

## ANTIPASTI

### **Bruschetta al Pomodoro**

€ 7,00

*Fette di pane tostato con dadini di pomodoro fresco, aglio, olio e origano.*

### **Parmigiana di Melanzane**

€ 9,00

*Tortino di melanzane fritte e gratinate al forno con passata di pomodoro, basilico e pecorino siciliano.*

### **Casareccio**

€ 13,00

*Crostini di pane speziato, caponatina di verdure, polpette di patate, melanzane impanate e ricotta frita.*

### **Caponata Siciliana**

€ 9,00

*Tortino di melanzane, zucchine, peperoni, carote, sedano, olive, capperi ripassati in padella in salsa agrodolce e granella di Mandorla Avola tostata.*

### **Involtini di Pesce Spada**

€ 14,00

*Involtini di pesce spada impanati e cucinati al forno con ripieno di cipolletta, pinoli e uvetta sultanina.*

### **Masculini Cunzati**

€ 12,00

*Alici marinate su salsa emulsionata di limone e crostini saporiti.*

### **Insalata di Polpo**

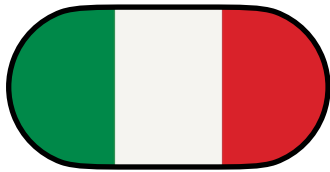
€ 14,00

*Tocchetti di polpo lessato condito con salsa al limone su insalata di verdure croccanti e crostini saporiti.*

### **Spadellata di Cozze**

€ 12,00

*Saltata di cozze con sfumatura di aglio, olio, peperoncino e vino bianco.*



## PRIMI PIATTI

### **Pennette alla Norma**

€ 11,00

Pennette con salsa di pomodoro, melanzane fritte, foglie di basilico e ricotta salata.

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

€ 11,00

Spaghetti con pomodoro a pezzetti, pesto di basilico, capuliatu di pomodori secchi e pangrattato saporito.

### **Ravioli Jonio**

€ 16,00

Ravioli con ripieno di ricotta, pomodoro a cubetti, gamberi, pesto di basilico, melanzane e granella di Mandorla Avola tostata.

### **Gnocchi al Ragù di Mare**

€ 16,00

Gnocchi di patate al ragù di pesce, con salsetta bianca alla marinara, scorzette di agrumi, pangrattato tostato.

### **Pennette al Pesce Spada**

€ 14,00

Pennette con pomodoro a cubetti, pesce spada\*, melanzane, granella di Mandorla Avola tostata e mentuccia fresca.

### **Spaghetti alla Siracusana**

€ 13,00

Spaghetti con acciughe, alici, uvetta sultanina, cipolla, salsa di pomodoro e pangrattato tostato.

### **Linguine Cozze e Zucchine**

€ 14,00

Linguine con cozze, zucchine, caciocavallo stagionato, pesto di pistacchio e Ciliegino Pachino.

### **Risotto Marinara**

€ 16,00

Risotto con misto fresco di frutti di mare.



## SECONDI PIATTI

### **Polpo alla Stimpirata**

€ 16,00

Polpo lessato e ripassato in padella con verdure miste in agrodolce e crostini di pane saporito.

### **Cotolette di Alici alle Mandorle**

€ 14,00

Alici impanate e cucinate a cotoletta con granella di Mandorla Avola tostata.

### **Spigola in Crosta di Patate**

€ 16,00

Filetto di spigola al forno con patate, pangrattato, formaggio grattugiato, rosmarino e prezzemolo.

### **Pesce Spada al Limone**

€ 16,00

Trancio di pesce spada\* cucinato in padella con capperi e profumo di limoni.

### **Filetto di Orata al Forno**

€ 16,00

Filetto di orata gratinato al forno con misto di verdure saporite.

### **Alici Arrosto**

€ 14,00

Alici sfilettate cucinate alla piastra con salsa al limone, menta e salvia.

### **Bistecca alla Palermitana**

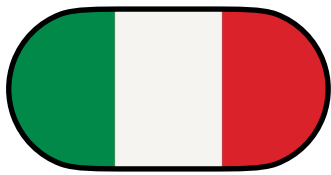
€ 12,00

Fettina di carne di vitello marinata in olio di oliva, impanata e cucinata al forno.

### **Scaloppina di Pollo agli Agrumi di Sicilia**

€ 12,00

Fettina di pollo saltata in padella al profumo di agrumi di Sicilia.



## CONTORNI

<b>Verdure al Forno</b>	€ 8,00
Misto di verdure fresche al forno (patate, zucchine, melanzane, carote, peperoni e origano).	
<b>Insalata Mista</b>	€ 6,00
Lattuga, carota, Ciliegino Pachino e mais.	
<b>Verdure Grigliate</b>	€ 8,00
Misto di verdure fresche grigliate (melanzane, peperoni e zucchine).	
<b>Patate Fritte</b>	€ 6,00
Variazione di patatine fritte.	
<b>Insalata Agreste</b>	€ 8,00
Pomodoro, cipolla, capperi, olive e origano.	

## INSALATONE

<b>Tramontana</b>	€ 13,00
Lattuga, Ciliegino Pachino, formaggi locali, zucchine arrosto, olive condite, pomodoro secco, granella di Mandorla Avola e basilico.	
<b>Levante</b>	€ 12,00
Lattuga, Ciliegino Pachino, mozzarella, tonno, cipolla e olive condite.	
<b>Maestrale</b>	€ 14,00
Lattuga, Ciliegino Pachino, straccetti di pollo arrosto, formaggi locali e carota julienne.	



## BEVERAGE

### Acqua Minerale

<i>Acqua naturale / frizzante</i>	<i>50 cl</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Acqua naturale / frizzante /effervescente naturale</i>	<i>75 cl</i>	<i>€ 2,50</i>

### Bevande Analcoliche

<i>Bibite in lattina</i>	<i>33 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Bibite in bottiglia</i>	<i>20 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Succo di frutta</i>	<i>20 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Thè freddo</i>	<i>33 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>100 cl</i>	<i>€ 5,50</i>

### Birre in Bottiglia

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

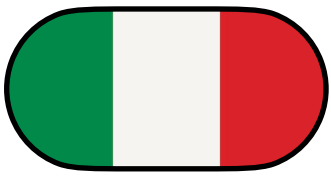
## VINO DELLA CASA

### Cantine Pepi

<i>Bicchiere vino locale</i>	<i>20 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Bianco "Insolia"</i>	<i>33 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Bianco "Insolia"</i>	<i>50 cl</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Rosso "Nero d'Avola"</i>	<i>33 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Rosso "Nero d'Avola"</i>	<i>50 cl</i>	<i>€ 6,00</i>

### Mazzarrone (Catania)

<i>20 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>33 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>50 cl</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>33 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>50 cl</i>	<i>€ 6,00</i>



# CARTA DEI VINI

## Vini al calice di Cantina Brugnano

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

## Cantina Marabino

### **Noto (Siracusa)**

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

## Cantina Novello

### **Avola (Siracusa)**

Viola	<i>Bianco – Grillo DOC</i>	€ 20,00
Donna Carmela	<i>Bianco – Cataratto</i>	€ 18,00
Don Vincenzo	<i>Rosso - Nero d'Avola DOC</i>	€ 20,00

## Cantine Pepi

### **Mazzarrone (Catania)**

Salto	<i>Bianco – Grillo</i>	€ 20,00
Lycos	<i>Bianco – Insolia</i>	€ 20,00
EX	<i>Rosso - Nero d'Avola DOC</i>	€ 20,00
Signatura	<i>Rosato – Frappato - Nero d'Avola</i>	€ 20,00
Nguè	<i>Bianco frizzante</i>	€ 22,00
Signatura	<i>Rosato – Syrah - Nero d'Avola</i>	€ 20,00
Scialle Nero	<i>Rosso – Syrah - Nero d'Avola</i>	€ 25,00
Matto	<i>Rosso – Syrah</i>	€ 20,00
Gamè	<i>Bianco - Cataratto</i>	€ 18,00



## CARTA DEI VINI

### Az. Agr. Rallo

Bianco Maggiore  
Evrò  
Il Manto  
La Clarissa  
La Maggiore  
Carta d'Oro

### Marsala (Trapani)

Bianco – Grillo € 22,00  
Bianco – Insolia € 22,00  
Rosso - Nero d'Avola € 22,00  
Rosso – Sirah € 22,00  
Bianco - Naturalmente frizzante € 22,00  
Bianco - Cataratto - Muller Thurgau - Viogner € 20,00

### Cantina Cusumano

Altamura Etna Bianco  
Altamura Etna Rosso  
Angimbè  
Shamaris  
Insolia  
Lucido  
Nero d'Avola  
Sirah

### Palermo

Bianco – Carricante DOC € 30,00  
Rosso – Nerello Mascalese DOC € 30,00  
Bianco – Insolia – Chardonnay € 22,00  
Bianco – Grillo € 22,00  
Bianco – Insolia € 20,00  
Bianco – Cataratto € 20,00  
Rosso – Nero d'Avola € 20,00  
Rosso – Sirah € 20,00

### Cantina Brugnano

KUÈ  
Taurus  
Cataratto **V90**  
Insolia **V90**  
Grillo **V90**  
Nero d'Avola **V90**  
Syrah **V90**

### Partinico (Palermo)

Bianco – Insolia – Viogner € 22,00  
Bianco frizzante € 22,00  
Bianco – Cataratto € 18,00  
Bianco – Insolia € 18,00  
Bianco – Grillo € 18,00  
Rosso – Nero d'Avola € 18,00  
Rosso – Syrah € 18,00

### Villa Sandi

Blanc de Blancs  
Prosecco Superiore Brut Millesimato 2022  
Calice di Prosecco

### Crocetta del Montello (Treviso)

75 cl € 16,00  
75 cl € 22,00  
20 cl € 5,00