

ANTIPASTI

Caponata Diced fried mixed vegetables, seasoned with olive oil, celery, olives and capers, in an "agrodolce" sauce	8
Uovo in salsa di pomodoro Egg in tomato sauce	8
Pane ai broccoli con cicoria, uvetta e pinoli Broccoli bread with chicory, pine nuts and raisins	10
Panelle di ceci fatte in casa "Panelle" Deepfried chickpeas flour	8
"Sicilia M'Pressa" La Sicilia in un'ampia selezione di antipasti Sicily in a broad selection of starters	13
Polpette di manzo in agrodolce Sweet and sour beef meatballs	10
Polpo va in campagna su crema di fagioli "Cosaruciari" Octopus with "Cosaruciari" beans cream	15
Moscardini "Affucatiedu" in salsa con capperi Musky Octopus in tomato sauce with olives and capers	13

PRIMI

Cavatelli alla Norma cotti al forno Homemade Cavati alla Norma baked in the oven	12
Mezze Maniche al "Bruocculu Arruminato" Mezze Maniche pasta "Bruocculu Arruminato" style (Not sure what's this? Ask the waiter!)	13
Maccheroni con crema di pomodoro arrosto, mandorle e Burrata Maccheroni pasta with cream of roasted tomatoes, toasted almonds and Burrata	10
Pacchero con Ragù di Coniglio e castagne Pacchero with Rabbit ragù and chestnuts	16
Ravioli di ricotta fatti in casa con sugo di maiale Homemade Ravioli stuffed with Ricotta cheese covered in Pork Sauce	12
Cavatelli al Ragù di Salsiccia di Palazzolo Acreide Homemade Cavati with Palazzolo Acreide's Black Piglet Sausage	15
Spghettone con Gambero Rosso di Mazzara e Burrata* Spghettone with Mazzara's Red Prawns and Burrata	18

ZUPPE (Con Pasta o Senza)

Macco di Fave "Cottoia" di Modica "Cottoia" Broad beans Soup	8 (+2)
Zuppa di Fagioli "Cosaruciari" di Scicli "Cosaruciari" Beans Soup	9 (+2)
Zuppa di Ceci Chickpeas Soup	8 (+2)

La lista degli allergeni presenti nelle nostre portate:
Peperoncino, Solfiti. Nickel, Glutine, Cipolla, Aglio, Sedano, Frutta Secca,
Frutta a Guscio, Fave, Latticini, Pesce, Crostacei, Pepe.

SECONDI

Brasato di Manzo con Cerasuolo di Vittoria Beef Stew with Cerasuolo di Vittoria Wine	16
Coniglio "A Pattuisa" "Pattuisa" style Rabbit	16
Trippa in Umido Stewed Tripe	12
Bollito di Manzo e Verdure Beef Broth and Vegetables	15
Zuppa di Ceci del Pescatore Fisherman's Chickpeas soup	16

AL BARBECUE

Salsiccia di Maialino Nero Black Piglet meat Sausage	13
Costata di Suino Nero Black Pork Chop	15
Entrecôte con Ciliegino e scaglie di Ragusano Beef filet grilled in the charcoal oven with cherry tomatoes and scales of Ragusano cheese	18
Tagliata di Scottona 400-500gr "Scottona" beef sirloin 400-500gr	20
Costolette di Agnello con chutney di cipolla rossa Lamb Cutlets with red onion chutney	14

CONTORNI

Insalata Mista Mixed Leaf Salad	5
Insalata Arance e Finocchi Oranges and Fennel Salad	6
Insalata Pomodoro, Capperi e Cipolla Rossa Tomato Salad with Capers and Red Onions	6
Cicoria Ripassata Panfried Chicory	5
Patata 'NCaciata 'NCaciata style potato (Not sure what's this? Ask the waiter!)	6
Patate al Forno Oven Baked Potatoes	4
Focaccia fatta in casa con Mortadella e Burrata Homemade Focaccia with Mortadella and Burrata cheese	7
Focaccia fatta in casa con cipolla rossa caramellata e Ragusano D.O.P. Homemade Focaccia with caramelized red onion and Ragusano cheese D.O.P.	5