

RISTORANTE

Menù alla carta

Menù à la carte

ANTIPASTI

Prosciutto crudo e melone <i>Raw ham and melon</i>	€ 7,00
Rustico della casa <i>Farmhouse hors d'ouvres</i>	€ 9,00
Carpaccio di bresaola <i>Dried salted beef</i>	€ 9,00
Insalata di polpo <i>*Octopus salad</i>	€ 10,00
Pepata di cozze <i>Mussels with pepper and white wine</i>	€ 10,00
Zuppa di cozze <i>Mussels soup</i>	€ 11,00
Cocktail di gamberi <i>*Shrimps salad</i>	€ 11,00
Insalata di mare <i>*Seafood salad</i>	€ 12,00
Trittico di affumicati con palmitos <i>Smoked triptych with palmitos</i>	€ 13,00
Bottarga di Tonno <i>Tuna roe</i>	€ 15,00

N.B.: assaggi di antipasti con vassoi al centro, supplemento di € 1,50 per porzione
variety of appetizers on a central tray, € 1,50 of extra charge per portion

PRIMI PIATTI

Busiate al pesto trapanese <i>Typical home made pasta served in a trapanese pesto cream sauce, made with basil, garlic, fresh tomatoes, crushed almonds</i>	€ 9,00
Busiate alla norma <i>Typical home made pasta served in a special cream sauce with aubergines, fresh tomatoes and salty ricotta</i>	€ 9,00
Risotto alla marinara <i>*Risotto with seafood</i>	€ 11,00
Spaghetti alle vongole veraci <i>Spaghetti with clams</i>	€ 11,00
Busiate alla moda del nostramo <i>*Typical home made pasta with fresh tomatoes, aubergines, swordfish and mint</i>	€ 12,00
Busiate con zucchine e gamberi <i>*Typical home made pasta with zucchinis and shrimps</i>	€ 12,00
Linguine alla scoglio <i>*Linguine with seafood</i>	€ 13,00
Spaghetti alle vongole con pesto di pistacchi <i>*Spaghetti with clams with pistachio pesto</i>	€ 13,00
Busiate all'aragosta <i>*Typical home-made pasta with lobster</i>	€ 14,00
Cous cous di pesce <i>Cous cous with fish soup</i>	€ 14,00
Spaghetti ai ricci di mare <i>Spaghetti with sea urchins</i>	€ 15,00
Medaglioni ai Crostacei <i>*Home-made stuffed pasta with a mixture of shrimps, lobster and crabs</i>	€ 15,00

N.B.: assaggi di primi con vassoi al centro, supplemento di €. 2,00 per porzione.
variety of main dishes on a central tray, €. 2,00 of extra charge per portion.

SECONDI DI PESCE

Calamari alla griglia <i>*Grilled squids</i>	€ 11,00
Calamari fritti <i>*Fried squids</i>	€ 11,00
Trancio di pesce spada alla griglia <i>*Grilled swordfish</i>	€ 13,00
Trancio di ricciola alla griglia <i>*Grilled amberjack</i>	€ 13,00
Fritto misto di calamari e gamberi <i>*Mixed fried fish of squids and prawns</i>	€ 14,00
Rollatine di pesce spada alla griglia <i>*Grilled swordfish's rolls</i>	€ 14,00
Spiedino di calamari e gamberoni alla griglia <i>*Grilled squids and king prawns kebab</i>	€ 15,00
Gamberoni alla griglia <i>*Grilled king prawns</i>	€ 16,00

SECONDI DI CARNE

Scaloppine al marsala <i>*Escalope with Marsala wine</i>	€ 8,00
Arrosto panato alla palermitana <i>Roasted meat dipped in breadcrumbs</i>	€ 9,00
Involtini di carne alla siciliana <i>Sicilian meat rolls</i>	€ 10,00
Costolette di agnello alla griglia <i>*Grilled lamb cutlets</i>	€ 10,00
Grigliata mista di carne (Costolette di agnello, salsiccia, arrosto panato) <i>*Mixed meat grill</i>	€ 12,00
Filetto alla griglia <i>Grilled fillet of veal</i>	€ 13,00
Filetto al pepe verde <i>Fillet with green pepper</i>	€ 14,00
Filetto ai funghi <i>Fillet with mushrooms</i>	€ 15,00
Tagliata di vitello con rucola e scaglie di grana	€ 17,00

CONTORNI

Patatine fritte <i>*French fries</i>	€ 3,50
Crocchette di patate <i>*Potato croquettes</i>	€ 3,50
Spinaci al burro / Spinaci all'agro <i>*Buttered spinaches/sour spinaches</i>	€ 3,50
Fagiolini al burro <i>*Buttered stringbeans</i>	€ 3,50
Insalata di pomodoro <i>Tomato salad</i>	€ 3,50
Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	€ 4,50
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 4,50
Funghi trifolati <i>Sliced mushrooms</i>	€ 4,50
Insalatona estiva <i>Summertime salad</i>	€ 5,50
Grigliata di ortaggi (Funghi, melanzane, radicchio, zucchine) <i>Grilled mushrooms, aubergines, radicchio, zucchinis</i>	€ 6,50

FRUTTA - Fruit	€ 3,50
DOLCE - Sweet	€ 4,00
COPERTO - Cover charge	€ 2,50

RISTORANTE

Menù turistico

PRIMI PIATTI

SPACCATELLE ALLA NORMA

Home made pasta served in a special cream sauce with aubergines, fresh tomatoes and salty ricotta

RISOTTO AI GRANCHI

**Risotto with crabs*

SECONDI PIATTI

TRANCIO DI RICCIOLA ALLA GRIGLIA

**Grilled amberjack*

SCALOPPINE AL MARSALA

Escalope with Marsala

CONTORNI

INSALATA VERDE

Green salad

PATATINE FRITTE

**French fries*


FRUTTA O DOLCE


Fruit or sweet


COSTO DI € 20,00 per persona


BEVANDE ESCLUSE

Allergeni - Allergen - Allergène

 *"Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."*

 *"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."*

 *"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."*

 *"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".*

sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Frutta a guscio
mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciolo (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



Sedano
e prodotti a base di sedano.



Senape
e prodotti a base di senape.



Semi di sesamo
e prodotti a base di semi di sesamo.



Anidride solforosa
e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



Lupini
e prodotti a base di lupini.



Molluschi
e prodotti a base di molluschi.



GLUTINE
Cereals containing
Wheat



Cereali contenenti glutine
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo; Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

CROSTACEI
Crustaceans



Crostacei
e prodotti a base di crostacei.

UOVA
Eggs



Uova
e prodotti a base di uova.
(sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)

PESCI
Fish



Pesce
e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

ARACHIDI
Peanuts



Arachidi
e prodotti a base di arachidi.

SOIA
Soya



Soia
e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

LATTE
Milk



Latte
e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; latticello. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).