

Antipasti / Starters

Sicilia nostra..... € 15,00

"Piccola degustazione di formaggi del territorio, salumi e vegetali della nostra tradizione"

"Small tasting of local cheeses, cured meats and vegetables of our tradition"

Uovo al tartufo € 16,00

"Uovo rosso bio con tartufo di Palazzolo"

Egg with truffle "Red organic egg with truffle from Palazzolo"

Il Casaro € 18,00

"Degustazione di formaggi locali accompagnati dalle nostre confetture"

"Tasting of local cheeses with by our jams"

Il Suino Nero € 18,00

"Selezione di salumi degli Iblei e zone montane dell'entroterra siciliano"

"Selection of meats from the Iblei and mountain areas of the Sicilian hinterland"

***Il gran crudo € 35,00**

"Degustazione di crudo: crudità di pesce del giorno, scampi, gamberi rossi cuore Mazara e carpaccio s.p. del g."

"Raw fish of the day, rawfish, carpaccio, scampi, red prawns Mazara."

***Alici in foglia di limone e lecca lecca di sarda € 12,00**

"Anchovies in lemon leaves and sardinian lollipop leaves"

Degustazione 360° mare e terra degli antipasti dello Chef € 35,00

"Tasting of sea-land by the Chef's appetizers"

Primi piatti / First dishes

***Ravioli farciti di burrata con tartufo locale di Palazzolo € 18,00**
"Burrata ravioli with local truffle from Palazzolo"

***Ravioli farciti di burrata con bottarga di tonno rosso alla rosa canina e fiori di sambuco con mentuccia € 18,00**
"Burrata ravioli with tuna bottarga with rosehip and elder flowers and mint"

***Strigoloni di pasta fresca al pesto di basilico e pistacchio di Bronte con ricotta locale € 12,00**
"Homemade pasta with basil pesto, pistachio from Bronte with local ricotta cheese"

***Paccheri Norma, con melanzane, pomodorino Pachino e ricotta salata € 12,00**
"Paccheri with aubergine, tomatoes Pachino and salted ricotta"

***Tagliatelle alle vongole e pistacchio di Bronte in salsa di vino bianco € 16,00**
"Noodles with clams and pistachio in white wine sauce"

***Paccheri mare 360° con frutti di mare € 18,00**
"Paccheri with seafood"

***Tagliolino fresco cotto in acqua di mare con uova di pesce spada, capperi di Pantelleria e mentuccia € 16,00**
"Homemade tagliolini with fish eggs, capers and mint"

***Tagliatelle fresche al ragù bianco di cinghiale profumato all'arancia € 15,00**
"Homemade pasta with white wild boar stew scented with orange"

***Spaghetto ai ricci di mare s.p.g. cotto in acqua di mare € 24,00**
"Spaghetti with sea urchins cooked in sea water"

Secondi piatti / Second courses

***La nostra insalata di mare tiepida su verdure fredde alla catalana** € 28,00

"Warm sea salad on vegetables to Catalan"

Pescato del giorno All'acqua di mare o arrosto € 70,00 kg

"Catch of the day, roasted or cooked in sea water"

***I nostri crostacei alla griglia, al forno, alla catalana** € 110,00 kg

Gamberi rossi Mazara, Scampi, Astice, Aragosta s.p. del g.

"Our shellfish red prawns Mazara, Scampi Lobster"

***Frittura di pesce con il pescato del giorno** € 20,00

"Fried fish with the catch of the day"

***Il gran fritto di crostacei, gambero rosso di Mazara e scampi** € 28,00

"Fried shellfish, Mazara red shrimp and scampi"

***Polpo croccante "Con vellutata di melanzane"** € 14,00

"Crispy octopus with vegetable veloute"

***Filetto di pesce s.d. del giorno scottato su crema di melanzane arrosto** € 20,00

"Fish fillet of the day seared on roasted eggplant cream"

Filetto locale di Buscemi € 18,00

"Arrosto o al pepe verde o in crema di vino bianco (cottura al sangue o ½ cottura)"

Local fillet of Buccheri "Roasted or with green pepper or in white wine cream (rare or medium)"

Filetto locale di Buscemi al tartufo nero di Palazzolo € 25,00

(cottura al sangue o ½ cottura)

Local tenderloin of Buscemi with truffles (rare or medium)

Entrecot locale di Buscemi € 18,00

(cottura al sangue o ½ cottura)

Entracot of Buscemi (rare or medium)

Costolette di agnello locale di Buscemi alla griglia € 16,00

“Grilled lamb chops from Buscemi breeding”

**Filetto di suino nero di Buscemi laccato al miele e vino
cotto..... € 14,00**

“Black pig of Buscemi lacquered honey fillet and cooked wine”

Fiorentina locale di Buscemi € 45,00 kg

(cottura al sangue o ½ cottura)

“Fiorentina of Buscemi (rare or medium)”

Costata di cinghiale dei Nebrodi alla griglia € 16,00

“Nebrodi's wild boar grilled”

Tartare di filetto locale di Buscemi € 18,00

“Local fillet tartare of Buscemi”

Carpaccio di carne locale di Buscemi € 18,00

“Carpaccio of local meat from Buscemi”

Tutte le nostre carni vengono selezionate e affinate da
Macelleria Russo - Buscemi (SR)

Contorni / Side Dishes

Verdure di stagione (secondo disponibilità)..... € 8,00
"Seasonal vegetables (according to availability)"

Insalata di pomodori Pachino o insalata mista € 6,00
"Pachino tomato salad or mixed salad"

Patate al forno agli aromi € 5,00
"Baked potatoes with aromas"

**Insalata dell'Etna, pomodoro, cipolla, capperi e ricotta
salata € 8,00**
"Etna salad, tomato, onion, capers and salted ricotta"

Dolci / Dessert

Dolci del giorno € 5,00
"Dessert"

Frutta di stagione / Seasonal fruit

Frutta di stagione € 5,00
"Seasonal fruit"

Acqua naturale / frizzante 75 cl € 3,00
Natural / sparkling water

Coperto € 3,00
"Service"

** Prodotto abbattuto / congelato / surgelato secondo quanto previsto dal Decreto del 17 Luglio 2013*

Si raccomanda vivamente di non modificare i piatti così come proposti dallo chef.

It is strongly recommended not to change the dishes as proposed by the chef.

Chef Giovanni Trombatore

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio: **Giovanni Trombatore - Norma Gritti.***

*Information on the presence of substances or products that they cause allergies are available by contacting the service staff: **Giovanni Trombatore - Norma Gritti.***

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 utilizzate in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011. Quelli presenti nei prodotti del supermercato sono evidenziati in rosso.

1	Cereali contenenti glutine , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	8	Frutta a guscio , vale a dire: mandorle, noccioline, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei.	9	Sedano e prodotti a base di sedano.
3	Uova e prodotti a base di uova.	10	Senape e prodotti a base di senape.
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	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi.	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
6	Soia e prodotti a base di soia , tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); 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.	13	Lupini e prodotti a base di lupini.
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati