



La nostra zuppa è preparata con cozze freschissime, immerse in un brodo di pesce all'acqua di mare e finito con prezzemolo, aglio, pepe, capperi e finocchietto.



Slow Food®

### SUINO NERO DEI NEBRODI



E' una razza di maiale autoctona italiana, che vive allo stato semi brado sui monti siciliani dei Nebrodi. Deve il colore scuro del suo manto all'alimentazione a base di ghiande selvatiche. La sua carne è buona e sana, infatti il suino nero è un presidio Slow Food.

## PER INIZIARE

**Zuppa di cozze alla siciliana** € 13  
Con capperi e finocchietto

**Tris di tartare** € 19  
Tonno, salmone, gambero rosa

**Sarde a beccafico** € 12  
Filetti marinati, panati e fritti

**Gamberi rossi croccanti** € 15  
Con salsa agrodolce

**Bruschettona cunzata** € 10  
Con burrata, olive nere infornate,  
pomodorini e basilico

**Salumi di suino nero dei Nebrodi** € 16  
Con formaggi e gnocco fritto

## DA CONDIVIDERE

**Antipasto siciliano** *consigliato per due persone* € 26  
Un ricco vassoio di specialità da gustare in compagnia

**Focaccia calda** € 4  
Disponibile dalle ore 19.00

## LA PASTA

### Spaghettoni con le sarde e muddica atturrata € 16

Con finocchetto, pinoli e uvetta

### Busiate allo scoglio € 18

Con calamari, gamberi, cozze, vongole e pescato del giorno

### Tagliatelle di riso siculo - thai € 17

Con capesante, gamberi, verdure saltate, zest di agrumi mediterranei e mandorle di Noto

### Linguine pastificio Baradello alle vongole veraci € 17

Con salicornia e pomodorino giallo

### Maccheroni alla norma € 14

Pasta di grano antico Timilia, fresca e fatta in casa condita con melanzane, pomodoro e scaglie di ricotta stagionata



Lo **zest** è la parte esterna della scorza dell'agrumo, quella più ricca di oli essenziali. Estratta con una lama sottile, essa sprigiona tutto l'aroma dell'agrumo e fa bene non solo a naso e palato, ma anche alla salute. Si differenzia dalla scorza perchè quest'ultima include anche lo strato amaro bianco e spugnoso della buccia.

#### ACCIUGHE DI SCIACCA



Quando si sente parlare della Sicilia, si pensa sempre al mare cristallino e al profumo di buon cibo. E quando queste due cose si uniscono ecco che escono fuori prodotti freschi e genuini, come le acciughe di Sciacca, provenienti dal pescato locale e preparate seguendo tutte le tradizioni del territorio

#### BUSIATE



La Busiata è il formato di pasta tipico che caratterizza le tavole del trapanese. Prende il nome dal termine buso, un ferro da maglia usato per lavorare lana e cotone. La busiata ha una forma avvitata che la rende ideale per raccogliere il sugo di pesce.

#### MUDDICA ATTURRATA



La muddica atturrata, cioè "mollica tostata" è una preparazione a base di pane e spezie tipicamente siciliana. Veniva definito il "formaggio dei poveri", perchè la muddica è realizzata con ingredienti semplici ed economici. E' buonissima e viene usata soprattutto per insaporire i primi piatti.

---

## SAMMURIGGIU

---



Il salmoriglio è una salsa tipicamente siciliana a base di olio d'oliva, aglio, origano, succo di limone e peperoncino verde fresco. Questa salsa rende il pesce ancora più buono.

---

## LA CARNE

---



Tagliata di razza Fassona piemontese con patate al forno

€ 22

---

## IL PESCATO

**Tonno rosso al fuoco di brace** € 22  
Con caponata “ ricetta di famiglia ”

**Filetto di branzino in crosta di pistacchio** € 22  
Con vellutata di peperoni

**Frittura di calamari** € 18

**Frittura mista** € 20  
Con gamberi, calamari e alici del Cantabrico

## FRITTURA

L'ingrediente segreto dei nostri fritti è il pane panko, un particolare tipo di pangrattato bianco tipico della cucina giapponese. Leggero e croccante perché non frigge, al contrario del pangrattato tradizionale, ma ingloba aria, gonfiandosi e facendo scivolare via i grassi in frittura. Così la verdura e il pesce non si impregnano di olio. Tutti i fritti sono accompagnati dalla nostra maionese fatta in casa.

---

## VERDURE & PATATE

**Caponata “ ricetta di famiglia ”** € 7

**Verdure di stagione grigliate** € 8

**Insalata isolana** € 7  
Insalata verde, arance, mandorle, uvetta, olive e germogli

**Patate al forno** € 6

**Patatine fritte** € 5

---