



Menù

Rascapignate

Patate fresche fritte 6,00
(olio di girasole alto oleico Zucchi)

Arancinette ai formaggi 7,00
e primosale in pastella (6pz)

Misto: Patate fresche fritte, arancinette 8,00
ai formaggi e primosale in pastella (4pz)

Crocchè di patate: ripieno di salumi e formaggi 3,00
con fonduta di Parmigiano Reggiano (1pz)

Suppli Romano: Carnaroli, pomodoro Siccagno 3,50
e mozzarella con panatura croccante

Panettone Salato 8,50
pecorino romano dop e parmigiano reggiano Dop
(servito con Bresaola della Valtellina)

Burratina Campana, prosciutto crudo 15,00
riserva 24 mesi L'Artemano, pomodorino confit
(servita con focaccia bianca)

Pizzacce fritte: salsa pic pac e basilico / 10,00
pomodoro datterino, bufala e origano (4pz)

Caprese: mozzarella fiordilatte, pomodoro 13,00
datterino, origano, basilico e olio evo
(servita con focaccia bianca)

Buffulettuni: Selezione di salumi e formaggi 20,00
(x2) (serviti con focaccia bianca)

Sfincione Palermitano 15,00
Salsa sfincione, pomodorino datterino, mollica
di pane fresco, tuma di Castelvetrano, spolverata di
caciocavallo Ragusano Dop, origano di Villalba, olio evo.

Sfincione Bagherese 15,00
Cipolla di Tropea stufata al vino rosso, ricotta
bio di San Giuseppe Jato, tuma di Castelvetrano,
spolverata di caciocavallo Ragusano Dop, mollica
di pane fresco, origano di Villalba, olio evo.

Rianata Trapanese 14,00
Pomodorino datterino, pesto di prezzemolo e acciughe,
tuma di Castelvetrano, spolverata di caciocavallo
Ragusano Dop, origano di Villalba, mollica di pane fresco,
olio all'aglio rosso di Nubia.

Percorso Degustazione a persona 40,00

(Solo su prenotazione dal martedì al giovedì)

5 assaggi di specialità a libera interpretazione dello Chef
Più dessert, da 4 a 6 persone. Bibite escluse

Le Contrade

Molino a Vento 10,00
Salsa di pomodoro Siccagno, fiordilatte in acqua, basilico, olio evo.

Molino a Vento DOP 13,00
Salsa di pomodoro Siccagno, mozzarella di bufala Campana Dop, basilico, olio evo cultivar Nocellara del Belice Mandranova.

Piano Mendola 9,00
Salsa pic pac di pomodoro Siccagno, origano di Villalba, basilico, pepe nero, olio all'aglio rosso di Nubia.

Piano Mendola DOP 14,00
Salsa pic pac di pomodoro Siccagno, datterino giallo & rosso cotto al forno, spolverata di caciocavallo Ragusano Dop, origano di Villalba, basilico, pepe nero, olio all'aglio rosso di Nubia.

Montelungo 12,00
Mozzarella di bufala Campana Dop, pomodoro datterino cotto al forno, basilico, olio evo.

Montelungo DOP 17,00
Mozzarella di bufala Campana Dop, pomodoro datterino cotto al forno, prosciutto crudo riserva 24 mesi L'Artemano, scaglie di Parmigiano Reggiano Dop, basilico, olio evo cultivar Nocellara del Belice Mandranova.

Loco Barone 14,00
Alici del Mediterraneo, salsa di pomodoro Siccagno, fiordilatte in acqua, origano di Villalba, basilico, olio evo.

Ponte Olivo 17,00
Salsa fresca di datterino, fiordilatte in acqua, melanzane fritte, ricottina di bufala Salernitana, scaglie di Parmigiano Reggiano Dop, basilico, olio evo.

Impasto integrale (disponibile nel weekend) €2,50

Aggiunzioni: Bufala Dop €3.00, Prosciutto Crudo di Parma €3.00, Prosciutto Cotto Branchi €3.00, Ricotta €2.00, Fior di Latte €2.00, Ricottina di Bufala €3.00, Cipolla stufata di Tropea €1.50, Salsiccia €2.00, Stracciatella di bufala €3.00, Blu di Bufala €1.50, Salame €2.00, Burrata €3.00, Datterino €1.50, Datterino giallo €2.00, Noci fresche €1.50, Miele €1.50, Funghi €3.00, Friarielli €3.00, Pesto di pistacchi €3.00, Rucola €1.00, Alici del Mediterraneo €2.50, Caciocavallo Ragusano Dop €1.50, Mollica di Pane fresco €1.00, Parmigiano Reggiano €2.00, Carciofi €2.50, Filetti di Tonno €3.00, Olive Taggiasche €2.00, Tuma di Castelvetrano €1.50, Capperi €1.50, Schiacciata Piccante €2,00

Servizio e coperto: €3,50

Quartieri

Biviere 20,00

Bottarga di Tonno Rosso, ricotta bio di San Giuseppe Jato, tuma di Castelvetro, Cipolla di Tropea stufata al vino rosso, zeste di limone, mollica di pane fresco, origano di Villalba, olio evo.

Borgo Pignatelli 17,00

Funghi di stagione saltati in padella, fiordilatte in acqua, prosciutto cotto Branchi (in uscita), chips di Parmigiano Reggiano Dop, basilico, olio evo.

Gattano 17,00

Verdure di montagna saltate in padella, tuma di Castelvetro, crema di pomodoro corbarino, mollica di pane fresco, neve di caciocavallo Ragusano Dop, olio all'aglio rosso di Nubia.

Feudo Nobile 17,00

Speck Artigianale, fiordilatte in acqua, pomodoro datterino giallo, Blu di Bufala, noci fresche, miele Amodeo di Ape Nera Sicula, basilico, olio evo.

Castelluccio 18,00

Filetti di Tonno in olio evo, salsa pic pac di pomodoro Siccagno, olive Taggiasche, datterino giallo, origano di Villalba, capperi di Pantelleria IGP, basilico, Pepe nero, olio evo.

Carrubbazza (Covaccino) 17,00

Bresaola della Valtellina, pomodoro datterino giallo & rosso, bocconcini di bufala Campana Dop, rucola fresca, Parmigiano Reggiano Dop, olio evo.

Fondo Iozza 18,00

Confettura artigianale di fichi, mozzarella di bufala Campana Dop, prosciutto crudo riserva 24 mesi L'Artemano, noci fresche, basilico, olio evo.

Priolo 18,00

Pesto artigianale di pistacchio, fiordilatte in acqua, pomodoro datterino cotto al forno, prosciutto crudo riserva 24 mesi L'Artemano, burratina Campana, basilico, olio evo.

Quartieri

Canalazzo 14,00

Salsa di pomodoro Siccagno, fiordilatte in acqua, schiacciata piccante, fili di peperoncino, basilico, olio al peperoncino.

Piano Carmine (Veg) 16,00

Crema di peperoni, peperone arrosto, cipolla di Tropea, patate al forno, pomodorino confit, crumble di pane croccante, olio al peperoncino.

Spina Santa 17,00

Salsa di pomodoro Siccagno, fiordilatte in acqua, Cuore di carciofi cotti alla brace, Prosciutto cotto Branchi (in uscita), Fungo del giorno spadellato, olive Taggiasche, basilico, olio evo.

Roccazzelle 16,00

Stracciata di bufala (in uscita), Provola affumicata, Blu di Bufala, spolverata di caciocavallo Ragusano Dop, mollica di pane fresco, chips di Parmigiano Reggiano, basilico, olio evo.

Femmina Morta (panzerotto fritto) 16,00

Pomodoro datterino, bufala Campana Dop, ricotta bio di San Giuseppe Jato, schiacciata piccante, basilico, pepe nero.

Caposoprano 17,00

Noci fresche, burratina Campana, Provola affumicata, prosciutto crudo riserva 24 mesi L'Artemano, basilico, olio evo.

Piano Notaro 16,00

Provola affumicata, salsiccia artigianale, patate al forno, cipolla di Tropea stufata al vino rosso, caciocavallo Ragusano Dop, prezzemolo, origano di Villalba, olio evo.

Giardinelli 16,00

Friarielli saltati in padella, provola affumicata, salsiccia artigianale, olio all'aglio rosso di Nubia.

***Allergeni** – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11*

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Bevande

Acqua Naturale Panna 75 cl	3,00
Acqua Frizzante San Pellegrino 75 cl	3,00
Acqua Ferrarelle 75 cl	3,00
Molecola 33 cl	3,50
Coca Cola / Coca Cola Zero 33 cl	3,50
Aranciata San Pellegrino 20 cl	3,00
Gassosa San Pellegrino 20 cl	3,00
Chinotto San Pellegrino 20 cl	3,00
Aperol Spritz	7,00

Birre alla Spina

Menabrea Bionda 20 cl	4,50
Menabrea Bionda 40 cl	6,00
Menabrea Rossa 20 cl	5,00
Menabrea Rossa 40 cl	6,50

Birre in Bottiglia

Baladin "Nazionale" 75 cl	14,00
Baladin "Isaac" 75 cl	14,00
Tari "Oro" bionda artigianale 75 cl	14,00
Tari "Trisca" bianche artigianale 75 cl	14,00
Bruno Ribadi "Sicilian Pale Ale" 75 cl	14,00
Bruno Ribadi "Bianca" 75 cl	14,00
Herrnbrau "Weiss" 50 cl	6,00
Baladin "Nazionale" 33 cl	6,00
Baladin "Isaac" 33 cl	6,00
Tari "Trisca" bianche artigianale 33 cl	6,00
Tari "Oro" bionda artigianale 33 cl	6,00
Bruno Ribadi "Sicilian Pale Ale" 33 cl	6,00
Bruno Ribadi "Bianca" 33 cl	6,00

Dessert

7,00

Dolci prodotti artigianalmente da "il Signor di Carbognano"
il nostro personale sarà lieto di illustrarvi la carta dei dolci