



APERITIVOS

Bruschetta con Tomate

€ 7,00

Rebanadas de pan tostado con dados de tomate fresco, ajo, aceite y orégano.

Parmigiana de Berenjena

€ 9,00

Pastel de berenjenas fritas y gratinadas al horno con puré de tomate, albahaca y pecorino siciliano.

Casareccio

€ 13,00

Crostini de pan picante, caponatina de verduras, albóndigas de patata, berenjenas empanadas y ricotta frita.

Caponata Siciliana

€ 9,00

Pastel de berenjena, calabacín, pimientos, zanahorias, apio, aceitunas, alcaparras repasadas en una sartén en salsa agrídulce y grano de almendra Avola tostada.

Rollos de Pez Espada

€ 14,00

Rollos de pez espada empanados y cocinados al horno con relleno de cebolla, piñones y pasas sultanas.

Masculini Cunzati

€ 12,00

Alici marinadas en salsa emulsionada de limón y sabrosos croutons.

Ensalada de Pulpo

€ 14,00

Tocones de pulpo hervido aderezado con salsa de limón sobre ensalada de verduras crujientes y sabrosos crutones.

Empanada de Mejillones

€ 12,00

Salteado de mejillones con matiz de ajo, aceite, chile y vino blanco.



PRIMEROS PLATOS

Pennette a la Norma	€ 11,00
Pennette con salsa de tomate, berenjena frita, hojas de albahaca y ricotta salada.	
Spaghetti ca' Muddica Atturrata	€ 11,00
Espaguetis con tomate en trozos, pesto de albahaca, capuliatu de tomates secos y pan rallado sabroso.	
Ravioli Jonio	€ 16,00
Ravioli con relleno de ricotta, tomate en cubos, gambas, pesto de albahaca, berenjena y almendra Avola tostada.	
Gnocchi con Ragú de Mar	€ 16,00
Gnocchi de patata con ragú de pescado, con salsa blanca a la marinera, cáscaras de cítricos, pan rallado tostado.	
Pennette al Pez Espada	€ 14,00
Pennette con tomate en cubos, pez espada*, berenjena, grano de almendra Avola tostada y menta fresca.	
Espaguetis a la Siracusana	€ 13,00
Espaguetis con anchoas, anchoas, pasas sultanas, cebolla, salsa de tomate y pan rallado tostado.	
Linguine Mejillones y Calabacín	€ 14,00
Linguine con mejillones, calabacín, caciocavallo curado, pesto de pistacho y Ciliegino Pachino.	
Risotto Marinara	€ 16,00
Risotto con mezcla fresca de mariscos.	



SEGUNDOS PLATOS

Pulpo a la Stimpirata	€ 16,00
Pulpo hervido y repasado en una sartén con verduras mixtas agri dulces y sabrosos crutones de pan.	
Chuletas de Anchoas con Almendras	€ 14,00
Alicias empanadas y cocidas en chuleta con grano de Almendra Avola tostada.	
Lubina en Corteza de Patata	€ 16,00
Filete de lubina al horno con patatas, pan rallado, queso rallado, romero y perejil.	
Pez Espada con Limón	€ 16,00
Trozo de pez espada* cocinado en una sartén con alcaparras y aroma a limones.	
Filete de Dorada al Horno	€ 16,00
Filete de dorada gratinado al horno con mezcla de verduras sabrosas.	
Alici Asado	€ 14,00
Alicis fileteadas cocinadas a la plancha con salsa de limón, menta y salvia.	
Bistec a la Palermitana	€ 12,00
Rebanada de ternera marinada en aceite de oliva, empanada y cocida al horno.	
Escalope de Pollo con Cítricos de Sicilia	€ 12,00
Rebanada de pollo salteada con aroma a cítricos de Sicilia	



CONTORNOS

Verduras al Horno	€ 8,00
Mezcla de verduras frescas al horno (patatas, calabacín, berenjenas, zanahorias, pimientos y orégano).	
Ensalada Mixta	€ 6,00
Lechuga, zanahoria, Cereza Pachino y maíz.	
Verduras a la Parrilla	€ 8,00
Mezcla de verduras frescas a la parrilla (berenjenas, pimientos y calabacines).	
Patatas Fritas	€ 6,00
Variación de patatas fritas.	
Ensalada Agreste	€ 8,00
Tomate, cebolla, alcaparras, aceitunas y orégano.	

ENSALADAS

Tramontana	€ 13,00
Lechuga, Cereza Pachino, quesos locales, calabacín asado, aceitunas sazonadas, tomate seco, grano de Almendra Avola y albahaca.	
Levante	€ 12,00
Lechuga, Ciliegino Pachino, mozzarella, atún, cebolla y aceitunas sazonadas.	
Maestrале	€ 14,00
Lechuga, Cereza Pachino, tiras de pollo asado, quesos locales y zanahoria juliana.	



BEVERAGE

Agua Mineral

<i>Agua natural / espumosa</i>	<i>50 cl</i>	€ 1,50
<i>Agua natural / chispeante / efervescente natural</i>	<i>75 cl</i>	€ 2,50

Bebidas no Alcohólicas

<i>Canned drinks</i>	<i>33 cl</i>	€ 3,00
<i>Bebidas embotelladas</i>	<i>20 cl</i>	€ 3,00
<i>Jugo de fruta</i>	<i>20 cl</i>	€ 3,00
<i>Teé frío</i>	<i>33 cl</i>	€ 3,00
<i>Coca Cola</i>	<i>100 cl</i>	€ 5,50

Cervezas en Botella

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

VINO DE LA CASA

Cantine Pepi

<i>Copa de vino local</i>	<i>20 cl</i>	€ 3,50
<i>Blanco "Insolia"</i>	<i>33 cl</i>	€ 4,50
<i>Blanco "Insolia"</i>	<i>50 cl</i>	€ 6,00
<i>Rojo "Nero d'Avola"</i>	<i>33 cl</i>	€ 4,50
<i>Rojo "Nero d'Avola"</i>	<i>50 cl</i>	€ 6,00

Mazzarrone (Catania)



CARTA DE VINOS

Vinos a la copa de Cantina Brugnano

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

Cantina Marabino

Noto (Siracusa)

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

Cantina Novello

Avola (Siracusa)

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

Cantine Pepi

Mazzarrone (Catania)

Salto	<i>Blanco – Grillo</i>	€ 20,00
Lycos	<i>Blanco – Insolia</i>	€ 20,00
EX	<i>Rojo - Nero d'Avola DOC</i>	€ 20,00
Signatura	<i>Rosado - Frappato - Nero d'Avola</i>	€ 20,00
Nguè	<i>Blanco chispeante</i>	€ 22,00
Signatura	<i>Rosado – Syrah - Nero d'Avola</i>	€ 20,00
Scialle Nero	<i>Rojo – Syrah - Nero d'Avola</i>	€ 25,00
Matto	<i>Rojo – Syrah</i>	€ 20,00
Gamè	<i>Blanco - Cataratto</i>	€ 18,00



CARTA DE VINOS

Az. Agr. Rallo

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

Marsala (Trapani)

Blanco – Grillo € 22,00
Blanco – Insolia € 22,00
Rojo - Nero d'Avola € 22,00
Rojo – Sirah € 22,00
Blanco - Naturalmente chispeante € 22,00
Blanco - Cataratto - Muller Thurgau - Viogner € 20,00

Cantina Cusumano

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

Palermo

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

Cantina Brugnano

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

Partinico (Palermo)

Blanco – Insolia – Viogner € 22,00
Blanco chispeante € 22,00
Blanco – Cataratto € 18,00
Blanco – Insolia € 18,00
Blanco – Grillo € 18,00
Rojo – Nero d'Avola € 18,00
Rojo – Syrah € 18,00

Villa Sandi

Blanc de Blancs
Prosecco Superiore Brut Millesimato 2022
Cáliz de Prosecco

Crocetta del Montello (Treviso)

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