

Antipasti - Appetizers



Agorà* (fish and chips di gambero e maionese al mirtillo, polpo e lenticchie nere, bresaola di pesce spada fumè con cuore morbido di fior di latte, capasanta gratinata)	€ 16	
(fish and chips of shrimp and mayonnaise with blueberry, octopus and black lentils, smoked swordfish bresaola with soft heart of fior di latte, scallop au gratin)		
Insalata di Mare *	€ 13	
Sea Food salad		
Misto Mare (antipasti del giorno) 4/5	€ 15	
Mixed Sea 4/5 varieties		
Cruditè misto di mare (num.1 ostrica, num.1 scampo I°, 2 Gamberoni rossi di Mazara, Tartare di gambero bianco) *	€ 20	
Mixed seafood crudité (1 oyster, 1 scampo I°, 2 Mazara red prawns, white prawn tartare) *		
Tentacoli di polpo grigliati con aceto balsamico *	€ 13	
Grilled octopus tentacles with balsamic vinegar *		
Cruditè di gambero rosso di Mazara *	€ 16	
Raw red prawns from Mazara *		
Provocazione* (pescatrice al vapore su vellutata al nero di seppia con crudo di gambero rosso e porro scottato)	€ 18	
Provocation* (steamed monkfish on cuttlefish ink cream with raw red prawns and seared leek)		
Cocktail di Gamberi *	€ 12	
Shrimp Cocktail		
Ostriche	al pezzo	€ 3
Oysters	a piece	
Puntille di Calamaretti fritti *	€ 12	
Pearls of Fried Chamomiles		
Caprese (mozzarella di bufala DOP, pomodoro, basilico, origano, olio)	€ 9	
(buffalo mozzarella, tomato, basil, oregano, oil)		
Bresaola con scaglie di grana e rucola	€ 9	
Bresaola with flakes and rocket		
Antipasto all'Italiana (salumi e formaggi)	€ 9	
(Sausages and Cheese)		

Friggitoria - Fried Foods



Patatine fritte	€ 3
French fries	
Panelle	€ 3
Chickpea fritters	
Crocchette di patate	€ 3,5
Potato chips	
Bruschette	€ 4,5
Toasted bread slices with sauce, garlic, basil, oil and parmesan	
Crocchette palermitane cazzilli	€ 4
Potato chips "palermitane cazzilli"	
Mozzarelline panate	€ 4
Breaded mozzarella balls	
Olive ascolane	€ 4
Olive ascolane	
Arancinette	€ 4
Oranges	
Misto caldo per 3 (patatine, panelle, bruschette, crocchette)	€ 7,5
Mixed whole for 3 (French fries, chickpea fritters, bruschetta, croquettes)	

Primi Piatti - First courses



Cous Cous di pesce • (sabato e domenica)	€ 12
(pesce, aglio, cipolla, olio, prezzemolo, peperoncino, pomodoro)	
(Available on Saturdays and Sundays) (fish, garlic, onion, oil, parsley, chili pepper, tomato)	
Busiate allo Scoglio •	€ 14
(aglio, olio, peperoncino, pomodoro, scampi, granchio porro, gambero bianco, prezzemolo)	
(garlic, oil, chilli pepper, tomato, scampi, crab, white prawns, parsley)	
Busiate dello Chef •	€ 14
(aglio, olio, peperoncino, cernia, uova di pesce, gambero bianco, prezzemolo, pomodoro)	
(garlic, oil, chili pepper, grouper, fish eggs, white shrimp, parsley, tomato)	
Fettuccine con Crema di Scampi •	€ 13
(olio, aglio, cipolla, carote, peperoncino, scampi, vodka, panna, pomodoro, parmigiano)	
(oil, garlic, onion, carrots, chili pepper, shrimp fish, vodka, cream, tomato, parmesan cheese)	
Spaghetti quadrati Akkussi •	€ 16
(aglio, olio, peperoncino, gambero rosso, pinoli, vino bianco, prezzemolo, pomodoro)	
(garlic, oil, chili pepper, red shrimp, pine nuts, white wine, parsley, tomato)	
Tagliolini al nero di seppia con tartare di gambero rosso	€ 16
(aglio, olio extravergine d'olive, seppia, nero di seppia, tartare di gambero rosso)	
(garlic, extra virgin olive oil, cuttlefish, cuttlefish ink, red shrimp tartare)	
Fettuccine paglia e fieno al profumo di mare	€ 18
(gamberi, salicornia, uova di ricci, aglio, olio, prezzemolo, pepe)	
(prawns, glasswort, sea urchin roe, garlic, oil, parsley, pepper)	
Caramelle Tricolore ripiene di Ricotta e Spinaci •	€ 14
(burro, cipolla, peperoncino, gambero bianco, vodka, panna, zafferano, uova di lompo, prezzemolo)	
(butter, onion, chili pepper, white shrimp, vodka, cream, saffron, lump, parsley)	
Risotto Imperiale • (minimo 2 persone)	€ 12
(burro, cipolla, gambero bianco, vodka, prezzemolo, panna, zucca gialla, parmigiano, mascarpone)	
(butter, onion, white shrimp, vodka, parsley, cream, yellow pumpkin, parmesan cheese, mascarpone)	
Busiate con sbriciolata di salsiccia e pistacchio	€ 11
(olio, cipolla, carote, salsiccia sbriciolata, pistacchio, panna, granella di pistacchio)	
(oil, onion, carrots, crumbled sausage, pistachio, cream, chopped pistachios)	
Gnocchi di patate tartufati	€ 10
(olio, cipolla, pancetta a dadini, crema di funghi al tartufo, funghi freschi, panna)	
(oil, onion, bacon, truffle mushroom cream, fresh mushrooms, cream)	

Secondi Piatti - Second Courses



Gamberoni Arrosto (num. 4) *	I° scelta € 24 / I° Extra € 30
Roasted Prawns (number 4)	I ° choice € 24 / I ° Extra € 30
Pesce Spada ai Ferri *	€ 13
Grilled swordfish	
Grigliata di Pesce * (½ Pesce Spada, 1 Gamberone, 1 Scampo, 1 Seppia)	€ 18
Fish Grill * (½ Swordfish, 1 Shrimp, 1 Scampi Fish, 1 Sepia)	
Seppie al Marsala *	€ 13
Cuttlefish with Marsala wine	
Frittura mista di Calamari e Gamberi *	€ 15
Mixed Fry of Squid and Shrimp	
Calamari alla griglia *	€ 15
Grilled squids	
Pesce Fresco (all'etto)	€ 5
Fresh Fish (per hectogram)	
Pescatrice alla Mediterranea (pescatrice arrosto su vellutata al finocchietto selvatico guarnito d'asparagi)	€ 15
Pescatrice alla Mediterranea (roasted monkfish on wild fennel soup garnished with asparagus)	
Vapore di posidonia* (molluschi, crostacei e rucola al vapore con, uova di ricci)	€ 18
Posidonia steam* molluscs, crustaceans and steamed rocket with sea urchin roe)	
Bistecca di scottona Irlandese (gr.500/600)	€ 25
Irish heifer steak (500/600 gr)	
Tagliata di picanha con rucola e grana	€ 20
Sliced picanha with rocket and parmesan	
Filetto di manzo ai tre pepi	€ 18
Beef fillet with three peppers	
Grigliata di Carne mista * (Mini burger di wagyu, vitello, Arrosticini di ovino, Arista di Maiale)	€ 15
Grilled Meat (Mini burger of wagyu, veal, sheep skewers, pork loin)	
Stinco di Maiale al forno con patate	€ 15
Baked pork knuckle with potatoes	
Baffa di costine di suino arrosto alla paprika dolce con patate	€ 20
Baffa of roasted pork ribs with sweet paprika and potatoes	
Arrosticini di Ovino o Suino *	€ 12
Sheep or Pork skewers	

Contorni - Side dishes born



Insalata verde Green salad	€ 3,5
Insalata Mista (insalata verde, pomodorino, radicchio) Mixed salad (green salad, tomato, radicchio)	€ 4
Grigliata di Verdure Grilled Vegetables	€ 6
Patate al forno Baked potatoes	€ 4,5

Frutta - Fruits



Frutta Fruits	€ 4
------------------	-----

Dolce - Dessert



Panna cotta con cioccolato / caramello / amarena Panna cotta with chocolate / caramel / black cherry	€ 4
Parfait di mandorle al pistacchio (GLUTEN FREE) Pistachio almond parfait (GLUTEN FREE)	€ 4
Parfait alle mandorle (GLUTEN FREE) Parfait with almonds (GLUTEN FREE)	€ 4
Semifreddo al cioccolato Chocolate semifreddo	€ 4
Tortino cuore caldo al cioccolato Chocolate cake	€ 4
Tortino cuore caldo al pistacchio / cioccolato bianco Pistachio / white chocolate pie	€ 5
Cappelletti di ricotta (num.3) "Cappelletti" with ricotta cheese (number 3)	€ 4
Tortino settestrati all'arancia / settestrati al pistacchio / sorbetto al limone con cuore di sciroppo alla fragola / gelato lime Orange settestrati pie / pistachio settestrati / lemon sorbet with strawberry syrup heart, lemon ice cream	€ 4
Mini cheesecake ai frutti di bosco (GLUTEN FREE) Mini cheesecake with berries (GLUTEN FREE)	€ 5
Dessert: nocciola e cocco / tiramisù / croccante all'amarena Dessert: hazelnut and coconut / tiramisu / crunchy black cherry	€ 5
Mini Tiramisù (GLUTEN FREE) Mini Tiramisu (GLUTEN FREE)	€ 5
Torte gelato vari gusti Ice cream cakes various Flavors	€ 4

Impasti: multicereali, gluten free, integrali € 1,50 - Impasto farina di tipo 1 € 2 / Doughs: multigrain, gluten free, wholemeal € 1,50 - Type 1 flour dough € 2

Pizze Gourmet - Gourmet pizzas



Agorà 2.0 *	€ 14
(crema di salicornia, mozzarella, gamberi, parmigiano, olio, aglio, ciliegino) (salicornia cream, mozzarella, prawns, parmesan, oil, garlic, cherry tomatoes)	
Al Cous Cous *	€ 11
(pomodoro, mozzarella, cous cous di pesce, gamberetti, prezzemolo, aglio) (tomato, mozzarella, fish cous cous, shrimp, parsley, garlic)	
Appetitosa	€ 8,5
(pomodoro, mozzarella, porchetta, salsiccia, cipolla) (tomato, mozzarella, porchetta, sausage, onion)	
A' Pasqualora	€ 8
(sugo di salsiccia grossa con finocchietto, mozzarella, aglio e mollica, prezzemolo) (sauce of big sausage with fennel, mozzarella, garlic and breadcrumbs, parsley)	
Ai 4 Castelli	€ 10
(mozzarella di bufala DOP, mortadella 4 Castelli, burrata, granella di pistacchio) (DOP buffalo mozzarella, 4 Castelli mortadella, burrata cheese, chopped pistachios)	
Ai Porcini	€ 9
(pomodoro, mozzarella, funghi porcini) (tomato, mozzarella, porcini mushrooms)	
Dell' Ammiraglio *	€ 11
(pomodoro, mozzarella, fritto di calamari e gamberi, aglio, prezzemolo) (tomato, mozzarella, fried squid and shrimp, garlic, parsley)	
Genovese	€ 9,5
(mozzarella, pesto alla genovese, gamberi, pomodoro secco, aglio) (mozzarella, genoese pesto, shrimp, dry tomato, garlic)	
Gran Biscotto	€ 8,5
(mozzarella di bufala DOP, prosciutto gran biscotto in uscita) (buffalo mozzarella, "Gran biscotto" ham)	
Finimondo!	€ 10
(pomodoro pizzutello, mozzarella di bufala DOP, datterino giallo semy-dry, coppa di suino nero, finocchietto selvatico, cipolla caramellata al Finimondo) (Pizzutello tomato, DOP buffalo mozzarella, semi-dry yellow datterino tomatoes, black pork neck, wild fennel, caramelized onion in "Finimondo" red wine)	
Mai Mangiata	€ 10
(pomodoro, mozzarella, funghi trifolati, burrata, speck) (tomato, mozzarella, mushrooms, burrata, speck)	
Pugliese	€ 10
(stracciatella di burrata, crudo di parma, ciliegino, basilico, olio d'oliva tutto in uscita) (burrata stracciatella, Parma ham, cherry tomato, basil, olive oil uncooked seasonings)	
Sfiziosa	€ 10
(mozzarella di bufala DOP, funghi porcini, speck e noci in uscita) (buffalo mozzarella, porcini mushrooms, speck and walnuts)	

Pizze



Agorà	€ 8
(pomodoro, mozzarella, funghi freschi, salame piccante, salsiccia, svizzero) (tomato, mozzarella, fresh mushrooms, spicy salami, sausage, swiss cheese)	
Ai Friarielli	€ 8
(pomodoro, mozzarella, salsiccia sbriciolata, patate al forno aromatizzate, friarielli) (tomato, mozzarella, crumbled sausage, aromatized baked potatoes, friarielli)	
Ai Quattro Formaggi	€ 6,5
(mozzarella, svizzero, gorgonzola, parmigiano) (mozzarella, swiss cheese, gorgonzola, Parmesan cheese)	
Al Salmone	€ 8
(pomodoro, mozzarella, salmone, prezzemolo) (tomato, mozzarella, salmon, parsley)	
All' Amatriciana	€ 7,5
(pomodoro, mozzarella, pancetta, olive snocciolate, pecorino, prezzemolo, cipolla, olio di peperoncino) (tomato, mozzarella, bacon, olives, pecorino cheese, parsley, onion, chili oil)	

Per ogni eventuale aggiunta i prezzi subiranno una maggiorazione a seconda del tipo di ingrediente scelto, tale aumento sarà proporzionale nelle tabisiche.
For possible addition prices will be increased according to the type of ingredient chosen; this increase will be proportionate in the tables.

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - * Some products may be deep frozen

Alcuni prodotti possono provocare allergie o intolleranze (Olio, Pepe, Aglio, Peperoncino, Mandorle, etc.) per informazioni rivolgersi al personale
Some products may cause allergies or intolerances (Oil, Pepper, Garlic, Hot Pepper, Almonds, etc.) For information contact the staff

Pizze



Biancaneve (mozzarella) (mozzarella)	€ 4,5
Bufalina (mozzarella di bufala DOP, pomodoro) (buffalo mozzarella DOP, tomato)	€ 7
Calzone (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) (tomato, mozzarella, cooked ham)	€ 6
Caprese (mozzarella di bufala DOP, pomodoro ciliegino, basilico, origano) (buffalo mozzarella, cherry tomato, basil, oregano)	€ 7,5
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, Funghi freschi, wurstel intero, carciofi, olive) (tomato, mozzarella, cooked ham, fresh mushrooms, wurstel, artichokes, olives)	€ 7,5
Carciofotto (pomodoro, mozzarella, carciofi, pancetta, cipolla, olive snocciolate) (tomato, mozzarella, artichokes, bacon, onion, pitted olives)	€ 6,5
Del Don (mozzarella, gorgonzola, panna, speck) (mozzarella, gorgonzola, cream, speck)	€ 6,5
Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante) (tomato, mozzarella, spicy salami)	€ 6,5
Don Giovanni (mozzarella, spinaci, panna, prosciutto cotto, parmigiano) (mozzarella, spinach, cream, cooked ham, Parmesan cheese)	€ 7
Du' Parrinu (pomodoro, mozzarella, ciliegino, prosciutto cotto, acciughe, salame piccante, aglio, cipolla, olive snocciolate) (tomato, mozzarella, cherry tomato, cooked ham, anchovies, spicy salami, garlic, onion, olives)	€ 8,5
Greca (mozzarella, stracchino, tonno, rucola, scaglie di parmigiano, limone) (mozzarella, stracchino, tuna, rocket, parmesan flakes, lemon)	€ 8
Gamberi e mollica (pomodoro, mozzarella, gamberi, mollica, aglio) (tomato, mozzarella, prawns, breadcrumbs, garlic)	€ 10
Italia (pomodoro, mozzarella, ciliegino, rucola, scaglie di parmigiano) (tomato, mozzarella, cherry tomato, rocket, parmesan flakes)	€ 7
Katiuscia (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, Funghi freschi, wurstel intero, uovo) (tomato, mozzarella, cooked ham, fresh mushrooms, wurstel, egg)	€ 7,5
Margherita (pomodoro, mozzarella) (tomato, mozzarella)	€ 5
Margherita al Cotto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) (tomato, mozzarella, cooked ham)	€ 6,5
Margherita ai Funghi (pomodoro, mozzarella, Funghi freschi) (tomato, mozzarella, fresh mushrooms)	€ 6
Margherita ai Wurstel (pomodoro, mozzarella, wurstel) (tomato, mozzarella, wurstel)	€ 6
Marinara* (pomodoro, mozzarella, frutti di mare, prezzemolo, aglio, cipolla) (tomato, mozzarella, seafood, parsley, garlic, onion)	€ 10
Mari e Monti * (pomodoro, mozzarella, funghi freschi, gamberetti, prezzemolo, aglio) (tomato, mozzarella, fresh mushrooms, shrimp, parsley, garlic)	€ 9
Matarocco * (mozzarella, (pesto di pomodoro fresco con basilico, aglio, olio e pepe) gamberi, mollica) (mozzarella, (fresh tomato pesto with basil, garlic, oil and pepper), prawns, breadcrumbs)	€ 9

Per ogni eventuale aggiunta i prezzi subiranno una maggiorazione a seconda del tipo di ingrediente scelto, tale aumento sarà proporzionale nelle tabisiche.

For possible addition prices will be increased according to the type of ingredient chosen, this increase will be proportionate in the tabsiche.

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - * Some products may be deep frozen

Alcuni prodotti possono provocare allergie o intolleranze (Olio, Pepe, Aglio, Peperoncino, Mandorle, etc.) per informazioni rivolgersi al personale

Some products may cause allergies or intolerances (Oil, Pepper, Garlic, Hot Pepper, Almonds, etc.) For information contact the staff

Pizze



€ 7

Messicana
(tomato, mozzarella, bacon, onion, corn)

Napoli
(tomato, mozzarella, anchovies, oregano)

€ 6

Ortaggi (verdure grigliate)
(tomato, mozzarella, zucchini, peppers, eggplant, fresh mushrooms)

€ 7,5

Panino al Forno
(mozzarella, prosciutto cotto)
(mozzarella, cooked ham)

€ 6

Parma
(tomato, mozzarella, prosciutto crudo)
(tomato, mozzarella, raw ham)

€ 7

Parmigiana
(tomato, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane grigliate, parmigiano)
(tomato, mozzarella, cooked ham, grilled eggplant, Parmesan cheese)

€ 7,5

PataPizza
(tomato, mozzarella, patatine)
(tomato, mozzarella, chips)

€ 6

Primavera
(tomato, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di parmigiano)
(tomato, mozzarella, bresaola, rocket, parmesan flakes)

€ 8

Profumo di Campagna
(tomato, mozzarella, aglio, funghi freschi, olive snocciolate, parmigiano, cipolla, origano, prezzemolo)
(tomato, mozzarella, garlic, fresh mushrooms, olives, parmesan cheese, onion, oregano, parsley)

€ 7

Quattro Gusti
(tomato, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofi, wurstel)
(tomato, mozzarella, cooked ham, fresh mushrooms, artichokes, wurstel)

€ 7,5

Rianata
(tomato, acciughe, prezzemolo, aglio, pecorino, olio, origano)
(tomato, anchovies, parsley, garlic, pecorino, oil, oregano)

€ 6

Rustica
(tomato, mozzarella, peperoni, salsiccia, cipolla, origano)
(tomato, mozzarella, peppers, sausage, onion, oregano)

€ 6,5

Salsicciotta
(tomato, mozzarella, salsiccia, cipolla, prezzemolo, origano)
(tomato, mozzarella, sausage, onion, parsley, oregano)

€ 6,5

Saporita
(tomato, mozzarella, salame piccante, pancetta, spinaci, salsiccia, parmigiano)
(tomato, mozzarella, spicy salami, bacon, spinach, sausage, parmesan cheese)

€ 8

Siciliana
(tomato, mozzarella, acciughe, prezzemolo, pecorino, cipolla, origano)
(tomato, mozzarella, anchovies, parsley, pecorino, onion, oregano)

€ 6,5

Tirolese
(tomato, mozzarella, funghi trifolati, scamorza affumicata, speck in uscita)
(tomato, mozzarella, mushrooms, scamorza, speck)

€ 8

Tonno e Cipolla
(tomato, mozzarella, tonno, cipolla, prezzemolo)
(tomato, mozzarella, tuna, onion, parsley)

€ 7

Tabisca per tre persone

da € 12 a € 22

Per ogni eventuale aggiunta i prezzi subiranno una maggiorazione a seconda del tipo di ingrediente scelto, tale aumento sarà proporzionale nelle tabische.
For possible addition prices will be increased according to the type of ingredient chosen, this increase will be proportionate in the tabische.

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - * Some products may be deep frozen

Alcuni prodotti possono provocare allergie o intolleranze (Olio, Pepe, Aglio, Peperoncino, Mandorle, etc.) per informazioni rivolgersi al personale
Some products may cause allergies or intolerances (Oil, Pepper, Garlic, Hot Pepper, Almonds, etc.) For information contact the staff

Bevande - Beverages



Acqua Minerale Fontalba	0,75 cl.	€ 2,5
Mineral Water "Fontalba"		
Acqua Minerale Fontenoce	0,75 cl.	€ 2,5
Mineral Water "Fontenoce"		
Acqua Minerale Mangiatorella	0,75 cl.	€ 2
Mineral Water "Mangiatorella"		
Coca Cola	1 lt.	€ 3,5
Coca Cola / Coca Cola zero / Fanta / Sprite	33 cl. VAP	€ 2
Sorbetto al limone (GLUTEN FREE) 		€ 3
Lemon sorbet (GLUTEN FREE)		
Caffè		€ 1
Coffee		
Caffè decaffeinato		€ 1,5
Decaffeinated coffee		

Birre in bottiglia - Bottled beers



Heineken	33 cl.	€ 3
	66 cl.	€ 4
Moretti - Beck's - Nastro Azzurro	33 cl.	€ 2,5
	66 cl.	€ 3,5
Paulaner	50 cl.	€ 4
Peroni (GLUTEN FREE) 	33 cl.	€ 3,5
Birra dello Stretto	66 cl.	€ 4
Birra dello Stretto	33 cl.	€ 3
Birra Messina Cristalli di Sale	50 cl.	€ 4
Semedorato Premium	66 cl.	€ 4
Semedorato Himera Artigianale	33 cl.	€ 5
Semedorato Rossa doppiomalto	33 cl.	€ 4,5
Heineken Zero Alcol 	33 cl.	€ 3
Nastro Azzurro Zero Alcol 	33 cl.	€ 3

Vini Bianchi Siciliani - White Sicilian Wines

Produzione	Nome del vino	Uvaggio	Prezzo
Alessandro di Camporeale	 Benedè	Catarratto	€ 15
Alessandro di Camporeale	 Vigna di Mandranova	Grillo	€ 22
Alessandro di Camporeale	 Kaid	Sauvignon Blanc	€ 22
Azienda Agricola G. Milazzo	 Bianco di Nera	Vitigni autoctoni	€ 20
Azienda Agricola G. Milazzo	 Bianco di Nera (375 ml)	Vitigni autoctoni	€ 10
Azienda Agricola G. Milazzo	 Maria Costanza	Inzolia dominante supportata da alcune selezioni di biotipi di Chardonnay	€ 25
Azienda Agricola G. Milazzo	 Terre della Baronìa	Catarratto lucido	€ 20
Azienda Agricola G. Milazzo	 Terre della Baronìa (375 ml)	Catarratto lucido	€ 10
Baglio del Cristo di Campobello	Adénzia	Grillo/Inzolia D.O.C	€ 23
Baglio del Cristo di Campobello	Laluci	Grillo D.O.C.	€ 27
Baglio del Cristo di Campobello	C.D.C.	Grillo, Chardonnay, Inzolia, Catarratto	€ 18
Baglio Oro	Lagunare	Grillo	€ 15
Baglio Oro	Guarì	Inzolia	€ 15
Baglio Oro	Aralto	Grillo Riserva	€ 28
Baglio Oro	Ammàri (frizzante)	Blend vitigni autoctoni	€ 15
Cantine Fina	Kikè	Traminer Aromatico, Sauvignon Blanc	€ 18
Cantine Fina	Taif	Zibibbo secco	€ 18
Cantine Fina	Kebrilla	Grillo	€ 15
Cantine Fina	Mamarì	Sauvignon 100%	€ 18
Cantine Paolini	Gurgò	Grillo	€ 12
Cantine Paolini	Gurgò	Chardonnay	€ 12
Cantine Pellegrino	Gibelè	Zibibbo secco	€ 18
Cantine Pellegrino	Il Salinaro	Grillo	€ 18
Cantine Pellegrino	Kelbi	Catarratto	€ 18
Cantine Pellegrino	Traimari Frizzante	Blend di une bianche autoctone	€ 16
Donnafugata	Anthilia	Catarratto, varietà prevalente ; il blend si completa con altri vitigni autoctoni ed internazionali	€ 16
Donnafugata	Anthilia (375 ml)	Catarratto, varietà prevalente; il blend si completa con altri vitigni autoctoni ed internazionali	€ 9
Donnafugata	Lighea	Zibibbo (Moscato di Alessandria)	€ 20
Donnafugata	Sur Sur	Grillo	€ 18
Donnafugata	Sur Sur (375 ml)	Grillo	€ 10
Donnafugata	La Fuga	Chardonnay	€ 20
Tenute Lombardo	Bianco d'Altura	Catarratto	€ 22
Tenute Lombardo	Grillo d'Altura	Grillo	€ 22
Tenute Lombardo	Unànime	Catarratto, Grillo, Moscato	€ 17

Vini Rossi Siciliani – Red Sicilian Wines

Produzione	Nome del vino	Uvaggio	Prezzo
Alessandro di Camporeale	 Donnatà	Nero d'Avola D.O.C.	€ 13
Alessandro di Camporeale	 Kaid	Syrah	€ 25
Alessandro di Camporeale	 Kaid (500 ml)	Vendemmia tardiva	€ 40
Azienda Agricola G. Milazzo	 Maria Costanza	Nero d'Avola D.O.P.	€ 40
Azienda Agricola G. Milazzo	 Terre della Baronia	Nero d'Avola / Perricone	€ 25
Azienda Agricola G. Milazzo	 Terre della Baronia (375 ml)	Nero d'Avola / Perricone	€ 15
Azienda Agricola G. Milazzo	 Duca di Montalbo 2007	Particolari selezioni di Nero d'Avola e Nero Cappuccio	€ 65
Baglio del Cristo di Campobello	Adénzia	Nero d'Avola / Syrah D.O.C.	€ 25
Baglio del Cristo di Campobello	Lu Patri	Nero d'Avola D.O.C.	€ 40
Baglio del Cristo di Campobello	C.D.C.	Nero d'Avola, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot	€ 18
Baglio Oro	Ceppi Neri	Nero d'Avola Riserva	€ 30
Baglio Oro	Rassal	Nero d'Avola	€ 17
Baglio Oro	Sciule	Frappato	€ 17
Cantine Fina	Syrah	Syrah I.G.P.	€ 19
Cantine Fina	Nero d'Avola	Nero d'Avola	€ 15
Cantine Fina	Perricone	Perricone	€ 17
Cantine Paolini	Gurgò	Nero d'Avola D.O.C.	€ 12
Cantine Paolini	Gurgò	Frappato - Syrah	€ 12
Cantine Pellegrino	Rinazzo	Syrah	€ 18
Cantine Pellegrino	Gazzerotta	Nero d'Avola	€ 18
Cantine Pellegrino	Finimondo	Syrah, Nero d'Avola	€ 17
Cantine Pellegrino	Tripudium Rosso	Nero d'Avola in purezza	€ 30
Donnafugata	Sherazade	Nero d'Avola D.O.C.	€ 18
Donnafugata	Sherazade (375 ml)	Nero d'Avola D.O.C.	€ 9
Donnafugata	Floramundi	Cerasuolo di Vittoria D.O.C.S.	€ 25
Donnafugata	Contesa dei Venti	Vittoria Doc Nero D'Avola Sicilia	€ 25
Donnafugata	Angheli	Sicilia Doc Merlot e Cabernet Sauvignon	€ 27
Tenute Lombardo	Nero D'Altura	Nero d'Avola	€ 24
Tenute Lombardo	Unanime	Cabernet Sauvignon, Syrah e Nero d'Avola	€ 18
Tenute Lombardo	Eiml	Nero d'Avola barrique	€ 40
Tenute Lombardo	Passa di Nero (50 cl)	Nero d'Avola vendemmia tardiva	€ 37
Zonin	Amira	Nero d'Avola	€ 20
Zonin	Butirah	Syrah	€ 20
Zonin	Amarone	Amarone della Valpolicella DOCG	€ 40

Bollicine - Sparkling wines

Produzione	Nome del vino	Prezzo
Azienda Agricola G. Milazzo	Milazzo Classico Metodo Classico Brut - Inzolia dominante e Chardonnay	€ 30
Azienda Agricola G. Milazzo	Milazzo Nature Brut Nature Metodo Classico - Chardonnay	€ 50
Azienda Agricola G. Milazzo	Milazzo D.zero Rosé Pas Dosé Metodo Classico particolari selezioni di un antico biotipo di calabrese comunemente conosciuto nell'area di Campobello di Licata come Inzolia Rosa supportata dall'apporto aromatico di alcune selezioni di biotipi di Chardonnay	€ 40
Tenute Lombardo	Sua Altezza Brut Spumante IGP Terre Siciliane - Charmat Catarratto 100%	€ 16
Tenute Lombardo	Sualtezza 650 Rosé Nero d'Avola 100%	€ 19
Zonin	Prosecco DOC cuvée brut	€ 17
Zonin	Prosecco DOC rosè millesimato	€ 20

Marsala

Cantine Pellegrino	Anita Garibaldi - Marsala Superiore Ambra Dolce Doc 2012	€ 4
Cantine Pellegrino	Uncle Joseph - Marsala Superiore Rubino Dolce Doc 2015	€ 5

Grappe

Castagner	Grappa Amarone della Valpolicella Barrique	€ 5
Castagner	Grappa Riserva invecchiata in barrique di ciliegio	€ 5
Castagner	Grappa di prosecco	€ 4

Whisky & Cognac

Glen Grant		€ 5
J&B		€ 5
Cognac Courvoisier		€ 5

Amari

Punico / Segesta / Unicum / Averna / Petrus / Jägermeister / Amaro del Capo / Fernet Branca / Brancamenta	€ 3
Castagner Amaro Leon	€ 4

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI NON PREIMBALLATI DEGLI INGREDIENTI O COADUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

INFORMATION TO CUSTOMERS CONCERNING THE PRESENCE OF INGREDIENTS OR TECHNOLOGICAL ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS OR THEIR DERIVATIVES IN NON-PRE-PACKED FOODS

Cartello informativo provvisorio

In linea con quanto previsto dalla nota DGISAN 3674, del 6.2.2015
e in attesa dell'adozione delle disposizioni nazionali riportanti le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita, così come previsto dall'art. 44 del Regolamento CE n. 1169/2011

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande somministrati e in quelli commercializzati allo stato di "non preimballati" in questo esercizio posso essere contenuti ingredienti o coadiuvanti che posso provocare allergie o intollerante in alcune persone. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intollerante sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Elenco, per capitoli, degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni, di cui all'All. IL "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" - del Reg. 1169/2011 UE, che possono essere utilizzati nella preparazione dei prodotti in vendita.

Provisional information sign

In line with the provisions of DGISAN note 3674, dated 6.2.2015
and pending the adoption of national provisions containing the indications and methods by which information on allergens must be provided, as required by art. 44 of the EC Regulation n. 1169/2011

We would like to inform our customers that in the Foods and beverages administered and in those marketed in the "non-prepackaged" state, in this exercise, ingredients or adjuvants may be contained which may cause allergies or intolerant in some people. Information about the presence of substances or products causing allergies or intolerant are available by contacting the staff on duty. List, by chapters, of the ingredients or adjuvants considered allergens, referred to in Annex IL "Substances or products that cause allergies or intolerances" - of EU Reg. 1169/2011, which can be used in the preparation of products for sale.

Gli allergeni provocano allergie e intolleranze nelle persone allergiche

Allergens cause allergies and intolerances only in persons who are allergic.

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati



Cereals containing gluten and derived products

Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati



Shellfishes and products to base of shellfishes and them by-products

Uova e prodotti a base di uova



Eggs and products to base of eggs

Pesce e prodotti a base di pesce



Fish and products to base of fish

Arachidi e prodotti a base di arachidi



Peanuts and products to base of peanuts

Soya e prodotti a base di soia



Soy and products to base of soy

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)



Milk and products to base of milk (included lactose)

Frutta a guscio



It yields to hull

Sedano e prodotti a base di sedano



Celery and products to base of celery

Senape e prodotti a base di senape



Mustard and products to base of mustard

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



Seeds of sesamo and products to base of seeds of sesamo

Anidride solforosa e solfiti



Sulphurous anhydride and solfiti

Lupini e prodotti a base di lupini



Lupines and products to base of lupines

Molluschi e prodotti a base di molluschi



Molluscs and products to base of molluscs