

MENÙ À LA CARTE

Antipasti - Starters

Lo sfizio del baglio Donnafranca ¹⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹³ <i>The Platter of Donnafranca</i>	€ 16,00
Tortino di verdure con fonduta di formaggi Siciliani ¹⁻³⁻⁷ <i>Vegetable pie with Sicilian cheese fondue</i>	€ 12,00
Le caponate dello chef ¹⁻⁸⁻⁹ <i>Caponata made at Chef's style</i>	€ 12,00
Tartare di gamberi agli agrumi ²⁻⁸⁻¹² <i>Shrimp tartare with citrus</i>	€ 18,00
Il piatto degli affumicati di tonnara ⁴⁻⁸⁻¹² <i>Tonnara products (smoked tuna fish)</i>	€ 22,00
Le polpette di seppie col loro nero su vellutata di carote ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹² <i>Cuttlefish balls in black (cuttlefish ink) on carrots cream</i>	€ 16,00
Polpo caramellato all'aceto balsamico su verdure del nostro orto ⁴⁻⁸ <i>Caramelized octopus with balsamic vinegar on our garden veggies</i>	€ 16,00

MENÙ À LA CARTE

Primi - First Courses

Busiate al pesto trapanese e patate fritte ¹⁻⁸ <i>Busiate pasta with Trapanese pesto and fried potatoes</i>	€ 15,00
Busiate alla Norma ¹⁻⁷ <i>Busiate (homemade pasta) with Norma sauce</i>	€ 15,00
Paccheri al ragù di cinghiale ¹⁻⁸ <i>Paccheri with wild boar ragu</i>	€ 18,00
Spaghetti al nero di seppia e ricotta salata ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻¹² <i>Spaghetti with cuttlefish black ink and salted ricotta cheese</i>	€ 20,00
Busiate con gamberi e pistacchi ¹⁻⁴⁻⁸⁻⁹⁻¹² <i>Busiate (homemade pasta) with shrimp and pistachios</i>	€ 22,00
Cous Cous di pesce alla trapanese ¹⁻²⁻⁴⁻⁸⁻¹² <i>Trapani-style fish couscous</i>	€ 16,00
Bucatini con sarde alla palermitana ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹² <i>Pasta bucatini with sardines</i>	€ 18,00
Busiate al ragù di polpo ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹² <i>Busiate with octopus ragu</i>	€ 18,00



MENÙ À LA CARTE

Secondi - Main Courses

Involtini di carne alla siciliana con caponata ¹⁻⁸⁻⁹ <i>Typical Sicilian meat rolls with sweet and sour vegetable</i>	€ 16,00
Stracotto di selvaggina con purè di patate ¹⁻⁷⁻⁸ <i>Long stewed beef meat with mashed potatoes</i>	€ 18,00
Trancetto di baccalà al vapore su dadolata di verdure ⁴⁻⁸⁻¹² <i>Steamed cod slice on diced vegetable</i>	€ 22,00
Filetto di ricciola al forno su vellutata di verdure ⁴⁻⁸⁻¹² <i>Baked amberjack fillet on vegetable cream</i>	€ 22,00
Pesce spada alla Pantesca ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹² <i>Pantelleria-style sword fish</i>	€ 22,00
Calamaro alla griglia su vellutata di carote ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹² <i>Grilled squid on carrot velvety</i>	€ 20,00

MENÙ À LA CARTE

Dolci - Desserts

Parfait di mandorle <i>Almonds' parfait</i>	€ 6,00
Cappelletti di ricotta (2 per porzione) <i>"Cappelletti" soft sweet pastry filled with ricotta cheese</i>	€ 6,00
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	€ 6,00
Cannolo scomposto <i>Sweet ricotta cheese with chocolate and crumbled cannolo pastry</i>	€ 6,00
Biscotti secchi con calice di Abbadessa Vendemmia Tardiva Ansaldo (Zibibbo) <i>Dry biscuits with a glass of Abbadessa Late Harvest Ansaldo (Zibibbo grapes)</i>	€ 8,00
Granita (arancia / limone / fragola) <i>"Granita" finely crushed ice with orange/lemon/strawberry juice</i>	€ 5,00
Frutta di stagione <i>Season fruit</i>	€ 5,00

CARTA DEI VINI

BIANCHI - WHITE WINES

Dalla Nostra Cantina (Our Wines):

Vini a Denominazione di Origine Controllata



- Ansaldi: Bianco di ABBADESSA 2021 (cl. 75) Grillo DOC Sicilia € 6,00 - € 15,00
- Ansaldi: ABBADESSA 2016 (cl. 75) Bianco RISERVA DOC Sicilia € 7,00 - € 21,00

Vini ad Indicazione Geografica Tipica "Sicilia"

- Ansaldi: Bianco di ABBADESSA 2020 (cl. 75) Grillo DOC Sicilia n.d.
- Ansaldi: Bianco di ABBADESSA 2016 (cl. 75) Grillo DOC Sicilia n.d.
- Ansaldi: Bianco di ABBADESSA 2015 (cl. 75) n.d.
- La Divina: ABBADESSA BIANCO 2013 (cl. 75) n.d.
- La Divina: ABBADESSA BIANCO 2012 (cl. 75) n.d.
- La Divina: ABBADESSA BIANCO 2006 (cl. 75) n.d.

SPUMANTE

Dalla Nostra Cantina (Our Wines):

- Ansaldi Brut - Metodo Classico (cl. 75) € 8,00 - € 25,00

CARTA DEI VINI

ROSSI - RED WINES

Dalla Nostra Cantina (Our Wines):

Vini a Denominazione di Origine Controllata



- Ansaldi: Rosso di CIPPONERI 2018 (cl. 75)
NERO D'AVOLA DOC Sicilia € 6,00 - € 17,00
- Ansaldi: CIPPONERI ROSSO 2016 (cl. 75)
Rosso Riserva DOC Sicilia € 7,00 - € 24,00

Vini ad Indicazione Geografica Tipica "Sicilia"

- Ansaldi: Rosso di CIPPONERI 2015 (cl. 75) n.d.
- Ansaldi: Rosso di CIPPONERI 2016 (cl. 75) n.d.
- Ansaldi: CIPPONERI ROSSO 2015 (cl. 75) n.d.
- La Divina: CIPPONERI ROSSO 2006 (cl. 75) n.d.

Vini Tenuta "Celso Pesce"

- Ansaldi: Sauvignon Blanc (cl. 75) € 6,00 - € 12,00
- Ansaldi: Syrah Rosè (cl. 75) € 6,00 - € 12,00

VINI DOLCI NATURALI (SWEET NATURAL WINE)

Dalla Nostra Cantina (Our Wines):

- Ansaldi: Abbadessa Vendemmia Tardiva (cl. 50) € 8,00 - € 31,00

BAR

Acqua naturale 50cl	€ 1,00
Acqua naturale 1 L	€ 2,50
Acqua frizzante 50cl	€ 1,50
Acqua frizzante 1 L	€ 3,00
Caffè espresso	€ 1,50
Caffè d'orzo	€ 2,00
Caffè decaffeinato	€ 1,00
Caffè americano	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,00
Fanta - Coca cola (Light - Zero) - Sprite	€ 3,00
Birra	€ 3,50
Thè	€ 2,00
Camomilla	€ 2,00
Succo di frutta	€ 2,50

Amari e Distillati Siciliani















Limoncello	€ 5,00
Grappa bianca	€ 5,00
Grappa barricata	€ 5,00
Amaro	€ 5,00
Marsala	€ 5,00

CARTA DEI DISTILLATI

Panarea Sunset Gin	€ 8,00
Panarea Mediterranean Vodka	€ 8,00
Grappa Barolo Levi	€ 19,00
Grappa bianca Levi	€ 17,00
Bas Armagnac Hors D'Age Dartigalongue	€ 13,00
Whisky James Eadie blend	€ 18,00
Rum Hms Princessa Adm. Rodney	€ 14,00
Rhum J.M Vieux agricole V.S.O.P	€ 14,00
Calvados Lecompte 12 anni	€ 21,50



ALLERGENI

-  1. **GLUTINE**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.
-  2. **CROSTACEI E DERIVATI**
Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili.
-  3. **UOVA**
Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.
-  4. **PESCE E DERIVATI**
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali.
-  5. **ARACHIDI E DERIVATI**
Creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
-  6. **SOIA E DERIVATI**
Prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.
-  7. **LATTE E DERIVATI**
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.
-  8. **FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI**
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi.
-  9. **SEDANO E DERIVATI**
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
-  10. **SENAPE E DERIVATI**
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.
-  11. **SEMI DI SESAMO E DERIVATI**
Semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale.
-  12. **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
-  13. **LUPINO E DERIVATI**
Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari.
-  14. **MOLLUSCHI E DERIVATI**
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...