



Borgonuovo

Ristorante Pizzeria
Specialità siciliane
dal 1994

MENU DEGUSTAZIONE

Porzioni adatte per una persona

Menu Classico

Sarde a beccafico
filetti panati e fritti

Linguine pastificio Baradello alle vongole
con zafferano e zest di limone

Fritto di calamari e patatine

Dessert del giorno

€ 36

Menu Siciliano

Tartare di tonno e stracciatella

Con battuto di olive, capperi e
pomodori secchi in olio siculo

Spaghettoni con le sarde e mollica tostata

Con finocchietto, pinoli e uvetta

Rana Pescatrice alla Liparota *ricetta 2023*

Con salmoriglio, pomodorini caramellati, olive e patate

Dessert del giorno

€ 44



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

Tartare di tonno e stracciatella € 14

Con battuto di olive, capperi e pomodorini secchi, in olio siciliano

Sarde a beccafico € 12

Filetti marinati, panati e fritti

Capesante gratinate € 14

Con granella di mandorle croccanti e zest di arancia

Bruschette cunzate € 11

Tre bruschette : una con caponata "ricetta di famiglia"

Una con Ragusano, cipolla caramellata e pistacchio

L'altra con Primosale, pomodorini ed emulsione di 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

Spghettoni con le sarde e muddica atturrata € 15

Con finocchetto, pinoli e uvetta

Busiate allo scoglio € 18

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

Orecchiette siculo - pugliesi € 15

Con cime di rapa, acciughe di Sciacca e ricotta isolana

Linguine pastificio Baradello alle vongole veraci € 17

Con zafferano e zest di limone



Se desideri un primo piatto con carne o vegetariano guarda le nostre proposte nella carta delle Specialità



Lo **zest** è la parte esterna della scorza dell'agrume, quella più ricca di oli essenziali. Estratta con una lama sottile, essa sprigiona tutto l'aroma dell'agrume 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 e insalatina

€ 22

IL PESCATO

Tonno rosso al fuoco di brace € 22

Con semi di sesamo e cipollotti brasati al Nero d'Avola

Rana pescatrice alla Liparota *ricetta 2023* € 24

Con sammurighiu, pomodorini caramellati, olive sicule e patate

Frittura di calamari € 18

Anelli e tentacoli

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 € 7

Insalata trapanese € 7

Con finocchi, arance, spinacino, cipollotto e uvetta

Patate al forno € 6

Patatine fritte € 5
