermo)

Blanc - Insolia - Viogner € 22,00

Blanc pétillant € 22,00

Blanc - Cataracte € 18,00

Blanc - Insolia € 18,00

Blanc - Grillo € 18,00

Rouge - Nero d'Avola € 18,00

Rouge - Syrah € 18,00

## Villa Sandi

Blanc de Blancs

Prosecco Supérieur Brut Millesimato 2022

Coupe de Prosecco

## Crocetta del Montello (Treviso)

75 cl € 16,00

75 cl € 22,00

20 cl € 5,00