

Menù 2019





Taglieri formaggi e salumi

Tagliere formaggi tipici

€ 10,00

Formaggio allo zafferano, primo sale pepato, primo sale senza pepe, primo sale con peperoncino, pecorino pepato stagionato.
Ciotola di pane (realizzato con lievito madre) condito con olio extra vergine d'oliva biologico ed erbe aromatiche locali.

Allergeni: glutine, lattosio.

Tagliere salumi tipici

€ 10,00

Salame di maiale nero dei Nebrodi con pistachio di Bronte, salsiccia dolce con finocchietto selvatico, salsiccia piccante con finocchietto selvatico.
Ciotola di pane (realizzato con lievito madre) condito con olio extra vergine d'oliva biologico ed erbe aromatiche locali.

Allergeni: glutine, frutta secca.

Tagliere formaggi e salumi tipici

€ 12,00

Formaggio allo zafferano, primo sale pepato, primo sale senza pepe, primo sale con peperoncino, pecorino pepato stagionato.
Salame di maiale nero dei Nebrodi con pistachio di Bronte, salsiccia dolce con finocchietto selvatico, salsiccia piccante con finocchietto selvatico.
Ciotola di pane (realizzato con lievito madre) condito con olio extra vergine d'oliva biologico ed erbe aromatiche locali.

Allergeni: glutine, lattosio, frutta secca.

Pane condito

€ 5,00

Pane locale, olio extra vergine d'oliva biologico, acciughe, pomodori secchi, pecorino pepato stagionato e spezie biologiche locali.

Allergeni: glutine, lattosio, pesce.

Arancino al ragù

€ 2,00

Riso, pangrattato condito con formaggio, ragù di carne e piselli.

Allergeni: glutine.

Impanata

€ 6,00

Spinaci, tuma (formaggio), acciughe e olive.

Allergeni: glutine, lattosio.

Dolci e vino

€ 5,00

Pasta di mandorla (mandorle, zucchero e albume), biscotti al vino (farina, zucchero e vino rosso).
Vino dolce Zibibbo, vino dolce alle mandorle.
Allergeni: glutine, frutta secca, solfiti del vino.



Degustazione

Menù degustazione completa Siciliartegusto € 18,00

Arancino, impanata, formaggi e salumi tipici, pane condito, vino / birra, acqua, dolci e vino dolce liquoroso.

Allergeni: glutine, lattosio, pesce, frutta secca, solfiti del vino.

Menù degustazione Siciliartegusto € 14,00

Pane condito, formaggi e salumi tipici, vino / birra, acqua, dolci e vino dolce liquoroso

Allergeni: glutine, lattosio, frutta secca, solfiti del vino.



Siciliartegusto whole tasting menu € 18,00

Arancino, impanata, typical cheese and salami, local seasoned bread, wine glass / beer, water, desserts and sweet wine.

Allergens: gluten, lactose, fish, dried fruit, wine sulphites.

Siciliartegusto tasting menu € 14,00

Local seasoned bread, typical cheese and salami, wine glass / beers, water, desserts and sweet wine.

Allergens: gluten, lactose, dried fruit, wine sulphites.



Cheese and Salami Platters

Typical cheese platter

€ 10,00

Saffron sheep cheese, peppery sheep cheese, normal sheep cheese, spicy sheep cheese, aged peppery sheep cheese.
Local bread with organic extra virgin oil and organic local spices.

Allergens: gluten, lactose.

Typical salami platter

€ 10,00

Nebrodi's black pork salami with Bronte's pistachio, sweet sausage with wild fennel, spicy sausage with wild fennel.
Local bread with organic extra virgin oil and organic local spices.

Allergens: gluten, dried fruit.

Typical cheese and salami platter

€ 12,00

Saffron sheep cheese, peppery sheep cheese, normal sheep cheese, spicy sheep cheese, aged peppery sheep cheese.
Nebrodi's black pork salami with Bronte's pistachio, sweet sausage with wild fennel, spicy sausage with wild fennel.
Local bread with organic extra virgin oil and organic local spices.

Allergens: gluten, lactose, dried fruit.

Seasoned bread

€ 5,00

Local bread, organic extra virgin oil, anchovies, dried tomato, aged peppery sheep cheese and organic local spices.

Allergens: gluten, lactose, fish.

Ragu Arancino

€ 2,00

Rise, breadcrumbs with cheese, ragu (italian meat sauce), peas.

Allergens: gluten, lactose.

Impanata

€ 6,00

Baked in wood oven, spinach, tuma cheese, anchovies and olive.

Allergens: gluten, lactose.

Desserts and wine

€ 5,00

Almond paste (almond, sugar and egg white), wine biscuits (flour, sugar, black wine)
Zibibbo sweet wine, almond sweet wine.

Allergens: gluten, lactose, dried fruit, wine sulphites.

Calice Vino - Wine Glass

Rosso - Red

<i>Nero d'Avola</i>	2018	"Decauville" Rudinì	€ 4,00
<i>Nero d'Avola</i>	2018	"Disueri" Cusumano	€ 5,00
<i>Nero d'Avola</i>	2016	Principi di Butera	€ 6,00
<i>Nero d'Avola bio</i>	2017	"Il Manto" Rallo	€ 7,00
<i>Nero d'Avola</i>	2017	"Zisola" Mazzei	€ 7,00
<i>Nero d'Avola</i>	2017	"Io con te" Bonsignore	€ 8,00
<i>Syrah</i>	2018	"Decauville" Rudinì	€ 4,00
<i>Syrah</i>	2016	Principi di Butera	€ 6,00
<i>Syrah bio</i>	2017	"La Clarissa"	€ 7,00
<i>Syrah</i>	2016	"Zisola Achilles" Mazzei	€ 9,00
<i>Merlot</i>	2017	Cusumano	€ 6,00
<i>Merlot</i>	2016	Principi di Butera	€ 6,00
<i>Etna rosso</i> (<i>N. Mascalese & N. Cappuccio</i>)	2017	"Barbazzale" Cottanera	€ 5,00
<i>Etna rosso</i> (<i>N. Mascalese & N. Cappuccio</i>)	2016	"Piano dei daini" Tenute Bosco	€ 7,00
<i>Etna rosso</i> (<i>N. Mascalese & N. Cappuccio</i>)	2018	"Rossobrillo" Sciacca	€ 7,00
<i>Etna rosso</i> (<i>N. Mascalese & N. Cappuccio</i>)	2015	"Feudo di mezzo" Cottanera	€ 8,00
<i>Cerasuolo di Vittoria</i>	2017	Planeta	€ 7,00
<i>Frappato</i>	2017	Planeta	€ 7,00
<i>Cabernet & Merlot</i>	2018	T.d.Abate	€ 4,00
<i>N. d'Avola, Syrah, ecc</i>	2017	"Sedara" Donna Fugata	€ 5,00
<i>N. d'Avola, Syrah, ecc</i>	2016	"La segreta" Planeta	€ 5,00
<i>Nero d'Avola e Syrah</i>	2017	"Benuara" Cusumano	€ 6,00
<i>Nero d'Avola e Syrah</i>	2015	"Zisola 2z" Mazzei	€ 9,00
<i>Nero d'Avola e Merlot</i>	2017	"Surya" Principi di Butera	€ 6,00



Calice Vino - Wine Glass

Bianco - White

<i>Chardonnay</i>	2018	"Espressione" Rudinì	€ 4,00
<i>Chardonnay</i>	2017	Principi di Butera	€ 5,00
<i>Insolia</i>	2018	Principi di Butera	€ 5,00
<i>Insolia</i>	2018	Cusumano	€ 4,00
<i>Insolia & Chardonnay</i>	2018	Cusumano	€ 5,00
<i>Grillo</i>	2016	Principi di Butera	€ 5,00
<i>Grillo</i>	2016	"Shamaris" Cusumano	€ 5,00
<i>Grillo</i>	2017	"Oi" Bonsignore	€ 8,00
<i>Ansonica e Catarratto</i>	2018	"Anthilia" Donnafugata	€ 4,00
<i>Catarratto</i>	2018	"Prio" Donnafugata	€ 6,00
<i>Zibibbo</i>	2018	"Lighea" Donnafugata	€ 6,00
<i>Grillo e Catarratto</i>	2018	"Zisola Azisa" Mazzei	€ 6,00
<i>Insolia e Chardonnay</i>	2018	"Surya" Principi di Butera	€ 6,00
<i>Etna bianco</i> (<i>Catarratto e Viognier</i>)	2018	"Barbazzale" Cottanera	€ 5,00
<i>Etna bianco (Carricante)</i>	2016	"Piano dei daini" Tenute Bosco	€ 7,00
<i>Etna bianco (Carricante)</i>	2018	"Etna DOC" Cottanera	€ 8,00

Bianco Frizzante - White Sparkling

<i>Blend di vitigni autoctoni</i>	2018	"Charme" Firriato	€ 5,00
<i>Insolia e Catarratto</i>	2018	"Bianco di Nera" G. Milazzo	€ 6,00

Spumanti Brut

<i>Nero d'Avola Brut</i> (<i>Metodo Charme</i>)	2018	"Neroluce" Principi di Butera	€ 5,00
<i>Carricante Brut</i> (<i>Metodo Classico</i>)	2015	Planeta	€ 6,00

Allergeni: solfiti del vino – Allergens: wine sulphites.



Birre locali – Local Beers

<i>Birra dello Stretto</i>	cl. 33	€ 2,50
<i>Birra Messina</i>	cl. 33	€ 2,50
<i>Birra Messina cristalli di sale</i>	cl. 33	€ 3,00
<i>Birra Messina</i>	cl. 33	€ 2,50
<i>Semedorato</i>	cl. 33	€ 2,50
<i>Sicily beer</i>	cl. 33	€ 4,50

Altre bevande – Other drinks

<i>Acqua naturale/frizzante – Still/sparkling water</i>	cl. 50	€ 1,00
<i>Acqua naturale/frizzante – Still/sparkling water</i>	cl. 100	€ 2,50
<i>Coca Cola/Fanta</i>	cl. 33	€ 2,00
<i>Coca Cola/Fanta</i>	cl. 50	€ 2,50

*Tutti i prodotti in degustazione sono disponibili alla vendita.
All the tasting products are available for sale.*

