

ANTIPASTI

Caponata	8
Diced fried mixed vegetables, seasoned with olive oil, celery, olives and capers, in an "agrodolce" sauce	
Uovo in salsa di pomodoro	8
Egg in tomato sauce	
Parmigiana di melanzane	9
Eggplants "Parmigiana"	
Pane ai broccoli con cicicoria, uvetta e pinoli	10
Broccoli bread with chicory, pine nuts and raisins	
"Sicilia M'Pressa" La Sicilia in un'ampia selezione di antipasti	13
Sicily in a broad selection of starters	
Polpette di manzo in agrodolce	10
Sweet and sour beef meatballs	
Moscardini in salsa con olive e capperi*	13
Small Octopus in tomato sauce with olives and capers	
Polpo su crema di fagioli "Cosaruciari" e cicoria*	13
Octopus with "Cosaruciari" beans and chicory	

PRIMI

Cavatelli al Ragù di Salsiccia di Palazzolo Acreide	15
Homemade Cavati with Palazzolo Acreide's Black Piglet Sausage	
Cavatelli alla Norma cotti al forno	12
Homemade Cavati alla Norma baked in the oven	
Ravioli di ricotta fatti in casa con sugo di maiale	12
Homemade Ravioli stuffed with Ricotta cheese and Pork Sauce	
Maccheroni con crema di pomodoro arrosto, mandorle e Burrata	10
Maccheroni pasta with cream of roasted tomatoes, toasted almonds and Burrata	
Pacchero con Ragù di Polpo	15
Pacchero with octopus ragù	
Spghettone con Gambero Rosso di Mazzara e Burrata*	15
Spghettone with Mazzara's Red Prawns and Burrata	
Mezze Maniche al "Bruocculu Arruminatu"	13
Mezze Maniche pasta "Bruocculu Arruminatu" style (Not sure what's this? Ask the waiter!)	

La lista degli allergeni presenti nelle nostre portate:

Glutine, Cipolla, Aglio, Sedano, Frutta Secca, Frutta a Guscio, Fave, Latticini, Pesce, Crostacei, Pepe, Peperoncino, Solfiti.

ZUPPE (Con Pasta o Senza)

Macco di Fave "Cottoia" di Modica "Cottoia" Broad beans Soup	8 (+2)
Zuppa di Fagioli "Cosaruciari" di Scicli "Cosaruciari" Beans Soup	9 (+2)
Zuppa di Ceci Chickpeas Soup	8 (+2)

SECONDI

Salsiccia di Maialino Nero Black Piglet meat Sausage	13
Costata di Suino Nero Black Pork Chop	15
Stinco di Maiale con patate al forno Pork Shin with oven baked potatoes	16
Trippa in umido Stewed Tripe	12
Costolette di Agnello con cipolla rossa caramellata Lamb Cutlets with red onion chutney	14
Coniglio "A Pattuusa" "Pattuusa" style Rabbit	16
Tagliata di Scottona "Scottona" beef sirloin	18
Brasato di Manzo con Cerasuolo di Vittoria Beef Stew with Cerasuolo di Vittoria Wine	16
Baccalà fritto con misticanza* Deep Fried Salted Codfish with mixed leaf salad	14
Zuppa di Ceci del Pescatore Fisherman's Chickpeas soup	16

CONTORNI

Insalata Mista Mixed Leaf Salad	4
Insalata Arance e Finocchi Oranges and Fennel Salad	5
Insalata Pomodoro, Capperi e Basilico Tomatoes, Capers and Basil Salad	4
Cicoria Ripassata Panfried Chicory	5
Bieta Saltata in padella Panfried Chard	4
Cardoncelli Arrosto Grilled Cardoncelli Mushrooms	7
Patata 'NCaciata "N'Caciata" Potato (Not sure what's this? Ask the waiter!)	4
Patate al Forno Oven Baked Potatoes	4
Focaccia fatta in casa con cipolla rossa caramellata e Ragusano D.O.P. Homemade Focaccia with caramelized red onion and Ragusano cheese D.O.P.	5