

LA COLAZIONE SALATA

Savory Breakfast

Le uova Eggs

Uova alla benedict con salmone affumicato (1.3.4.7) 10€

Eggs benedict with smoked salmon

Omelette al formaggio (3.7) 7€

Cheese omelet

Uova strapazzate, bacon e salsiccia (1.3.7) 9€

Scrambled eggs with bacon and sausage

Club sandwich Vegetariano (1.7.8.9) 8€

Pesto al basilico, zucchine grill, melanzana grill, scamorza affumicata, pomodoro, salsa barbecue artigianale

Basil pesto sauce, grilled zucchini, grilled aubergine, smoked scamorza cheese, tomato, homemade barbecue sauce

Toast prosciutto e formaggio (1.7) 5€

Ham and cheese toasted sandwich

Tagliere di salumi e formaggi born in Sicily (7.8) 12€

Charcuterie Board

Arancina al burro o alla carne (1.7.8.9.11) 3€

*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.
The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù



Bistrot by Osteria Ballarò

Piatti unici *Main Course*

Ballarò Street Food (1.4.7.8.9.11)	12€
Pannelle, croché, sfincione palermitano, arancina di bufala e mortadella al pistacchio, arancina al ragù siciliano e mozzarella in carrozza	
<i>Pannelle, croché (typical palermitan food), arancina (rice balls) with ragù sauce, arancina with mortadella (pork meat chops) and buffalo mozzarella cheese, "sfincione" (the high pizza from Palermo) and mozzarella "in carriage"</i>	
Caponata di melanzane (1.9)	9€
<i>Aubergines' caponata</i>	
Parmigiana di melanzane (7)	10€
<i>Aubergines' parmigiana</i>	
Mozzarella di bufala siciliana in carrozza coulis di pomodorini e pesto al basilico (1.3.7)	10€
<i>Buffalo mozzarella "in carriage" (fried), basil sauce and trapanese sauce</i>	
Insalata di mare tiepida (2.4.9.14)	14€
<i>Warm seafood salad</i>	
Sarde a beccafico (1.4.8)	12€
<i>Beccafico sardines</i>	
Elementi di mare (1.2.4.9.14)	20€
Cocktail di gambero, carpaccio di spada e salmone fumé, insalata di mare caponata di pesce	
<i>Shrimp's cocktail, swordfish carpaccio and smoked salmon, seafood salad and seafood caponata</i>	
Involtini di pesce spada alla siciliana (1.4.8)	12€
<i>Sicilian sword fish rolls</i>	

*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.
The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù

Frittura di pesce (1.2.4.14) **14€**

Fried seafood

Entrecôte di vitello ai ferri **12€**

Grilled veal entrecôte

Cotoletta di vitello con patate fritte (1.3) **10€**

Veal chop served with french fries

Insalate composte *Salads*

Ortolana (7) **9€**

Foglie di insalata, funghi grill, cipolla infornata, patate al rosmarino, guanciale croccante, caprino girgentano

Salad leaves, grilled mushrooms, baked onion, rosemary potatoes, crispy jowl and Girgentano goat cheese

Caesar Salad (1.7) **10€**

Lattuga novella, pollo grigliato, scaglie di parmigiano, crostini di pane e salsa caesar

Lettuce, grilled chicken, parmesan flakes, croutons bread and caesar sauce

Mediterranea (7) **10€**

Ortaggi grill, mix d'insalate, burrata di bufala siciliana e bresaola punta d'anca

Grilled vegetables, salads mix, sicilian buffalo burrata and bresaola "punta d'anca"

*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.
The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù

Primi Piatti *Pasta Cours*

Mezze maniche artigianali alla Norma (1.7) 11€

Norma "mezze maniche" handmade pasta

Bucatino con sarde, finocchietto selvatico e mollica tostata (1.4.8) 15€

Bucatini (pasta) with sardines, wild fennel and toasted breadcrumbs

Spaghetto artigianale carbonara al pistacchio e guanciale croccante (1.3.7.8) 13€

Handmade spaghetti "carbonara" with pistachio and cruchy jowl

Paccheri all'arrabbiata di mare e mollica tostata (1.2.4.9.14) 15€

Homemade pasta paccheri all'arrabbiata of sea and toasted crumb

Couscous siciliano al profumo di basilico e ortaggi (1.9) 11€

Sicilian couscous scented with basil and vegetables

Timballo di anelletti alla siciliana (1.3.7.9) 12€

Ragù di vitello, piselli, prosciutto, fiordilatte, melanzane

Timbale of sicilian anelletti (pasta), veal ragù sauce with peas, ham, fiordilatte mozzarella cheese and aubergines

*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.
The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù

Panini Breads

Focaccia ruspante (1.6.7.11)	9€
Focaccia al sesamo con pollo arrosto, provola madonita, patate al rosmarino e salsa bbq (prod. propria) <i>Sesame focaccia with roast chicken, provola madonita, rosemary potatoes and homemade bbq sauce</i>	
Ciabatta beef (1.4.11)	9€
La ciabatta con roast beef, zucchine grill, stracciatella di bufala e confettura di cipolla Giarratana <i>Bread with roast beef, zucchini grill, buffalo stracciatella and Giarratana's onion jam</i>	
Pane integrale Caprese (1.7.11)	8€
Pane integrale con pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico e olio EVO <i>Wholemeal bread with tomato, mozzarella fiordilatte, basil and EVO oil</i>	
Pane "cunzatu" (1.4.7)	8€
Pomodoro, acciughe del cantabrico, primosale arrosto e origano <i>Tomato, Cantabrico anchovies, roast primosale cheese and oregano</i>	
Moffoletta con porchetta di Suino Nero dei Nebrodi (1.11)	6€
<i>Muffoletta bread with black pig from Nebrodi</i>	
Moffoletta calda con ricotta (1.7)	5€
<i>Hot moffoletta bread with ricotta cheese</i>	
Panino panelle e croché (1.11)	3,5€
<i>Bread with "panelle and croché"</i>	
Panino con la milza (1.11)	4€
<i>Bread with "milza"</i>	

*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.
The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menu



COMUNICAZIONE INGREDIENTI ALLERGENI COMUNICATION INGREDIENTS ALLERGENS

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

We inform our customers that food and drinks prepared and served in this place, might contain ingredients or adjuvants considered allergens.

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "Substances or products causing allergies or intolerances".

1	Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products</i>	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti <i>Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.</i>
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Seafood and products based on shellfish</i>	9	Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products based on celery</i>
3	Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and by-products</i>	10	Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard-based products</i>
4	Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products based on fish</i>	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seeds-based products</i>
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut-based products</i>	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg per kg o per litro <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg for kg or for liter</i>
6	Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni <i>Soy and soy-based products</i>	13	Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupine and lupine-based products</i>
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) <i>Milk and dairy products (lactose included)</i>	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products based on molluscs</i>

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili nel menù oppure rivolgendosi al personale in servizio.

I prodotti serviti in questo locale sono rigorosamente freschi. Tuttavia, in alcuni periodi dell'anno, qualche tipologia di prodotto potrebbe occasionalmente essere congelata. Chiedere al personale in servizio informazioni in merito.

Ai sensi del Reg. UE 853/2004 il pesce da consumare crudo viene abbattuto e congelato alla temperatura di -20 °C per almeno 24 ore.

La Direzione

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances is available on the menu or by the staff in service.

Anything served in this restaurant is strictly fresh. In some period of the year some food could be frozen. Please ask the staff for further information. Fish supposed to be eaten raw, is frozen at a temperature of -20 degrees for 24 hours, in order to follow with the EU law (n.r 853/2004).

The management

*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.
The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menu