



Antipasti

APPETIZERS

BRUSCHETTE GOURMET euro 7,00

pane con farina di Tumminia e Russello, noccioline dei Nebrodi, uvetta e cacao crué
servito con ricotta di bufala ragusana aromatizzata al lime e menta

*bread of tumminia's flour and russello, peanuts of the Nebrodi, cocoa crué,
raisins with ricotta of buffalo ragusana flavored with lime and mint*

SARDE A BECCAFICO euro 12,00

sarde beccafico servite con pomodori, melanzane sott'olio e olive schiacciate
"beccafico" sardines served with tomatoes, aubergines in oil and crushed olives

PANE E PANELLE euro 12,00

tris di pane mignon con panelle fritte aromatizzate al finocchietto selvatico e limone
tris of mignon bread with fried pancakes flavored with wild fennel and lemon

formaggio Tuma

TUMA CHEESE

La tuma è un formaggio tipico siciliano. Il termine indica un determinato grado di stagionatura del formaggio pecorino, anche se il termine viene spesso sostantivato ad indicare un formaggio a sé. Comunemente, col termine tuma o Toma, si indica un formaggio fresco che può essere prodotto con latte ovino, vaccino o con una mistura di essi.

Tuma is a typical Sicilian cheese. The term indicates a certain degree of ageing of the pecorino cheese, but it is often used to indicate a type of cheese. Commonly, tuma or Toma, refers to a fresh cheese that can be produced with sheep's or cow's milk or a mixture of them.

FONDUTA DI TUMA CON ACCIUGHE E PEPERONCINO euro 7,00

melted Tuma cheese with anchovies and chili pepper

FONDUTA DI TUMA CON PATATE E CIPOLLE euro 7,00

melted Tuma cheese with potatoes and onions

FONDUTA DI TUMA CON PATATE E PISTACCHIO DI BRONTE euro 7,00

melted Tuma cheese with potatoes and pistachio of Bronte

Taglieri

MEAT CUTTING BOARDS

Il Suino Nero dei Nebrodi indica una popolazione di suini autoctoni dei territori che ricadono nell'area dei Monti Nebrodi, nella Sicilia nord-orientale. Il Prosciutto e gli insaccati hanno un gusto delicato, dolce e tenero, dal sapore e aromi intensi. Gli animali vivono all'aria aperta e si nutrono di ghiande da cui deriva l'acido oleico in essi contenuto.

The Black Pig of the Nebrodi is a type of pig autochthonous of the area of the Nebrodi Mountains, in north-eastern Sicily. The ham and cured meats have a delicate taste, sweet and tender, with an intense and very fragrant flavor. The animals live in the open air and are fed with acorns which determines high levels of oleic acid contained in their meat.

TAGLIERE SICILIA BEDDA

euro 14,00

mix di salumi di suino nero dei Nebrodi, formaggi tipici siciliani, pomodorini sott'olio, melanzane sott'olio

mix of Nebrodi black pork salami, typical Sicilian cheeses, cherry tomatoes in oil, aubergines in oil



lo chef suggerisce



THE CHEF RECOMMENDS

NERO D'AVOLA ROSÈ

euro 20,00

vino spumante LAVI azienda colomba Bianca - vol. 11% (solo bottiglia / only bottle)

PRINCIPE DI GRANATEY

euro 5,00

cantine Colomba Bianca Campobello di Mazara Trapani - vol. 14%

BIRRA EOLO

euro 6,00

birra artigianale cruda Epica vol. 5,2% / artisanal beer

taglieri

FISH CUTTING BOARDS

TAGLIERE BECCAFICO

euro 16,00

Sarde beccafico (pastella di acqua e farina, formaggio, prezzemolo, sale, olio e pangrattato) crostini di pane tumminia, formaggi tipici siciliani, melanzane e pomodorini sott'olio

*Beccafico sardines (fried in flour cheese, parsley, salt, oil and bread crumbs)
crostons of brown bread, typical Sicilian cheeses, aubergines and cherry tomatoes in oil*



lo chef suggerisce



THE CHEF RECOMMENDS

IL GRILLO DI TRESA

euro 28,00

vino spumante di Uva Grillo azienda Feudo di Tresa - vol. 12,5%
(solo bottiglia / only bottle)

PRINCIPE DI GRANATEY BIANCO

euro 5,00

cantine Colomba Bianca Campobello di Mazara Trapani - vol. 12,5%
catarratto in purezza

BIRRA CERERE

euro 6,00

birra artigianale cruda Epica - vol. 5,2% / artisanal beer

Pane Cunzatu

"CUNZATU" BREAD

Il pane "Cunzatu" è tipico delle isole Eolie, ricco di sapori come capperi e cucunci (rigorosamente provenienti dall'Isola Salina). L'elemento costante è la bassa pagnotta cotta artigianalmente e realizzata, in esclusiva, con farina di Tumminia: un grano duro tipico del Trapanese che lavorato con macine a pietra, produce una farina integrale con alto valore proteico ed un basso indice di glutine.

The "bread cunzatu" is typical of the Aeolian Islands, rich in flavors like capers and cucunci (rigorously from the Island). The constant element is the low loaf traditionally baked and made exclusively with Tumminia flour, a typical hard wheat from Trapani that is produced with millstones and stone. This produces a whole wheat flour with a high proteic and low gluten index.

PANE CUNZATU TUMMINO

euro 15,00

Tummino Cunzatu bread

pane di grani antichi siciliani (slow food), tuma fusa, capperi di Pantelleria (raccolti a mano), origano, acciughe, pomodorini ciliegino, peperoncino

bread of ancient sicilian grains (slow food), melted tuma cheese, capers from Pantelleria (hand-picked), oregano, anchovies, cherry tomatoes and chili pepper

PANE CUNZATU PANTELLERIA

euro 15,00

Pantelleria Cunzatu bread

pane di grani antichi siciliani (slow food), pomodorini gialli ciliegino, origano, capperi di Pantelleria (raccolti a mano), tonno, mozzarella di bufala, basilico

bread of ancient sicilian grains (slow food), cherry tomatoes, oregano, capers of Pantelleria (hand-picked), tuna, buffalo mozzarella, basil

PANE CUNZATU STROMBOLINO

euro 15,00

Strombolino Cunzatu bread

pane di grani antichi siciliani (slow food), tuma fusa, origano, capperi di Pantelleria (raccolti a mano), peperoni, patate, cipolla di Tropea, paté di olive verdi, basilico

bread of ancient sicilian grains (slow food), melted tuma cheese, oregano, capers from Pantelleria (hand-picked), peppers, potatoes, Tropea onion, green olive paté, basil

PANE CUNZATU EOLICO

euro 12,00

Aeolian Cunzatu bread

pane di grani antichi siciliani (slow food), mozzarella, pomodoro ciliegino, basilico, olive verdi, crema di capperi, acciughe, cucunci, olio extravergine di oliva

bread of ancient sicilian grains (slow food), mozzarella, cherry tomato, basil, green olives, capers cream, anchovies, cucunci, extra virgin olive oil

PANE CUNZATU SALINA

euro 12,00

Salina Cunzatu bread

pane di grani antichi siciliani (slow food), melanzane grigliate, pomodoro ciliegino, cucunci, ricotta infornata a julienne, crema di capperi, olio extravergine d'oliva

bread of ancient sicilian grains (slow food), grilled aubergines, cherry tomatoes, cucunci, baked ricotta julienne, capers cream, extra virgin olive oil

Brioche col tuppo

SAVORY BRIOCHE

Le brioche col tuppo salate sono delle brioche che prendono ispirazione dalle brioche classiche da gustare con gelato e granita, ma in versione salata. Il loro nome deriva dalla loro forma che ricorda quella di uno chignon (tuppo in dialetto siciliano) che portavano le donne dell'isola un tempo.

The savory brioche with tuppo take inspiration from classic brioche to be enjoyed with ice cream and granita, but in savory version. The shape recalls of the chignon ("tuppo" in Sicilian dialect) that women used to wear in the past.

BRIOCHE SICILIANA SALATA

euro 12,00

Sicilian savory brioche

farcita con verdure grigliate, insalata, cipolla, olio, aceto, sale e pepe **con a scelta hamburger:**
*filled with grilled vegetables, salad, onion, oil, vinegar, salt and black pepper **with a choice of burger:***

- di spada / *with swordfish*

- oppure di cavallo alla catanese / *or horse meat from Catania*

contorno di patate al forno / *side of baked potatoes*

Primi

MAINS

Particolare attenzione alla qualità della pasta. Selezioniamo farine macinate a pietra. La molitura a pietra naturale produce una farina a granulometria irregolare, regalando un sapore ricco e superiore sotto il profilo nutrizionale. Azienda Molini Riggi.

Particular attention to the quality of pasta. We select stone ground flour. The natural stone milling produces a flour with irregular grain size, giving a rich and superior flavor under the nutritional profile. Molini Riggi Company.

**Sempre disponibili due primi a rotazione: uno di carne e uno di pesce o verdure.
Chiedere gentilmente allo staff i piatti del giorno.**

***Always available two first courses on rotation: one of meat and one of fish or vegetables.
Kindly ask the staff for the dishes of the day***

primi a base di pesce / *first courses of fish*
primi a base di carne / *first courses of meat*

euro 15,00
euro 12,00

Le nostre carni

OUR MEATS

Il suino nero dei Nebrodi, chiamato anche il "nero siciliano", è una razza autoctona di maiale presente nei territori di San Fratello e Cesarò. Le pregiate carni del "Nero" si distinguono dal colore rosso intenso che sta ad indicare una quantità di ferro superiore rispetto alle carni chiare.

The black pig Nebrodi, also called the "Sicilian Black" is a native breed of pig present in the territories of San Fratello and Cesarò. Fine meats of "Black" are distinguished from deep red color that indicates a quantity of iron large than the clear meat.

Le nostre proposte

OUR SPECIALS

SALSICCIA AI FERRI

Grilled sausage

euro 12,00

salsiccia di suino nero dei Nebrodi servita con insalata e patate al forno
Nebrodi black pork sausage served with salad and baked potatoes

COSTINE AI FERRI

Grilled ribs

euro 16,00

costine di suino nero dei Nebrodi servite con insalata e patate al forno
Nebrodi black pork ribs served with salad and baked potatoes

GRIGLIATA MISTA AI FERRI

Mixed grilled

euro 25,00

bracirole, costine e salsiccia del suino nero dei Nebrodi
servita con patate al forno ed insalata

black pig of the Nebrodi chops, ribs and sausage served
with baked potatoes and salad

Tagliata di scottona

CUT OF MEAT

La Scottona non è un taglio di carne, come molti credono, è la femmina del bovino di età compresa tra i 18 e i 24 mesi (talvolta arriva anche a 3 anni) che non ha mai partorito. La carne di una femmina è sempre più morbida rispetto a quella del sesso opposto, la tenerezza della Scottona è davvero eccellente. È una carne molto magra e giovane, caratterizzata da tessuti maturi, ma ancora non sottoposti a sforzi, fattore che contribuisce alla sua tipica tenerezza.

The Scottona is not a cut of meat, as many believe. The Scottona is the female of the bovine aged between 18 and 24 months (sometimes even at 3 years) that has never given birth. The tenderness of Scottona is really excellent. It is a very lean and young meat, characterized by mature but still not subjected to stress, a factor that contributes to its typical tenderness.

TAGLIATA DI SCOTTONA
(all'etto / hectogram)

euro 7,00

Suggerimento dello chef

CHEF SUGGESTION

Non si può non assaggiare la nostra CARNE INFORNATA messinese, particolare per il suo lento processo di lavorazione. Originariamente la sua cottura cominciava alle prime ore del mattino per concludersi il giorno dopo all'ora di pranzo. Le pareti interne del forno venivano ricoperte di creta e argilla, mentre la base era composta da tegole, dove veniva lasciata a cuocere la carne insieme ai ceppi di fico che la aromatizzavano. Il risultato era, ed è tutt'oggi un piatto ricco di sapori. La carne tenera e umida solitamente, come da tradizione, viene accompagnata da cipolla cruda (tagliata) che funge da contorno al suo gusto deciso.

You can't not taste our FERED MEAT from Messina, particularly for its slow processing. Originally the cooking began in the early ours of the morning and ends the next day at lunchtime. The interior walls of the oven were covered with clay while the base was made up of tiles, where it was left to cook the meat together flavoured with fig vines. The result was, and still is a dish rich in flavor. The tender and moist meat usually is accompanied by raw onion (cut) that acts as a boundary to its strong taste.

CARNE INFORNATA MESSINESE (500 gr. porz.)
meat from Messina

euro 30,00

minimo due persone, solo su prenotazione
minimum two persons, by reservation only

Bracioleria

MEAT CHOPS

Diversi tipi di bracirole si potranno degustare sul posto. Prendono il nome di "bracirole" proprio per il modo in cui venivano cotte alla brace, che doveva colorarle e renderle croccanti, senza fare asciugare la carne dall'interno. Quelle fettine di carne arrotolate come un involtino sono diventate, col passare del tempo, un prodotto tipico della cucina dell'isola.

We offer many types of chops. They are known as "chops" because of the way they used to be cooked on the grill, which was to color them and make them crisp, without drying the meat from the inside. Those slices of meat rolled up as a roll have become, over time, a typical product of the Island's cuisine.

BRACIOLE DELLA NONNA

euro 12,00

veal chops

carne di vitello, formaggio (pecorino e grana) pepe nero, aglio, prezzemolo, pangrattato, sale, olio extravergine di oliva

veal meat, cheese (pecorino and parmesan) black pepper, garlic, parsley, bread crumbs, salt and extra virgin olive oil

BRACIOLE EOLIANE

euro 12,00

pork chops from the Eolian Islands

carne di suino, formaggio (pecorino e grana), pepe nero, aglio, prezzemolo, olive, sedano, salvia, pangrattato, sale, pinoli, olio extravergine di oliva

pork, cheese (pecorino and parmesan), black pepper, garlic, parsley, olives, celery, sage, bread crumbs, salt, pine nuts, extra virgin olive oil

BRACIOLE REGINA

euro 12,00

"Regina" veal chops

carne di vitello, formaggio (pasta filata, pecorino, grana), pepe nero, pangrattato, sale, olio extravergine di oliva

veal meat, melted cheese (pecorino and parmesan), black pepper, bread crumbs, salt, extra virgin olive oil

BRACIOLE DI PANCETTA

pork chops with bacon

euro 12,00

carne di suino, formaggio (pecorino, grana, tuma), prezzemolo, aglio, pepe nero, pancetta fresca, pangrattato, sale, olio extravergine di oliva

pork, cheese (pecorino, parmesan and tuma), parsley, garlic, black pepper, bacon, bread crumbs, salt, extra virgin olive oil

BRACIOLE DI POLLO (allevato a terra)

"free range" chicken chops

euro 12,00

carne di pollo, formaggio (pecorino, pasta filata, grana), pepe nero, pangrattato, sale, olio extravergine di oliva

chicken, melted cheese (pecorino and parmesan), black pepper, bread crumbs, salt, extra virgin olive oil

BRACIOLE SPECK E TUMA

pork chops with speck salami and tuma cheese

euro 12,00

carne di suino, speck, formaggio (pecorino, grana, tuma), prezzemolo, rosmarino, pepe nero, pangrattato, sale, olio extravergine di oliva

pork meat, speck salami, cheese (pecorino, parmesan, tuma), parsley, rosemary, black pepper, bread crumbs, salt, extra virgin olive oil

BRACIOLE DI PISTACCHIO

pork chops with pistachio

euro 12,00

carne di suino, formaggio (pecorino, grana), pepe nero, pistacchio, pangrattato, sale, olio extravergine di oliva

pork, cheese (pecorino and parmesan), black pepper, pistachio, bread crumbs, salt, extra virgin olive oil

Tutte le braciole verranno servite con patate al forno e insalata
All chops are served with baked potatoes and salad

Pesce dello stretto

SICILIAN FISH

Pesce solo fresco.

La disponibilità potrebbe variare in base al pescato, chiedere gentilmente allo chef il pescato del giorno.

Fresh fish only.

Availability may vary according to the catch, ask the chef for the catch of the day.

CALAMARI RIPIENI ALL'EOLIANA

euro 20,00

Stuffed squid

calamari, branchiette di calamari, pangrattato, prezzemolo, formaggio grana, pepe nero, sale, olio extravergine di oliva, melanzane grigliate, olive, cipolla e capperi.

squid, branchette squid, bread crumbs, parsley, parmesan cheese, black pepper, salt, extra virgin olive oil, grilled aubergines, olive, onion and capers.

GRIGLIATA MISTA AI FERRI

euro 30,00

mixed grill of fish

bracioline, calamari ripieno, hamburger di tonno, servita con patate al forno e insalata.

chops, stuffed squid, tuna burger, served with baked potatoes and salad.

TAGLIATA DI TONNO DELLO STRETTO (all'etto)

euro 10,00

Sliced tuna fish (hectogram)

servita con patate al forno, rucola e verdure grigliate
served with baked potatoes, rocket and grilled vegetables

STRACCETTI DI TONNO ALL'EOLIANA

euro 20,00

Tuna strips (Aeolian Islands)

tonno fresco dello stretto, capperi di Pantelleria (pres. slow food) prezzemolo, aglio, olio Evo, rucola, pomodori grigliati e origano

fresh tuna of the strait, capers of Pantelleria (slow food), parsley, garlic, Evo oil, rocket, grilled tomatoes and oregano

Bracioleria di Pesce

FISH CHOP

BRACIOLE DI PESCE SPADA DELLO STRETTO

Chops Strait swordfish

euro 14,00

pesce spada dello stretto, formaggio grana, prezzemolo, pangrattato, pomodorino a pezzi, capperi, sale, olio, olio extravergine di oliva

Strait sword fish, parmesan cheese, parsley, bread crumbs, tomato pieces, capers, salt, olive oil, extra virgin olive oil

BRACIOLE DI TONNO

Tuna chops

euro 14,00

tonno, formaggio grana, prezzemolo, pangrattato, sale, olio extravergine di oliva, pomodorino a pezzi e capperi

Tuna, parmesan cheese, parsley, breadcrumbs, salt, extra virgin olive oil, tomato pieces and capers

BRACIOLE DI CALAMARO

Squid chops

euro 14,00

calamaro, pangrattato, formaggio grana, sale, olio extravergine di oliva
squid, bread crumbs, parmesan cheese, salt, extra virgin olive oil

BRACIOLE DI SPATOLA

Spatula chops

euro 14,00

spatola (pesce sciabola), pangrattato, formaggio grana, prezzemolo, sale, pepe nero, olio extravergine di oliva, pomodorino a pezzi e capperi

spatula (scabbard fish), bread crumbs, parmesan cheese, parsley, salt, black pepper, extra virgin olive oil, tomato pieces and capers

Tutte le bracirole verranno servite con patate al forno e insalata
All chops are served with baked potatoes and salad

Solo su prenotazione / by reservation only

INSALATA DI PESCE STOCCO (*prezzo a persona*)
sword fish salad (price per person)

euro 15,00

Minimo due persone / minimum two people

Pesce stocco, pomodoro ciliegino, sedano, pepe nero, sale, olio extravergine di oliva.
Sword fish, cherry tomatoes, celery, black pepper, salt, extra virgin olive oil

GHIOTTA DI PESCE STOCCO ALLA MESSINESE (*prezzo a persona*)
sword fish (price per person)

euro 30,00

Minimo due persone / minimum two people

Piatto tipico della provincia di Messina a base di pesce che si ottiene dalla conserva dello stoccafisso. Pietanza molto gustosa e robusta, cucinata a fuoco lento con cipolla, capperi, pomodori, olive e olio extravergine di oliva.

Minimum two persons by reservation only typical dish of the province of Messina with fish that is obtained from preserved stockfish

Contorni

SIDES

verdure grigliate / <i>grilled vegetables</i>	euro 7,00
Patate al forno / <i>baked potatoes</i>	euro 5,00
Insalata verde / <i>green salad</i>	euro 5,00
Insalatona di arance, basilico e olive <i>orange salad, basil onions and olives</i>	euro 8,00

Dolci

DESSERTS

Per terminare una buona cena non potevano mancare le nostre "dolci" specialità. Gli intramontabili cannoli siciliani e le cassate... da non dimenticare il vero pistacchio di Bronte.

To end a good dinner do not miss our "sweet" specialties. The timeless Sicilian cannoli and cassata... and not to forget the true pistachio.

CANNOLO SICILIANO	euro 5,00
CANNOLO GOURMET pasta non frita (al forno) sapore delicato dalla forma conica <i>baked pastry, delicate flavor with a conical shape</i>	euro 6,00
CASSATA SICILIANA (porzione / portion)	euro 6,00
BISCOTTI SECCHI MISTI MIXED DRY BISCUITS (n'zuddi e piparelli)	euro 6,00
BRIOCHE SICILIANA CON NUTELLA DI PISTACCHIO DI BRONTE formula magica per vero pistacchio di Bronte... con gocce di cioccolato di Modica, panna montata e zucchero a velo Sicilian brioche with nutella of Bronte's Pistachio with chocolate drops of Modica, whipped cream and icing sugar	euro 7,00

Birre

BEERS

BIRRE ARTIGIANALI "EPICA" / artisa beers

euro 6,00

- Birre Eolo 4,9%
- Birre Kore 4,7%
- Birre Ares 7%
- Birre Cerere 5,2%
- Birre Tifeo 6,7%
- Birre Polifemo 6%

BIRRE MULINI RIGGI / artisa beers

euro 7,00

- Stromboli
- Panarea
- Salina

Bibite

SODAS

Arancia rossa	euro 3,00
Chinotto Polara	euro 3,00
Gassosa Polara	euro 3,00
Aranciata Polara	euro 3,00
Mandarino verde Polara	euro 3,00
Spuma Polara	euro 3,00
Melograno Polara	euro 3,00
Acqua 1/2 lt, water	euro 2,00
Caffè	euro 1,50

La nostra cantina

WINE CELLAR



Rossi

RED WINES



CANTINE COLOSI "CARIDDI" - 13,5 vol uve Nero D'Avola e Nerello capuccio	euro 5,00	euro 18,00
CANTINE COLOSI "SALINA" - 14 vol uve Nerello Cappuccio e Nerello Mascalese		euro 22,00
CANTINE COLOSI "INCONTRO" - 13,5 vol uve Nero D'Avola in Purezza		euro 25,00
CANTINE COLOSI "NERO D'AVOLA" - 14 vol		euro 20,00
CANTINE COLOSI "NERELLO MASCALESE" - 13 vol		euro 20,00
CANTINE COLOSI "ROSÉ" - 13 vol		euro 18,00
CANTINE COLOMBA BIANCA "PRINCIPE DI GRANATEY" - 14 vol uve Nero D'Avola e Sirah	euro 5,00	euro 18,00
CANTINE COLOMBA BIANCA "VITese CABERNET SAUVIGNON" - 14 vol		euro 20,00
CANTINE COLOMBO BIANCA "VITese MERLOT" - 14 vol		euro 20,00
CANTINE AVIDE "BAROCCO" - 13,5 vol Uve Nero D'Avola e Frappato		euro 55,00
CANTINE PALMENTO COSTANZO "NERO DI SEI" - 14 vol Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio		euro 50,00
CANTINE MORGANTE "DON ANTONIO" - 15 vol Nero D'Avola in Purezza		euro 45,00
CONTE TASCA D'ALMERITA "LA MURI" - 13,5 vol uve Nero D'Avola in Purezza		euro 30,00

Bianchi

WHITE WINES



CANTINE COLOSI "CARIDDI BIANCO" - 12,5 vol uve: Izolia, Catarratto, "Grillo"	euro 5,00	euro 18,00
CANTINE COLOSI "SALINA" - 12,5 vol uve: Inzolia, Catarratto		euro 22,00
CANTINE COLOSI "SECCA DEL CAPO" - 13,5 vol uve: Inzolia, Malvasia		euro 25,00
CANTINE COLOSI "GRILLO" - 12,5 vol		euro 22,00
CANTINE COLOMBA BIANCA "PRINCIPE DI GRANATEY" - 12,5 vol uve: Catarratto	euro 5,00	euro 18,00
CANTINE PALMENTO COSTANZO "BIANCO DI SEI" - 13 vol uve: Carricante e Catarratto		euro 50,00
CANTINE GURRA DI MARE "TIR SAT" - 13 vol. uve: Chardonnay e Viognier		euro 35,00
CANTINE COLOMBA BIANCA "VITese ZIBIBBO" Uve Zibibbo secco		euro 20,00
CANTINE COLOMBA BIANCA "VITese SAUVIGNON" Uve: Sauvignon blanc		euro 20,00

Spumanti

SPARKLING

CASTELLUCCI MIANO BRUT - 12,5 vol uve: Catarratto	euro 30,00
MILAZZO CLASSICO BRUT - 12,5 vol uve: InzoliaDominante e Chardonnay	euro 45,00
GRILLO DI SANTA TRESA - 12,5 vol uve: Grillo	euro 28,00
REKHALE PANTEZCO - 11 vol uve: aromatiche moscate di Pantelleria	euro 27,00
COLOMBA BIANCA "LAVI" - 11 vol uve: Nero D'Avola Rosé	euro 20,00
COLOMBA BIANCA "LAVI" - 11,5 vol uve: Grillo extra Dry	euro 20,00

Amari

BITTERS

AMARA (amaro di arancia rossa) 30% vol <i>bitter orange red</i>	euro 6,00
AMARANCA (arancia selvaggia, erbe aromatiche, caramello) 30% vol <i>wild orange, aromatic herbs, caramel</i>	euro 6,00
AMACARDO (amaro di carciofino selvatico dell'Etna) 30% vol <i>bitter of wild artichoke from Etna</i>	euro 6,00
AMARO DEL BOSS (caramello, infuso d'arancia, aromi) 30% vol <i>caramel, orange infusion, flavors</i>	euro 6,00

Liquori

SPIRITS

ROSOLIO AL LIMONE / lemon 28% vol	euro 5,00
ROSOLIO AI GELSI / mulberry 28% vol	euro 5,00
ROSOLIO AL MANDARINO / tangerine 28% vol	euro 5,00
ROSOLIO ALLA CANNELLA / Cinnamon 28% vol	euro 5,00
ROSOLIO AL FICODINDIA / prickly pear 26% vol	euro 5,00
CREMA DI NOCCIOLE DELL'ETNA / Etna hazelnut cream 17% vol	euro 5,00
CREMA DI CIOCCOLATO / Chocolate cream 17% vol	euro 5,00
LIQUORE AL CIOCCOLATO DI MODICA / Chocolate liqueur from Modica 17% vol	euro 6,00
LIQUORE ALLO ZENZERO / Ginger liqueur 25% vol	euro 6,00
PASSITO DI PANTELLERIA 14% vol	euro 6,50
MALVASIA DELLE LIPARI 16% vol	euro 5,50

Grappe

GRAPPAS

GRAPPA DI UVE INZOLIA - Cantine Giovi 42% vol	euro 6,00
GRAPPA DI UVE NERO D'AVOLA - Cantine Giovi 50% vol	euro 6,00
VODKA DI GRANI SICILIANI - 40% vol	euro 6,00

Caffè

COFFEE

LAVAZZA KAFA (raro, eccezionale, equilibrato) Arabica 100%, raccolto a mano dopo un'attenta selezione	euro 1,50
LAVAZZA GINSENG	euro 2,00
LAVAZZA ORZO	euro 2,00
LAVAZZA DECAFFEIATO	euro 1,50

ALL'INTERNO DEL NOSTRO RISTORANTE POTRETE ACQUISTARE
I PRODOTTI DEGUSTATI.

CHIEDETE GENTILMENTE ALLO CHEF.

*Inside our restaurant you will buy the degusted products,
gently ask the chef.*

Ristorante SICILIA BEDDA

Ai sensi del REG. (CE) n.1169/11 Vi informiamo che in questo esercizio vengono utilizzati ingredienti, che per loro natura, sono ritenuti allergizzanti.

SOSTANTE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE ALLEGATO il Regolamento (UE) n. 1169/2011

- 1.** Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan) segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio I; b) maltodestrine a base di grano I; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3.** Uova e prodotti a base di uova.
- 4.** Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6.** Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato I; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) tranne: a) siero di latte utilizzato per la
- 8.** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*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.
- 9.** Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10.** Senape e prodotti a base di senape.
- 11.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13.** Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Ai sensi di legge 852/2004 e 853/2004 per garantire le proprietà organolettiche delle materie prime, viene utilizzato il processo di abbattimento di temperatura

Under the law 852 to guarantee the organoleptic properties of the raw materials, the temperature reduction process is used

**Il nostro personale è a vostra completa disposizione per informazioni in merito
ad ogni singola pietanza servita nel nostro ristorante.**

Our staff is at your disposal for information about every single dish served in our restaurant

Nel caso in cui soffriate di intolleranze alimentari in qualsiasi forma, lo staff vi prega di metterlo al corrente al momento della vostra ordinazione, al fine di tutelare la vostra salute. Grazie.

In the event that suffer from food intolerance in any form, us begs you to let him know at the time of your order in order to better protect your health. Thank you.

GRAZIE PER AVER SCELTO IL NOSTRO RISTORANTE.
ACCETTIAMO SUGGERIMENTI CHE POSSANO MIGLIORARE
IL NOSTRO SERVIZIO.

*Thank you for choosing our restaurant.
We accept suggestions that can improve our service.*



TAKE AWAY SERVICE

Sicilia Bedda
via Sirtori, 4 - 20129 Milano
tel. 348 618 2025

mail: siciliabedda.milano@gmail.com

