

GIARDINO DI PIETRA

RISTORANTE SICILIANO

VIAGGIO

È UN VIAGGIO NEI SENSI E NEL TEMPO QUELLO CHE SI AFFRONTA QUANDO CI SI SIEDE A TAVOLA IN **SICILIA**, TERRA NEL CUORE DEL MEDITERRANEO, DOVE PER MIGLIAIA DI ANNI SI SONO AVVICENDATE **CULTURE** TANTO DIVERSE FRA LORO, OGNUNA DELLE QUALI HA LASCIATO IL SEGNO, MAGNIFICANDO L'ARCHITETTURA, L'ARTE E ANCHE LA CUCINA CON I SUOI "SEGRETI" E LE SUE **UNICITÀ CHE QUESTA TERRA E QUESTO MARE CI DONANO**.

ETICA

È L'ATTENTA SCELTA DELLE MATERIE FRA QUELLE DEL **NOSTRO ORTO BIOLOGICO A KM 0** E QUELLE CHE CI FORNISCONO QUOTIDIANAMENTE I **PICCOLI PRODUTTORI** CHE PRIVILEGIANO, CON ORGOGLIO, LA QUALITÀ E L'UNICITÀ DELLE LORO **ECCELLENZE AGRO ALIMENTARI E CASEARIE**. SLOW FOOD SIGNIFICA NON SOLO GUSTARE LENTAMENTE, MA ANCHE VALORIZZARE **L'IDENTITÀ DI UN TERRITORIO** CHE DEV'ESSERE SCOPERTO PER ESSERE AMATO.

ARMONIA

È LA **SAPIENTE CURA DEI NOSTRI CUOCHI**, AFFINCHÉ OGNI PIETANZA SIA L'INSIEME FRA **INNOVAZIONE E TRADIZIONE**, UNA CONTINUA RICERCA, GUARDANDO **LA NOSTRA STORIA PER SCRIVERE IL FUTURO...**



ANTIPASTI – STARTERS

TRE POMODORI

RIPIENI DI ZUCCHINA LUNGA SICILIANA, FAGIOLINO DI MASCALI
E MELANZANE DEL NOSTRO ORTO ① ⑨

THREE TOMATOES STUFFED WITH LONG COURGETTE, AUBERGINE
AND GREEN BEANS FROM OUR GARDEN ① ⑨

24

BATTUTA DI SCOTTONA RAGUSANA

SALSA DI PREZZEMOLO E SALSA ALL'ACCIUGA ① ④ ⑥ ⑨ ⑫

RAGUSANA BEEF TARTARE, GREEN ANCHOVY SAUCE AND "ATTURATO" BREAD ① ④ ⑥ ⑨ ⑫

25

BACCALÀ ALLA MEDITERRANEA

GELATO ALLA MENTA E CRUMBLE DI POMODORO SECCO ① ③ ④ ⑦

CODFISH COOKED AT LOW TEMPERATURE, MEDITERRANEAN-STYLE SAUCE WITH CAPERS,
OLIVES, ONION, MINT ICE CREAM AND SUN-DRIED TOMATO CRUMBLE ① ③ ④ ⑦

26

TARTARA DI "AMMARU BIANCU" DI SICILIA INFUSIONE DI FIORI
DI CAMPO E CREMA AL MANDARINO ② ⑫ **

SICILIAN SHRIMP TARTAR INFUSED WITH WILD FLOWERS
OF FIELD AND TANGERINE CREAM ② ⑫ **

26

NUVOLA D'UOVO SU FONDUTA DI RAGUSANO DOP
E TARTUFO ESTIVO ③ ⑦

EGG CLOUD ON RAGUSANO DOP FONDUE AND LOCAL SUMMER TRUFFLE ③ ⑦

28

PREZZO PER COPERTO: € 3,00 - COVER CHARGE: € 3,00

SI COMUNICA CHE NELLA NOSTRA CUCINA VENGONO NORMALMENTE UTILIZZATI TUTTI GLI ALLERGENI OGGETTO DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011. SI
INVITANO PERTANTO I SIGNORI OSPITI A CONTATTARE IL PERSONALE DI SALA PER OGNI EVENTUALE NECESSITÀ O CHIARIMENTI.
WE INFORM OUR GUESTS THAT IN OUR KITCHEN WE USE ALL THE ALLERGENS MENTIONED IN THE UE REGULATION 1169/2011. WE SUGGEST OUR GUESTS TO
CONTACT THE RESTAURANT STAFF MEMBERS FOR ANY NEED AND CLARIFICATION.

*** ALCUNI PRODOTTI IN CARTA, POTREBBERO AVER SUBITO UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO TERMICO O IN SPORADICI CASI DI IRREPERIBILITÀ ESSERE
SURGELATI.

*** SOME PRODUCTS ON THE MENU COULD HAVE SUFFERED A REDUCTION PROCESS HEAT OR IN SPORADIC CASES OF UNAVAILABILITY BE

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

RISOTTO CARNAROLI, PEPERONE GIALLO, GARUM E SGOMBRO SCOTTATO ④ ⑦ ⑫

CARNAROLI RISOTTO, YELLOW PEPPER,
GARUM AND SEARED MACKEREL ④ ⑦ ⑫

28

BUSIATE DI GRANO RUSSELLO AL RAGOUT DI POLPO E MOLLICA ATTURRATA ① ⑭

BUSIATE PASTA MADE FROM RUSSELLO WHEAT WITH OCTOPUS RAGOUT
AND TOASTED BREADCRUMBS ① ⑭

26

SPAGHETTI ALL'AGLIO NERO FERMENTATO, COLATURA DI ALICI, BOTTARGA DI MUGGINE E PEPERONCINO ① ④ ⑨

SPAGHETTI WITH FERMENTED BLACK GARLIC, ANCHOVY SAUCE,
MULLET BOTTARGA AND CHILLI ① ④ ⑨

26

SCACCO MATTO ALLO SCAMPO ② ③ ④ ⑦ ⑧ ⑫ ***

BLACK AND WHITE GNOCCHI, SCAMPI BISQUE AND BASIL PESTO WITH ALMOND
AND GREEN LEMON ② ③ ④ ⑦ ⑧ ⑫ ***

28

RAVIOLO DI PASTA FRESCA RIPIENO DI BIETOLA E PEPATO STAGIONATO, SU COULIS DI POMODORO, CRUMBLE DI OLIVE NERE E MANDORLA ⑦ ⑧

RAVIOLO DI PASTA FRESCA FILLED WITH BIETOLA AND PEPATO CHEESE,
ON TOMATO COULIS, BLACK OLIVE CRUMBLE AND ALMOND ⑦ ⑧

29

SI COMUNICA CHE NELLA NOSTRA CUCINA VENGONO NORMALMENTE UTILIZZATI TUTTI GLI ALLERGENI OGGETTO DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011. SI
INVITANO PERTANTO I SIGNORI OSPITI A CONTATTARE IL PERSONALE DI SALA PER OGNI EVENTUALE NECESSITÀ O CHIARIMENTI.
WE INFORM OUR GUESTS THAT IN OUR KITCHEN WE USE ALL THE ALLERGENS MENTIONED IN THE UE REGULATION 1169/2011. WE SUGGEST OUR GUESTS TO
CONTACT THE RESTAURANT STAFF MEMBERS FOR ANY NEED AND CLARIFICATION.

*** ALCUNI PRODOTTI IN CARTA, POTREBBERO AVER SUBITO UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO TERMICO O IN SPORADICI CASI DI IRREPERIBILITÀ ESSERE
SURGELATI.

*** SOME PRODUCTS ON THE MENU COULD HAVE SUFFERED A REDUCTION PROCESS HEAT OR IN SPORADIC CASES OF UNAVAILABILITY BE FROZEN.

SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

TRANCETTO DI RICCIOLA, CUBO DI MELANZANA ALLA PARMIGIANA ⑦ ⑫ ***

SLICE OF AMBERJACK WITH AUBERGINE CUBE AND "PARMIGIANA" SAUCE ⑦ ⑫ ***

30

DENTICE IN PANURE CROCCANTE AL NERO DI SEPPIA, E POMODORINI SOLEGGIATI SU RISTRETTO DI VONGOLE, CAPPERI, PINOLI E PISTILLI DI ZAFFERANO ① ④ ⑦ ⑨ ⑫ ⑭ ***

SNAPPER IN CRISPY SQUID INK PANURE AND SUN-DRIED CHERRY TOMATOES ON CLAM RISTRETTO, CAPERS, PINE NUTS AND SAFFRON PISTILS ① ④ ⑦ ⑨ ⑫ ⑭ ***

32

FILETTO DI MANZO, SALSA AL NERELLO MASCALESE CREMA DI ERBETTE SPONTANEE E PEPE VERDE, RIDUZIONE DI MORE E PATATA SFOGLIATA ⑦ ⑫

SEARED BEEF FILLET WITH NERELLO MASCALESE BASIL
AND GREEN PEPPER CREAM, BLACKBERRY REDUCTION AND MILLEFEUILLE POTATO ⑦ ⑫

35

PLUMA SICILIANA CON RICCI DI MARE E CAVOLO TRUNZO DI ACI ⑦ ⑨ ⑭

SICILIAN PORK PLUMA WITH SEA URCHIN AND CAVOLO TRUNZO FROM ACI ⑦ ⑨ ⑭

30

CROCCANTE DI RATATOUILLE, CHUTNEY DI BASILICO E PANE ALLE OLIVE ① ⑧

CRUNCHY RATATOUILLE, BASIL CHUTNEY AND OLIVE BREAD ① ⑧

28

SI COMUNICA CHE NELLA NOSTRA CUCINA VENGONO NORMALMENTE UTILIZZATI TUTTI GLI ALLERGENI OGGETTO DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011. SI INVITANO PERTANTO I SIGNORI OSPITI A CONTATTARE IL PERSONALE DI SALA PER OGNI EVENTUALE NECESSITÀ O CHIARIMENTI.
WE INFORM OUR GUESTS THAT IN OUR KITCHEN WE USE ALL THE ALLERGENS MENTIONED IN THE UE REGULATION 1169/2011. WE SUGGEST OUR GUESTS TO CONTACT THE RESTAURANT STAFF MEMBERS FOR ANY NEED AND CLARIFICATION.

*** ALCUNI PRODOTTI IN CARTA, POTREBBERO AVER SUBITO UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO TERMICO O IN SPORADICI CASI DI IRREPERIBILITÀ ESSERE SURGELATI.

*** SOME PRODUCTS ON THE MENU COULD HAVE SUFFERED A REDUCTION PROCESS HEAT OR IN SPORADIC CASES OF UNAVAILABILITY BE FROZEN.

DESSERTS

TIRAMISÙ ESPRESSO E SPUMA DI CAFFÈ ③ ⑦

ESPRESSO TIRAMISU AND COFFEE FOAM ③ ⑦

15

DAL CONVENTO DELLA MARTORANA

PASTA REALE CON CUORE DI RICOTTA,
SALSA DI ARANCIA ROSSA ,CIOCCOLATO BIANCO E CAPPERI CANDITI DI SALINA ⑦⑩

SICILIAN MARZIPAN WITH RICOTTA CHEESE, RED ORANGE SAUCE,
WHITE CHOCOLATE AND CANDIED CAPERS FROM SALINA⑦

16

BIANCO MANGIARE ALLA MANDORLA PIZZUTA D'AVOLA CON SALSA DI FRAGOLE SPEZIATA ① ③ ⑤ ⑦ ⑧

SICILIAN ALMOND "BIANCO MANGIARE"
WITH SPICED STRAWBERRY SAUCE ① ③ ⑤ ⑦ ⑧

15

SPUMONE ALLE NOCCIOLE DELL'ETNA SU CRUMBLE DI CIOCCOLATO FONDENTE E RIDUZIONE DI BEN RYE ④ ⑦

SPUMONE OF ETNA HAZELNUTS, DARK CHOCOLATE CRUMBLE
AND BEN RYÈ PASSITO WINE REDUCTION ④ ⑦

15

SI COMUNICA CHE NELLA NOSTRA CUCINA VENGONO NORMALMENTE UTILIZZATI TUTTI GLI ALLERGENI OGGETTO DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011.SI
INVITANO PERTANTO I SIGNORI OSPITI A CONTATTARE IL PERSONALE DI SALA PER OGNI EVENTUALE NECESSITÀ O CHIARIMENTI.
WE INFORM OUR GUESTS THAT IN OUR KITCHEN WE USE ALL THE ALLERGENS MENTIONED IN THE UE REGULATION 1169/2011. WE SUGGEST OUR GUESTS TO
CONTACT THE RESTAURANT STAFF MEMBERS FOR ANY NEED AND CLARIFICATION.

*** ALCUNI PRODOTTI IN CARTA, POTREBBERO AVER SUBITO UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO TERMICO O IN SPORADICI CASI DI IRREPERIBILITÀ ESSERE
SURGELATI.

*** SOME PRODUCTS ON THE MENU COULD HAVE SUFFERED A REDUCTION PROCESS HEAT OR IN SPORADIC CASES OF UNAVAILABILITY BE FROZEN.

ALLERGENI E DERIVATI

ALLERGENS AND DERIVATIVES

In ottemperanza al regolamento U.E. 1169/2011 del parlamento Europeo, di seguito l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".
In compliance with the U.E. regulation 1169/2011 of the European Parliament, below is the list of substances or products that cause allergies or intolerances".



1_ Cereali (CONTENENTE GLUTINE)
Cereals (CONTAINING GLUTEN)



2_ Crostacei e prodotti derivati
Shellfish and derived products



3_ Uova e prodotti derivati
Eggs and derived products



4_ Pesce e prodotti derivati
Fish and derived products



5_ Arachidi e prodotti derivati
Peanuts and derived products



6_ Soia e prodotti derivati
Soy and derived products



7_ Latte e prodotti derivati
Milk and derived products



8_ Frutta a guscio
Nuts



9_ Sedano e prodotti derivati
Celery and derived products



10_ Senape e prodotti derivati
Mustard and derived products



11_ Sesamo e prodotti derivati
Sesame seeds and derived products



12_ Anidride solforosa e solfiti
Sulfur dioxide and sulphites



13_ Lupini e prodotti derivati
Lupine and derived products



14_ Molluschi e prodotti derivati
Clams and derived products

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭

PREZZO PER COPERTO: € 3,00 - COVER CHARGE: € 3,00

Vegetariano:

Vegetarian:



Si comunica che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni oggetto del Regolamento UE 1169/2011.

Si invitano pertanto i Signori ospiti a contattare il personale di sala per ogni eventuale necessità o chiarimenti.

N.B.- I prodotti con (*) sono surgelati e utilizzati in mancanza di reperibilità del prodotto fresco. - I prodotti con (**) "prodotto ittico osservante ordinanza del ministero della sanità 12 maggio 1992 e sottoposto al trattamento previsto dal Reg. 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo III, parte D; nonché capitolo V, lettera D della stessa sezione, concernente l'obbligo dell'esame visivo previsto dal Reg. CE 2074/2005, allegato II, sezione I. - I prodotti con (***) sono stati abbattuti e congelati.

Please be advised that all allergens covered by EU Regulation 1169/2011 are normally used in our kitchen.

Guests are therefore invited to contact the dining room staff for any needs or clarifications.

N.B.- Products with (*) are frozen and used when fresh product is not available. - Products with (**) "fish product observing order of the Ministry of Health May 12, 1992 and subjected to the treatment provided for in Reg. 853/2004 Annex III, Section VIII, Chapter III, Part D; as well as Chapter V, letter D of the same section, concerning the obligation of visual examination provided for in Reg. EC 2074/2005, Annex II, Section I. - Products with (***) have been blast chilling and frozen

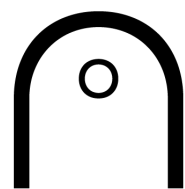
THE NOBLEST REPRESENTATIVE
OF OUR TASTE, HIS MAJESTY
THE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



HANDLY PICKED BY THE
CASTLE TREES

500 ML AND 100 ML
FOR FURTHER INFO PLEASE ASK TO OUR STAFF





GIARDINO DI PIETRA

RISTORANTE SICILIANO