

MENÙ



CUTÌ
LÙ DISSI
RISTORANTE

ANTIPASTI

STARTERS

10. **Crudità di pesce** 🍤 🐠 € 24,00
Crudità of seafood
Tonno, pesce spada, crostacei, limone, prezzemolo, pepe nero
Tuna, swordfish, shellfish, lemon, parsley, black pepper
11. **Tartare di Tonno** 🐠 € 18,00
Tuna Tartare
Tonno, menta, capperi, limone, olio EVO
Tuna, mint leaves, capers, lemon zest, EVO oil
12. **Sautè di cozze e vongole** 🐚 € 18,00
Mussels and clams sauté
Cozze, Vongole, pomodoro, olio EVO, aglio, prezzemolo, origano, pepe nero
Mussels, clams, tomatoes, EVO oil, garlic, parsley, oregano, black pepper
13. **Alici Marinate - Marinated anchovies** 🐠 🍷 € 12,00
Alici, olio EVO, aceto, peperoncino, valeriana, pomodoro
Anchovies, EVO oil, white vinegar, rocket leaves, tomato
14. **Insalata di mare - Sea salad** 🍤 🐠 🐚 € 17,00
Polpo, cozze, vongole, calamari, gamberi, olio EVO
Octopus, mussels, clams, squid, prawns, EVO oil

ANTIPASTI

STARTERS

- 14. Bruschetta** 🌾 € 6,00
Pane, pomodoro, basilico, origano, olio EVO
Toasted bread, tomatoes, basil leaves, oregano, EVO oil
- 15. Caponata** 🌾 🍷 🧂 € 9,00
Melanzane, zucchine, peperone, zucchero, aceto bianco, cipolla, pomodoro, sedano
Eggplant, courgettes, bell peppers, oil, sugar, white vinegar, onion, tomatoes, celery
- 16. Tagliere misto siciliano** 🍷 🧂 € 14,00
Sicilian cold platter
Salumi e formaggi misti
An assortment of Sicilian cured meats and cheeses.

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

- 20. Spaghetti alle Vongole** 🌾🐚 € 16,00
Spaghetti with clams
Pasta, vongole, olio EVO, pomodoro, prezzemolo, aglio
Pasta, clams, EVO oil, tomato, parsley, garlic
- 21. Maccheroncini con le Sarde** 🌾🐚🐟 € 14,00
Maccheroncini with anchovies Sicilian style
Pasta, alici, pinoli, finocchietto selvatico, uva passa, mollica abbrustolita
Pasta, anchovies, pine nuts, wild fennel, raisins, toasted breadcrumbs, tomatoes
- 22. Couscous di pesce - Seafood Couscous** 🌾🐚🐟🐚 € 18,00
Couscous, cozze, vongole, calamari, crostacei, olio EVO, aglio, prezzemolo, pomodoro
Couscous, mussels, clams, calamari, shellfish, EVO oil, garlic, parsley, tomato
- 23. Linguine uovo di paura** 🌾🐟🥚 € 16,00
Linguine with egg's fish
Pasta di grano tenero, pomodoro, uova di pesce, olio EVO, aglio, prezzemolo, burro
Pasta, tomato, egg's's fish, EVO oil, garlic, parsley, onion basil
- 24. Tagliatelle al gambero rosso di Mazara del Vallo** 🌾🐚 € 18,00
Tagliatelle with Mazara del Vallo's red shrimps
Pasta, Gambero rosso di Mazara del Vallo, pomodoro, prezzemolo, aglio, olio EVO
Pasta, shrimp, tomato, parsley, garlic, EVO oil
- 25. Risotto alla Marinara - Seafood Risotto** 🐚🐟 € 17,00
Riso Carnaroli, cozze, vongole, calamari, crostacei, pomodoro, aglio, prezzemolo, olio EVO
Carnaroli rice, mussels, clams, calamari, shellfish, tomato, shrimps, garlic, parsley, EVO oil

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

- 26. Lasagne**     € 12,00
Pasta, pomodoro, carne di manzo, besciamella, parmigiano
Pasta, tomato, beef meat, bechamel sauce, parmesan cheese.
- 27. Paccheri alla Norma**  € 14,00
Pasta, pomodoro, melanzane, olio EVO, aglio, basilico,
ricotta infornata
*Pasta, tomato, eggplant, EVO oil, garlic, basil leaves,
baked salted ricotta cheese*
- 28. Pasta al Ragù - Ragù pasta**   € 14,00
Pasta, pomodoro, carne di manzo e suino, cipolla
Pasta, tomato, beef and pork meat, onion

SECONDI PIATTI

SECOND COURSE

- 30. Involtoni di Pesce Spada alla Pancrazio**    € 16,00
Pancrazio's swordfish roll
Pesce spada, mollica di pane, capperi, aglio, prezzemolo, parmigiano, pomodoro, mozzarella, olio EVO.
Swordfish, breadcrumbs, capers, garlic, parsley, parmesan cheese, tomato, mozzarella, EVO oil.
- 31. Tonno con la Cipolla**   € 19,00
Tuna steak with sweet and sour onion
Tonno, cipolla, aceto, capperi, pomodoro, olio EVO.
Tuna, onion, vinegar, capers, tomato, EVO oil.
- 32. Frittura di Pesce**    € 18,00
Fried Fish
Calamari, gamberoni, paranza, farina di semola, limone, sale.
Calamari, prawns, paranza, semolina flour, lemon, salt.
- 33. Pesce Spada alla Messinese**   € 16,00
Swordfish Messina Style
Pesce spada, pomodoro, capperi, olive verdi, olio EVO, aglio, prezzemolo
Swordfish, tomato, capers, green olives, EVO oil, garlic, parsley
- 34. Filetto di spigola in crosta di melanzane**     € 17,00
Sea bass fillet in eggplant crust
Spigola, melanzane, sale, olio, pepe, uovo, parmigiano, farina
Sea bass, aubergines, salt, oil, pepper, egg, parmesan, flour
- 35. Polpo e patate - Octopus and flavored potatoes**   € 19,00
Polpo, patate prezzemolo, olio aglio, pepe
Octopus, potatoes, parsley, oil, garlig, pepper

SECONDI PIATTI

SECOND COURSE

36. **Polpette in foglia di limone** 🍷
Meatballs cooked in lemon leaves
Carne di manzo, sale, pepe nero, foglia di limone.
Beef meat, salt, black pepper, lemon leaf. € 14,00
37. **Entrecote di Manzo**
Grilled Beef Entrecote
Carne di manzo, sale, pepe nero, limone.
Beef meat, salt, black pepper, lemon. € 18,00
38. **Involtini Taormina** 🌾 🍷
Taormina's roll
Carne di manzo, mozzarella, prosciutto, sale, pepe nero, pomodoro, mollica di pane, capperi, aglio, prezzemolo, parmigiano, olio EVO
Beef, mozzarella, ham, salt, black pepper, tomato, breadcrumbs, capers, garlic, parsley, parmesan, EVO oil € 14,00
39. **Filetto di Manzo**
Fillet of beef
Carne di manzo, sale, pepe nero, limone.
Beef meat, salt, black pepper, lemon. €25, 00

INSALATE

SALADS

- 40. Insalata Mista** € 9,00
Mixed Salad
Lattuga, Rucola, pomodoro, carote, cipolla, cetriolo
Lettuce, rocket, tomatoes, carrots, onion, cucumber
- 41. Insalata Siciliana** 🐟 🍷 € 10,00
Sicilian Salad
Finocchio, arance, porro, acciughe salate, olio EVO
Fennel, orange, leek, salt cured anchovies
- 42. Insalata Caprese** 🍷 🍷 € 12,00
Caprese Salad
Pomodoro, mozzarella, basilico, olio EVO
Tomatoes, mozzarella, basil leaves, EVO oil

DESSERT

DESSERT

- 50. Dessert del giorno** € 6,00
Daily dessert
- 51. Tiramisù** 🌾 🥚 🥛 € 6,00
Savoiard, caffè, mascarpone, uova, pasta frolla al cioccolato
Savoiard biscuit, coffee, mascarpone cheese, chocolate shortcrust pastry
- 52. Cannolo** 🌾 🥚 🥛 € 6,00
Ricotta, zucchero, farina, Marsala, uova, caffè, lievito, cannella
Ricotta cheese, sugar, flour, Marsala wine, egg, coffee, baking powder, cinnamon
- 53. Crumble alle mandorle** 🌾 🥚 🥛 🌰 € 6,00
Almond's Crumble
Mousse di cioccolato bianco, panna, latte, farina, zucchero, mandorle
White chocolate's mousse, cream, milk, flour, sugar, almond
- 54. Panna Cotta** 🥛 € 6,00
Panna, zucchero, gelatina, vaniglia, cioccolato o frutta
Heavy cream, sugar, gelatine, vanilla, chocolate or fruit

Testa di Moro

Mai tradire un Siciliano!

Secondo la leggenda, intorno all'anno 1000, nel pieno della dominazione dei Mori in Sicilia, nel quartiere arabo di Palermo "Al Hâlisab" (che significa la pura o l'eletta) oggi chiamato Kalsa, una bellissima fanciulla viveva le sue giornate in una dolce quanto solitaria quiete, dedicando le sue attenzioni all'amabile cura delle piante del suo balcone.

Dall'alto della sua balconata fiorita, ella venne un giorno notata da un giovane, un Moro. Sopraffatto da una violenta passione per essa, il giovane Moro non esitò un attimo a dichiararle il suo amore. La giovane, colpita dalla promessa d'amore ricevuta, accolse e ricambiò con passione il sentimento dell'ardito corteggiatore.

Eppure il giovane, che non si era fatto scrupolo alcuno nell'abbandonarsi alle più dolci profusioni amorose, in cuor suo celava un gravoso segreto: moglie e figli lo attendevano difatti in Oriente, in quella terra nella quale egli doveva fare ora ritorno.

La fanciulla distrutta nell'apprendere una tale notizia ed amareggiata per quell'amore tradito che si accingeva ora ad abbandonarla, fu colta da un'ira funesta che la spinse inesorabilmente ad imboccare la strada della vendetta. Ella meditò di cogliere il momento di maggiore vulnerabilità dell'uomo per ricambiare l'impietosa slealtà precedentemente subita.

Così nella notte, mentre egli caduto in un sonno profondo riposava ignaro della sua sorte, ella colse l'attimo propizio e lo colpì mortalmente. Il Moro che l'aveva amata e che si accingeva a partire ora non l'avrebbe più abbandonata. Decise inoltre che il volto di quel giovane, a lei eppur caro, sarebbe dovuto rimanere al suo fianco per sempre, perciò senza esitazione alcuna tagliò la testa del giovane creando con essa un oggetto simile ad un vaso e vi pose all'interno un germoglio di basilico.



La scelta di piantarvi del basilico fu sancita dal fatto che , come ella ben sapeva, questa odorosa pianta dal greco "Basilikos", si accompagna da sempre a un'aura di sacralità rappresentando difatti l'erba dei sovrani; in tal modo, nonostante il terribile atto compiuto, ella perseguiva il dissennato amorevole fine di continuare a prendersi cura del suo adorato.

Depositò infine la testa sul suo balcone, dedicandosi ogni dì alla cura del basilico che in essa cresceva. Ogni giorno le lacrime della giovane bagnavano la pianta regale, che prospera cresceva diventando sempre più florida e rigogliosa. I vicini, pervasi del profumo del basilico e guardando con invidia la pianta che vigorosamente maturava in quel particolare vaso a forma di Testa di Moro, si fecero realizzare vasi in terracotta che riproponevano nelle stesse fattezze quello amorevole custodito della fanciulla.

Moor's Head

Never betray a Sicilian!

The “Testa di moro” (Moor's head) is a characteristic feature of the Sicilian tradition.

It is a hand painted pottery vase used nowadays as an ornament, depicting the head of a moor and sometimes a beautiful young woman.

The ancient legend tells that, around the year 1000, when Sicily was dominated by the Moor's, at Kalsa in Palermo, lived “such a beautiful lady that resembled freshly bloomed peach flowers with both eyes mirroring the beautiful gulf of Palermo”.

The lady was almost always at home, spending most of her days taking care of the plants she had at her balcony.

One day, one young Moor was passing by, but quickly stopped, stunned by such beauty. He immediately decided to declare his love to the young girl, who happily shared the same feelings for him.

But her happiness was not meant to last forever, as she found out that her beloved Moor would soon leave her, coming back to the west, where he left his wife and two kids.

Feeling betrayed, the lady waited patiently for the night and, as soon as the Moor fell asleep, she killed him and cut off his head.

His head was then used as a pot, where she planted basil (from the Greek “Basilikos”, a plant that is believed to carry a sacred aura). Now, the Moor, on display at her balcony, could no longer leave her and was destined to be hers forever.

Time passed by and the basil grew strong and healthy, causing some jealousy between the neighbours. To make sure their plants would grow as strong, they started modelling clay pots that resembled the Moor's head.

Nowadays you can still sight some “Testa di Moro” in Sicilian balconies.

ELENCO ALLERGENI

ALLERGEN LIST



Cereali contenenti glutine
Cereals containing gluten



Frutta a guscio
Nuts



Crostacei e prodotti derivati
Shellfish and derived products



Sedano e prodotti derivati
Celery and derived products



Uova e prodotti derivati
Eggs and derived products



Senape e prodotti derivati
Mustard and derived products



Pesce e prodotti derivati
Fish and derived products



Sesamo e prodotti derivati
Sesame seeds and derived products



Arachidi e prodotti derivati
Peanuts and derived products



Anidride solforosa e solfiti
Sulfur dioxide and sulphites



Soia e prodotti derivati
Soy and derived products



Lupino e prodotti derivati
Lupine and derived products



Latte e prodotti derivati
Milk and derived products



Molluschi e prodotti derivati
Clams and derived products

Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante.

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerte in questo locale sono prodotti in laboratori dove i prodotti utilizzati contengono uno o più degli allergeni sopra indicati.

Si tiene a precisare che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o di buffet.

N.B. Per i piatti del ristorante, contorni e dessert, chiedere informazioni al nostro personale.

Il pesce ha subito un processo di abbattimento della temperatura secondo l'art. 3 - Allegato III, sezione VIII, capitolo III, parte D del Regolamento CE n. 853/2004

The fish has undergone a process of abatement of the temperature according to the art.3 - Annex III, section VIII, chapter III, part D of the EC Regulation n. 853/2004

COPERTO € 2,50