

TRATTORIA  
**DA MICHELONE**



# TRATTORIA DA MICHELONE

## ANTIPASTI / APPETIZERS

<b>Parmigiana</b> Melanzane, mozzarella, salsa di pomodoro	€ 8
<b>Caponata</b> Sedano, carota, melanzane, peperoni, salsa di pomodoro, olive, cipolla, capperi	€ 8
<b>Insalata mista / Mixed salad</b> Pomodoro, radicchio, lattuga verde	€ 6
<b>Insalata di arance / Orange salad</b> Arance, cipolla rossa, peperoncino	€ 6
<b>Patatine fritte* / French fries*</b>	€ 4
<b>Antipasto di Michelone / Michelone's Appetizer</b> Formaggio, pistacchio, primosale, salame, frittata di uova, olive, caponata	€ 10
<b>Polpette di mucco / Newborn fish balls</b> Pesciolini neonato*, uovo, pangrattato, parmigiano	€ 10
<b>Tartare di tonno / Tuna tartare</b> Tonno*	€ 17
<b>Cocktail di gamberi / Prawn cocktail</b> Gamberi*, salsa cocktail, maionese, ketchup, tabasco, brandy	€ 10

## PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

<b>Pasta fresca / Fresh pasta</b>	
<b>Pasta con salsa di pomodoro / Pasta with tomato</b> Pomodoro, cipolla, basilico	€ 7
<b>Pasta alla Norma</b> Melanzane, pomodoro, cipolla, basilico	€ 12
<b>Pasta tonno*, ciliegino e capperi</b> <b>Pasta with tuna*, cherry tomato and capers</b>	€ 17
<b>Pasta con le sarde / Pasta with sardines</b> Sarda, uva passa, pinoli, pesto di finocchietto, pangrattato	€ 15
<b>Pasta al nero di seppia / Cuttlefish ink pasta</b>	€ 16
<b>Pasta all'astice / Pasta with lobster</b> ½ Astice*, ciliegino, crema di crostacei	€ 19
<b>Pasta ai ricci / Pasta with sea urchins</b> Ricci, olio, aglio, prezzemolo	€ 22
<b>Risotto alla pescatora / Seafood risotto</b> Gambero*, cozze, vongole*, calamaro*, totani*	€ 16
<b>Pasta con le vongole / Pasta with clams</b> Vongole*, aglio, prezzemolo, olio evo	€ 15
<b>Pasta con le cozze / Pasta with mussels</b> Cozze, pomodoro ciliegino, aglio, prezzemolo, olio evo	€ 12
<b>Ravioli di capesante con scampi e gamberi</b> <b>Scallop Ravioli with Scampi and Prawns</b> Scampi*, gamberi*, salsa di crostacei, panna, brandy	€ 17
<b>Pasta con pesce spada e melanzane</b> <b>Pasta with swordfish and aubergines</b> Pesce spada*, melanzane, ciliegino, menta	€ 15
<b>Pasta gamberi e pistacchio di Bronte</b> <b>Pasta with prawns and Bronte pistachio</b> Gamberi*, pistacchio di Bronte	€ 16
<b>Carbonara</b> Uova, guanciale, formaggio	€ 12
<b>Carbonara di pesce</b> Uova, pesce, formaggio	€ 15

## SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

<b>Fritto misto / Mixed fry</b> Pesce* misto	€ 12
<b>Pesce spada* arrosto / Roasted swordfish*</b>	€ 13
<b>Pesce spada con cipolla e mentuccia</b> <b>Swordfish with onion and mint</b> Pesce spada*, cipolla, menta	€ 15
<b>Pesce spada alla siracusana</b> <b>Swordfish Syracuse Style</b> Pesce spada*, ciliegino, capperi, olive, origano	€ 15
<b>Grigliata di pesce* / Mixed grilled fish*</b> Mezza spigola, 2 gamberi, 1 calamaro	€ 17
<b>Crudo di pesce* / Raw fish*</b> 2 ostriche, 2 gamberi, 2 scampi, tartare di gamberi	€ 24
<b>Zuppa di pesce* / Fish* soup</b> Cozze, gamberi, calamari, spigola, pomodoro	€ 20
<b>Zuppa di cozze / Mussel soup</b> Cozze, ciliegino	€ 10
<b>Cozze scoppiate / Mussels burst</b> Cozze, limone	€ 10
<b>Tagliata di tonno / Tuna steak</b> Tonno*, limone, crema all'aceto balsamico	€ 17
<b>Polpo* arrosto / Roasted octopus*</b>	€ 15
<b>Cotoletta di manzo / Beef cutlet</b> Pangrattato, formaggio	€ 7
<b>Arrosto misto di carne / Mixed roast meat</b> Salsiccia, petto di pollo, fettina	€ 12
<b>Scaloppina di pollo / Chicken escalope</b> Pollo, funghi	€ 8
<b>1 Ostrica / Oyster</b>	€ 3
<b>1 Gambero rosso / Red shrimp</b>	€ 4,5
<b>1 Scampo / scampo</b>	€ 5

## ALLERGENI/ALLERGENS



Si informano i sigg. clienti che nelle nostre pietanze potrebbero essere presenti sostanze che, talvolta, causano allergie e/o intolleranze alimentari.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

Il prodotto contrassegnato con il simbolo \* a secondo del periodo potrebbe essere surgelato  
We inform our costumers that our dishes may contain substances and ingredients that can cause allergies and intolerances

Information about ingredients and products that could cause allergies or intolerances is available by contacting the service personnel

The product marked with symbol \* depending on the period may be frozen

# TRATTORIA DA MICHELONE

## VINI BIANCHI / WHITE WINES

<b>Moscato secco della casa al calice</b>	€ 4
<b>Moscato secco della casa ½ litro</b>	€ 8
<b>Moscato secco della casa 1 litro</b>	€ 15
<b>Fina Kikè Traminer - Sauvignon</b>	€ 22
<b>Fina Viognier</b>	€ 22
<b>Donnafugata Prio Catarratto lucido</b>	€ 23
<b>Donnafugata Sur Sur Grillo</b>	€ 23
<b>Donnafugata La Fuga Chardonnay</b>	€ 25
<b>Donnafugata Passi Perduti Grillo</b>	€ 25
<b>Donnafugata Vigna di Gabri Ansonica - Chardonnay</b>	€ 26
<b>Barone di Montalto Fumu Etna bianco</b>	€ 30
<b>Tasca d'Almerita Leone Catarratto - Traminer</b>	€ 25
<b>Tasca d'Almerita Nozze d'Oro Inzolia - Sauvignon</b>	€ 38

## BOLLICINE / SPARKLING

<b>Barone di Montalto Cucunci Chardonnay</b>	€ 20
<b>Barone di Montalto Cucunci Spumante</b>	€ 22

## BOLLICINE ROSÈ / ROSE SPARKLING

<b>Barone di Montalto Cucunci Spumante</b>	€ 22
--	------

## VINI ROSATI / ROSE WINES

<b>Nero d'Avola rosato della casa al calice</b>	€ 4
<b>Nero d'Avola rosato della casa ½ litro</b>	€ 8
<b>Nero d'Avola rosato della casa 1 litro</b>	€ 15
<b>Donnafugata Lumera Nero d'Avola - Syrah</b>	€ 23
<b>Tasca d'Almerita Madamarosè Syrah</b>	€ 22

## VINI ROSSI / RED WINES

<b>Nero d'Avola della casa al calice</b>	€ 4
<b>Nero d'Avola della casa ½ litro</b>	€ 8
<b>Nero d'Avola della casa 1 litro</b>	€ 15
<b>Donnafugata Sherazade Nero d'Avola</b>	€ 20
<b>Tasca d'Almerita Frappato</b>	€ 23
<b>Barone di Montalto - Fumu Etna Rosso</b>	€ 30

<b>Acqua 1 lt</b>	€ 2
<b>Acqua ½ lt</b>	€ 1
<b>Birra Messina "Cristalli di sale"</b>	€ 3,5
<b>Birra dello Stretto</b>	€ 3
<b>Birra Peroni</b>	€ 3
<b>Birra alla spina</b>	€ 5
<b>Coca cola</b>	€ 2,5
<b>Fanta</b>	€ 2,5
<b>Sprite</b>	€ 2,5
<b>Chinotto</b>	€ 2,5
<b>Acqua tonica</b>	€ 2,5
<b>The</b>	€ 2,5
<b>Prosecco</b>	€ 6
<b>Aperol spritz</b>	€ 6
<b>Limoncello spritz</b>	€ 6
<b>Campari spritz</b>	€ 7
<b>Gin tonic</b>	€ 6
<b>Amaro</b>	€ 4
<b>Limoncello</b>	€ 4
<b>Grappa</b>	€ 4
<b>Passito</b>	€ 4
<b>Caffè</b>	€ 1,5

## DOLCI / SWEET

<b>Cannolo Cioccolato/Ricotta</b>	€ 3
-----------------------------------	-----

Coperto € 1