

## MENÙ À LA CARTE

### *Antipasti - Starters*

Parmigiana di melanzane con vastedda del Belice <sup>1-8-9</sup> <i>Baked eggplant with tomato sauce and vastedda del Belice</i>	€ 12,00
Lo street food siciliano <sup>1-3-8-11</sup> <i>The sicilian street food</i>	€ 12,00
Le caponate dello chef <sup>1-8-9</sup> <i>Caponata made at Chef's style</i>	€ 15,00
Tartare di manzo con capperi, olive e cipolla caramellata <sup>8-12</sup> <i>Beef tartare with capers, olive and caramelized onion</i>	€ 18,00
Il piatto dei prodotti di tonnara <sup>4-8-12</sup> <i>Tonnara products (smoked tuna fish)</i>	€ 22,00
Fritturine di cappuccetto <sup>1-4-12</sup> <i>Fried Cuttlefish</i>	€ 16,00
Zuppetta di cozze alle mandorle <sup>8-14</sup> <i>Mussel soup with almonds</i>	€ 12,00
Tentacolo di polpo grigliato su vellutata di zucchini <sup>1-4-12</sup> <i>Tentacle of grilled octopus on zucchini cream</i>	€ 16,00

## MENÙ À LA CARTE

### *Primi - First Courses*

Busiate al pesto trapanese e patate fritte <sup>1-8</sup> <i>Busiate pasta with Trapanese pesto and fried potatoes</i>	€ 15,00
Busiate alla Norma <sup>1-7</sup> <i>Busiate (homemade pasta) with Norma sauce</i>	€ 15,00
Spaghetti al nero di seppia e ricotta salata <sup>1-4-7-8-12</sup> <i>Spaghetti with cuttlefish black ink and salted ricotta cheese</i>	€ 20,00
Busiate con gamberi e pistacchi a modo dello chef <sup>1-4-8-12</sup> <i>Busiate (homemade pasta) with shrimp and pistachios</i>	€ 22,00
Cous Cous di pesce della tradizione trapanese <sup>1-2-4-8-12</sup> <i>Trapani-style fish couscous</i>	€ 16,00
Spaghetti con crema di zucchine, acciughe e mollica atturrata <sup>1-4-8</sup> <i>Spaghetti with zucchini cream, anchovies and muffled crumbs</i>	€ 15,00
Spaghetti con vongole e clorofilla di prezzemolo <sup>1-8-14</sup> <i>Spaghetti with clams and parsley</i>	€ 22,00

## MENÙ À LA CARTE

### *Secondi - Main Courses*

Tagliata di manzo con scaglie di grana <sup>7</sup> <i>Cut beef with parmesan flakes</i>	€ 22,00
Involtini di carne alla siciliana con caponata <sup>1-8-9</sup> <i>Typical Sicilian meat rolls with sweet and sour vegetable</i>	€ 16,00
Stracotto di selvaggina al rosso di Cipponeri con purè di patate <sup>1-7-8</sup> <i>Long stewed beef meat with mashed potatoes</i>	€ 18,00
Turbante di spatola alla siciliana <sup>1-4-8-12</sup> <i>Sicilyan style spatula fish</i>	€ 16,00
Calamaro ripieno di verdure del nostro orto <sup>1-4-8-12</sup> <i>Squid stuffed with vegetables from our garden</i>	€ 18,00
Tagliata di tonno appena scottato su ciuffi di cipolla caramellata <sup>1-4-12</sup> <i>Sliced seared tuna – fish with caramelized onion</i>	€ 18,00
Trancio di pesce (secondo disponibilità) alla pantasca <sup>1-4-8-12</sup> <i>Fish slice (depending on availability) at pantasca</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 2019 (cl. 75)  
NERO D'AVOLA DOC Sicilia € 6,00 - € 17,00
- Ansaldi: CIPPONERI ROSSO 2017 (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 2016 (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



**DONNA FRANCA**  
Wine Resort

## 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 SO<sub>2</sub> - 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...