



Antipasti

Insalata di polpo con fagiolino e pomodorino secco € 16,00
(Polpo*, prezzemolo, aglio, sedano, carote, cipolla, olio oliva, fagiolini, pomodoro, sale, pepe, erbe aromatiche)

Zuppa di cozze con crostoni di pane all'origano € 13,00
(Cozze, pomodoro, aglio, olio oliva, sale, pepe, glutine, prezzemolo, origano, lievito)

Sardine in frittura su cipolla rossa in agrodolce € 13,00
(Sardine*, glutine, olio girasole, cipolla, aceto di vino, zucchero, sale, erbe aromatiche)

Insalata di baccalà e patate € 16,00
(Baccalà*, patate, olio oliva, sale, erbe aromatiche, aglio)

Caciocavallo fresco arrosto con ortaggi all'olio mentolato € 14,00
(Lattosio, melanzane, zucchine, radicchio, aceto di vino, aglio, olio oliva, erbe aromatiche)

Tradizionale: polpetta di patata, caponata, salsiccia secca, primosale, olive, condite,
parmigiana, ricotta e miele, frittata € 16,00
(Patate, olio oliva, olio girasole, lattosio, melanzane, zucchine, carote, peperoni, cipolla, erbe aromatiche,
glutine, uova, miele, carne di maiale, olive, pepe, sale, aceto di vino, zucchero)

Gli alimenti evidenziati in **Grassetto** sono da considerarsi ALLERGENI ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e ss.mm.ii. – per ulteriori informazioni rivolgersi al responsabile di sala

*prodotto surgelato in assenza di fresco

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è sottoposto ad abbattimento di temperatura conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



Appetizers

Octopus Salad with Green Beans and Sun-Dried Tomatoes (Octopus *, parsley, garlic, celery, carrots, onion, olive oil, green beans, tomato, salt, pepper, herbs)	€16.00
Mussel Soup with Oregano Croutons (Mussels, tomato, garlic, olive oil, salt, pepper, gluten, parsley, oregano, yeast)	€13.00
Fried Sardines on Sweet and Sour Red Onion (Sardines *, gluten, sunflower oil, onion, wine vinegar, sugar, salt, herbs)	€13.00
Cod and Potato Salad (Cod *, potatoes, olive oil, salt, herbs, garlic)	€16.00
Fresh Roasted Caciocavallo Cheese with Vegetables in Mint Oil (Lactose, Eggplant, Zucchini, radicchio, wine vinegar, garlic, olive oil, herbs)	€14.00
Traditional: potato balls, caponata, dried sausage, primosale cheese, seasoned olives , parmesan, ricotta and honey, frittata (Potatoes, olive oil, sunflower oil, lactose, eggplant, zucchini, carrots, peppers, onion, herbs, gluten, eggs, honey, pork, olives, pepper, salt, wine vinegar, sugar)	€16.00

Foods highlighted in bold are considered ALLERGENS pursuant to EU Regulation 1169/2011 and subsequent amendments. – For further information, please contact the restaurant manager.

*Frozen product, no fresh product available.

Fish intended for raw consumption is blast chilled in accordance with the requirements of EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3.



Primi piatti

Spaghetti con sarde, finocchietto, pinoli, uva passa, e pane abbrustolito (Glutine, sarde*, finocchietto, uva passa, pinoli, olio oliva, lievito, pane)	€ 16,00
Busiate con cozze, patate, e pesto di basilico (Glutine, cozze, patate, sale, pepe, basilico, lattosio, frutta secca, aglio, olio oliva)	€16,00
Orecchiette con mazzancolle, ciliegino e menta (Glutine, mazzancolle*, ciliegino, erbe aromatiche, aglio, sale, pepe)	€ 16,00
Fusilli alla norma (Pomodoro, melanzana, glutine, erbe aromatiche, lattosio, sale, pepe)	€ 13,00
Ravioli di ricotta al sugo di maiale (Glutine, lattosio, pomodoro, cipolla, erbe aromatiche, olio oliva, sale, pepe, aglio, ricotta)	€ 15,00
Mezzemaniche con ragu' bianco di maialino e pistacchio (Sedano, carote, cipolla, carne di maiale, carne di bovino, lattosio, glutine, erbe aromatiche sale, pepe, pistacchio)	€ 15,00

Gli alimenti evidenziati in **Grassetto** sono da considerarsi ALLERGENI ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e ss.mm.ii. – per ulteriori informazioni rivolgersi al responsabile di sala

*prodotto surgelato in assenza di fresco

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è sottoposto ad abbattimento di temperatura conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



First Courses

Spaghetti with sardines, fennel, pine nuts, raisins, and toasted bread (Gluten, sardines*, fennel, raisins, pine nuts, olive oil, yeast, bread)	€16.00
Busiate with mussels, potatoes, and basil pesto (Gluten, mussels, potatoes, salt, pepper, basil, lactose, dried fruit, garlic, olive oil)	€16.00
Orecchiette with prawns, cherry tomatoes, and mint (Gluten, prawns*, cherry tomatoes, herbs, garlic, salt, pepper)	€16.00
Fusilli alla Norma (Tomato, eggplant, gluten, herbs, lactose, salt, pepper)	€13.00
Ricotta ravioli with a tomato and pork sauce €15.00 (Gluten, lactose, tomato, onion, Aromatic herbs, olive oil, salt, pepper, garlic, ricotta)	
Mezzemaniche with white pork ragù and pistachio (Celery, carrots, onion, pork, beef, lactose, gluten, aromatic herbs, salt, pepper, pistachio)	€15.00

Foods highlighted in bold are considered ALLERGENS pursuant to EU Regulation 1169/2011 and subsequent amendments. – For further information, please contact the restaurant manager.

*Frozen product, no fresh product available.

Fish intended for raw consumption is blast chilled in accordance with the requirements of EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3.



Secondi piatti

Pesce spada in umido con pomodoro, capperi, olive e origano (Pesce spada*, pomodoro, olio oliva, erbe aromatiche, capperi, olive, sale, pepe)	€ 18,00
Pescato del giorno al cartoccio agli aromi di Sicilia (Pesce*, erbe aromatiche, sale, pepe, vino bianco, limone, aglio)	€ 20,00
Arrosto misto di pesce (Pesce*, crostacei*, molluschi, olio oliva, sale, pepe)	€ 20,00
Sovra coscia di pollo in frittura con salsa tartara (Pollo, glutine, uova, olio girasole, erbe aromatiche, cetriolini sott'aceto, sale, pepe, salsa tartara)	€ 14,00
Bombette di maiale con cacio stagionato, lardo, al pane profumato (Carne di maiale, lattosio, glutine, erbe aromatiche, scorza di arancia, scorza di limone, olio oliva, olio girasole, lardo, aglio, sale, pepe)	€ 15,00
Tagliata di manzo cotta in graticola (Carne bovina, sale, pepe, olio oliva)	€ 18,00

Gli alimenti evidenziati in **Grassetto** sono da considerarsi ALLERGENI ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e ss.mm.ii. – per ulteriori informazioni rivolgersi al responsabile di sala

*prodotto surgelato in assenza di fresco

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è sottoposto ad abbattimento di temperatura conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



Main Courses

Stewed Swordfish with Tomato, Capers, Olives, and Oregano (Swordfish *, tomato, olive oil, herbs, capers, olives, salt, pepper)	€18.00
Fish of the Day Baked in Parchment Paper with Sicilian Herbs (Fish *, herbs, salt, pepper, white wine, lemon, garlic)	€20.00
Mixed Grilled Fish (Fish *, crustaceans *, mollusks, olive oil, salt, pepper)	€20.00
Fried Chicken Thigh with Tartar Sauce (Chicken, gluten, eggs, sunflower oil, herbs, pickled gherkins, salt, pepper, tartar sauce)	€14.00
Pork Bombette with Aged Cheese, Lard, and Fragrant Bread (Pork, lactose, gluten, herbs, zest Orange, lemon zest, olive oil, sunflower oil, lard, garlic, salt, pepper)	€15.00
Sliced steak cooked on the grill (Beef, salt, pepper, olive oil)	€18.00

Foods highlighted in bold are considered ALLERGENS pursuant to EU Regulation 1169/2011 and subsequent amendments. – For further information, please contact the restaurant manager.

*Frozen product, no fresh product available.

Fish intended for raw consumption is blast chilled in accordance with the requirements of EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3.



Contorni

Insalata di pomodoro, cipolla, olive nere, basilico (Pomodoro, olio oliva, cipolla, olive, erbe aromatiche)	€ 6,00
Insalata mista (Carote, iceberg, radicchio, rucola, pomodoro, cetrioli)	€ 6,00
Insalata di rucola, mela verde, noci, crostini di pane (Rucola, mela, frutta secca, glutine)	€ 6,00
Patate al forno (Patate, sale, pepe, erbe aromatiche, olio oliva)	€ 6,00

Side Dishes

Tomato, Onion, Black Olive, and Basil Salad (Tomato, olive oil, onion, olives, herbs)	€6.00
Mixed Salad (Carrots, iceberg lettuce, radicchio, arugula, tomato, cucumber)	€6.00
Arugula, Green Apple, Walnut Salad, Croutons (Arugula, apple, dried fruit, gluten)	€6.00
Baked Potatoes (Potatoes, salt, pepper, herbs, olive oil)	€6.00

Gli alimenti evidenziati in **Grassetto** sono da considerarsi **ALLERGENI** ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e ss.mm.ii. – per ulteriori informazioni rivolgersi al responsabile di sala

*prodotto surgelato in assenza di fresco

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è sottoposto ad abbattimento di temperatura conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



Dessert

Tiramisu' classico (Lattosio, glutine, uova, zucchero, caffè, cacao)	€ 6,00
Profiterole al limone (Uova, lattosio, limone, zucchero, amido di mais)	€ 6,00
Cannolo di ricotta (Glutine, lattosio, uova, marsala, zucchero, strutto, olio girasole)	€ 6,00
Insalata di frutta con gelato (Lattosio, zucchero, frutta)	€ 6,00

Dessert

Classic Tiramisu (Lactose, gluten, eggs, sugar, coffee, cocoa)	€6.00
Lemon Profiteroles (Eggs, lactose, lemon, sugar, cornstarch)	€6.00
Ricotta Cannoli (Gluten, lactose, eggs, Marsala wine, sugar, lard, sunflower oil)	€6.00
Fruit salad with ice cream (lactose, sugar, fruit)	€6.00

Gli alimenti evidenziati in **Grassetto** sono da considerarsi ALLERGENI ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e ss.mm.ii. – per ulteriori informazioni rivolgersi al responsabile di sala

*prodotto surgelato in assenza di fresco

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è sottoposto ad abbattimento di temperatura conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3