



MENU'



AGRITURISMO VULTAGGIO

AZIENDA AGRICOLA
Contrada Misiliscemi,4





Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

L'Agriturismo Vultaggio fa parte dell'Alleanza Slow Food dei cuochi.
Un'associazione di cuochi che difende la biodiversità alimentare in tutto il mondo.



Slow Food®
Presidio

Quando trovi questo simbolo accanto ai piatti inseriti nel menù
i prodotti sono Presidio Slow Food.

Vastedda del Belìce DOP - Azienda Agricola di L.Cucchiara, Salemi (TP)

Miele di Ape Nera Sicula - Azienda Apicoltura di C. Amodeo, Termini Imerese (PA)

Pistacchio di Bronte DOP - Azienda Evergreen di P. Bonaccorso, Bronte (CT)

Sale marino di Trapani - Azienda Oro di Sicilia di Carmelo Culcasi, Paceco (TP)

Aglione rosso di Nubia - Azienda Agricola di C. Gallo, Trapani (TP)

Caciocavallo Ibleo DOP - Azienda Agricola di Floridia Giovanni, Ispica (RG)

Piacentino Ennese - Azienda Il Cavaliatore, Enna

Maialino Nero dei Nebrodi - Azienda La Paesanella di A. Ninone, Mirto (ME)

Sesamo di Ispica - Associazione "Gghjugghiulèna", Ispica (RG)

Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in **sottolineato**.



Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)



Azienda Agricola

La nostra azienda agricola di 30 ettari, coltivata dalla nostra famiglia da oltre 100 anni, produce frutta, verdura, ortaggi, olio EVO, olive, legumi e grani antichi siciliani, da cui provengono le farine con le quali impastiamo la nostra pasta, il pane e le pizze che facciamo maturare almeno 24 ore.

Da alcuni anni produciamo in biologico e siamo certificati dal 2023

IT-BIO-004, N° 19-17669



Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in sottolineato.



Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)

Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in sottolineato.



Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)

Antipasti-Appetizers-Vorspeisen-Hors-d'oeuvre

Buffettino di antipasti  **Assorted appetizers -Hors-d'oeuvre variés-Gemischte Vorspeisen** €12,00

Caponata con mandorle di Noto, insaccato artigianale, olive, formaggio siciliano, panelle, ecc/ Caponata, handmade cold cut, olives, Sicilian cheese, panelle, etc / Caponata, saucisse artisanale, olives, fromage sicilien, panelle, etc / Caponata, handwerkliche Wurst, Oliven, Sizilianischer Käse, Panelle, etc

Chips e panelle €5,00

Chips di patate fresche e panelle (ceci BIO) / Chips and panelle (chickpeas organic flour)/ Chips et panelle (organique farine de pois chiche) /Chips und panelle (Kichererbsenmehl Organisch)

Chips alla Vastedda del Belice   €5,50

Patate fresche a fette con Vastedda del Belice/ Slices of fresh potatoes with Vastedda del Belice cheese/Pommes de terre fraîches en tranches avec le fromage Vastedda del Belice /Frische Kartoffeln in Scheiben mit Vastedda del Belice Käse

Tartare di vitello €12,00

Carne di vitello, sale, pepe, scorza di limone grattugiata, uova/ Veal, salt, pepper, grated lemon rind, eggs /Viande de veau, sel, poivre, zeste de citron râpé, oeufs / Kalbfleisch, Salz, Pfeffer, geriebene Zitronenschale, Eiern

Tagliere di salumi di nostra produzione e formaggi  €12,00

Cold cuts of Black pork from Nebrodi with Sicilian cheese and jams, pepper / Assiette de charcuterie de porc noir de Nebrodi avec du fromage sicilien et de la confiture, poivre/ Aufschnitt mit Schwein den Nebrod und Käse mit Marmelade, Pfeffer

Parmisana al caciocavallo €5,00

Melenzane fritte, salsa di pomodoro, caciocavallo, basilico, sale/ Fried aubergines, tomato sauce, caciocavallo cheese, basil, salt / Aubergines frites, sauce tomate, fromage caciocavallo, basilic, sel/ Gebratene Auberginen, Tomatensauce, Caciocavallo-Käse, Basilikum, Salz

Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio. sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in sottolineato.



Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)

Antipasti-Appetizers-Vorspeisen-Hors-d'oeuvre

Trippa al Cacio €8,00

Trippa, pomodoro, sedano, cipolla, carote, patate, caciocavallo ragusano, pepe / Tripe, tomato, celery, onion, carrots, potatoes, caciocavallo cheese, pepper / Tripe, tomato, céleri, oignon, carottes, pommes de terre, caciocavallo fromage, poivre / Kutteln, Tomaten, Sellerie, Zwiebel, Karotten, Kartoffeln, Caciocavallo Käse, Pfeffer

Pecora bollita €10,00

Carne di pecora, cipolla, sedano, finocchietto, carote, prezzemolo, pomodoro, spezie / Boiled sheep, onion, celery, fennel, carrots, persil, tomato, spices / Mouton bouilli, oignon, céleri, finocchietto, carottes, persil, tomate, épices/Gekochte Schaf, Zwiebel, Sellerie, Fenchel, Karotten, Petersilie, Tomate, Gewürze

Caciocavallo all'argentera e Marsala Vergine Intorcia Heritage 2015 €10,00

Caciocavallo ragusano, origano, aglio rosso di Nubia, pepe, Marsala vergine Intorcia Vintage 2015 / Fried Caciocavallo cheese, oregano, red garlic of Nubia, pepper, Marsala vergine Intorcia Vintage 2015 / Frit Caciocavallo fromage, origan, rouge ail de Nubia, poivre, vinaigre Marsala vergine Intorcia Vintage 2015 / Gebratener Caciocavallo Käse, Oregano, roten Knoblauch Nubia, Pfeffer, Marsala vergine Intorcia Vintage 2015

Lumache "ca muddica" €8,00

Lumache, mollica, sale, pepe, olio, aglio , prezzemolo/Snails, crumbs, salt, pepper, oil, garlic, parsley/Escargots, chapelure, sel, poivre, huile, ail, persil/Schnecken, Brösel, Salz, Pfeffer, Öl, Knoblauch, Petersilie

Primosale panato e fritto €6,00

Primosale, mollica/Primosale cheese, crumb/Primosale fromage, miette/Primosale Käse, Krume

Focaccia con guanciale €8,00

Focaccia, guanciale, aromi naturali/Focaccia, cheek lard, natural spices/ Focaccia, joue de porc, arômes naturels/Focaccia, Guanciale, natürliche Aromen

Bruschette alla Trapanese €4,00

Pane abbrustolito, pomodoro, aglio, basilico, sale, pepe / Toasted bread, tomato, garlic, basil, salt, pepper / Pain grillé, tomate, ail, basilic, sel, poivre / Geröstetes Brot, Tomate, Knoblauch, Basilikum, Salz, Pfeffer

Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio. sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in sottolineato.

 Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

 L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)

Primi Piatti

first course -premiers plats -erster gang

Busiate con lo stufato di castrato

€14,00

Busiate, carne di castrato, passata di pomodoro, sale, pepe, cipolla/busiate, pork, pork chops, sausage, totato sauce, salt, pepper, onion/ busiate, porc, côtes de porc, saussisson, sauce tomate, sel, poivre, oignon/Busiate, Schweinefleisch, Schweinekoteletts, Wurst, Tomatensauce, Salz, Pfeffer, Zwiebel

Busiate della Nonna

€12,00

Busiate, coniglio, basilico, mandorle, aglio, olio, sale, pepe / rabbit, basil, almonds, garlic, oil, salt, pepper / lapin, basilic, amandes, ail, huile, sel, poivre / Kaninchen, Basilikum, Mandeln, Knoblauch, Öl, Salz, Pfeffer

Ravioli Norma

€12,00

Cassatelle di ricotta: passata di pomodoro, basilico fresco, ricotta saltata, melanzane fritte./ Raviolo with ricotta: tomato sauce, fresh basil, sautéed ricotta, fried eggplant/ Cassetelle de ricotta: sauce tomate, basilic frais, ricotta sauté, aubergines frites/ Ricotta-Cassatelle: Tomatenpüree, frisches, Basilikum, sautierter Ricotta, gebratene Auberginen.

Busiate con il pesto alla Trapanese

€10,00

Busiate fresche, aglio, basilico, pomodoro fresco, sale, pepe, olio, mandorle/ busiate, garlic, basil, fresh tomato, salt, pepper, oil, almonds/ Busiate, ail, basilic, tomate fraîche, sel, poivre, huile, amandes/Busiate, Knoblauch, Basilikum, frische Tomaten, Salz, Pfeffer, Öl, Mandeln

Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio. sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in sottolineato.



Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)

Primi Piatti

first course -premiers plats -erster gang

Cùscusu di carne e verdure

€10,00

Verdure varie, carne di maiale, zucchine, patate, piselli, pomodoro, carote, sedano, cipolle, pepe, sale / Cous-cous with porc meat and mixed vegetables: courgettes, potatoes, peas, tomatoes, carrots, celery, onion, pepper, salt / Cous-cous à la viande de porc et aux légumes: , légumineuses, courgettes, pommes de terre, pois, tomates, carottes, céleri, oignons, poivre, sel / Cous-Cous mit Schweinefleisch und Gemüse: verschiedene Gemüse, Zucchini, Kartoffeln, Erbsen, Tomaten, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Hülsenfrüchte, Pfeffer, Salz

Busiate norma

€10,00

Busiate, salsa di pomodoro, basilico, melanzane fritte, ricotta salata /Busiate, tomato sauce, basil, fried aubergine, salted ricotta /Busiate, sauce tomate, basilic, aubergines frites, ricotta salée /b Busiate, Tomatensauce, Basilikum, gebratene Auberginen, gesalzener Ricotta

Gnocchi ai pistacchi di Bronte, formaggi e il crudo di maialino

€13,00

Gnocchi, pistacchi di Bronte, caciocavallo ragusano, Vastedda del Belice, pepe, cipolla, prosciutto crudo di maialino / Gnocchi, Bronte pistachios, caciocavallo cheese, Vastedda del Belice cheese, pepper, onion, pork raw ham/ Gnocchis au fromage et pistaches de Bronte, caciocavallo fromage, Vastedda del Belice fromage, poivre, oignon, jambon cru de porc / Gnocchi, Bronte Pistazien, caciocavallo Käse, Vastedda del Belice-Käse, Pfeffer, Zwiebel, roher Schweineschinken

Elichee al pomodoro

€5,00

Pomodoro, cipolla, basilico, pepe / Pasta with tomato sauce, onion, basil, pepper / Pâtesfraiches à la sauce tomate, oignon, tomate, basilic, poivre / Frische Nudeln mit Tomatensoße, Zwiebel, Tomaten, Basilikum, Pfeffer

Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio. sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in sottolineato.



Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)

Secondi piatti

main course - deuxième plats -zweiter gang

Castrato alla brace con salmoriglio

€15,00

Castrato alla brace, sale, olio; Salmoriglio: pomodoro, aglio, sale, pepe, olio, aceto / Grilled castrated, salt, oil. Salmoriglio sauce: tomato, garlic, salt, pepper, olive oil, vinegar / Castrè grillée, sel, huile d'olive; Salmoriglio sauce: tomate, ail, sel, poivre, huile d'olive, vinaigre / gegrilltes Kastriert, Salz, Öl; Salmoriglio: Tomate, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Öl, Essig

Grigliata di carne alla brace

€14,00

Costata di vitello madonita, maialino nero dei Nebrodi, salsiccia o rosticciana di pollo / Meat barbecue: veal, pork, sausage or chicken / Viande mixte grillée: entrecôte, porc, saucisson ou poulet / Mixed grill vom Holzkohlengrill: Kalbfleisch, Schweinefleisch, Bratwürste oder Hähnchen

Costata di vitello razza Madonita alla brace (gr 250)

€14,00

Madonie veal steak / Filet de veau de Madonie / Kalbssteak aus Madonie

Maialino nero dei Nebrodi alla brace

€14,00

Grilled Nebrodi pork / Porc noir de Nebrodi grillé / Gegrilltes Schweinefleisch Nebrodi

Rosticciana di pollo alla brace

€10,00

Roast chicken / Cotes de poulet grilles / Hahnchenbrust vom Holzkohlengrill

Coniglio "lardiato" alla Trapanese

€12,00

Coniglio, aglio rosso di Nubia, origano, pomodoro, aceto, zucchero, pepe / Rabbit with red garlic of Nubia, oregan, tomato, vinegar, sugar, pepper / Lapin cuit avec de l'ail rouge de Nubia, de l'origan, tomate, vinaigre, sucre, poivre / Kaninchen mit Knoblauch von Nubia, Oregano, Tomate, Essig, Zucker, Pfeffer

Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio. sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in sottolineato.



Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)

Secondi Piatti

main course - deuxième plats -zweiter gang

Stinco di maiale con patate

€15,00

Stinco di maiale, patate, cipolla, carote, pepe, sedano, rosmarino /Knuckle of pork with potatoes, onion, carrots, pepper, celery, rosemary / Jarret de porc aux pommes de terre, oignon, carottes, poivre, céleri, romarin / Haxe vom Schwein mit Kartoffeln, Zwiebel, Karotten, Pfeffer, Sellerie, Rosmarin

Involtini estivi

€13,00

Fettine di vitello Modicano, melanzane arrosto, olio, mentuccia, limone, sale, pepe /

Slices of Modican veal, roasted aubergines, oil, mint, lemon, salt, pepper /

Tranches de veau Modican, aubergines rôties, huile, menthe, citron, sel, poivre /

Scheiben vom Modican-Kalbfleisch, geröstete Auberginen, Öl, Minze, Zitrone,

Salz, Pfeffer

Salsiccia alla brace

€9,00

Grilled sausage /Sausicce grillée / Bratwurst

Cuberoll di vitello madonita al "Vecchio Samperi" De Bartoli

€20,00

Cuberoll di vitello Madonita, aromi naturali, vino Perpetuo "Vecchio Samperi" de Bartoli, farina / Cuberoll of veal Madonita, natural flavors, Perpetual wine "Old Samperi" de Bartoli, flour / Cuberoll de veau Madonita, arômes naturels, Perpétuel vin "Vieux Samperi" De Bartoli, farine / Madonita Cuberoll Kalb, natürliche Aromen, ewigen Wein "Alter Samperi" de Bartoli, Mehl

Tagliata di vitello alla brace con patate al forno

€25,00

Carne di vitello, patate al forno: patate, aromi naturali, olio, sale, pepe / Veal, baked potatoes: potatoes, natural flavourings, oil, salt, pepper / Veau, pommes de terre au four: pommes de terre, arômes naturels, huile, sel, poivre / Kalbfleisch, Ofenkartoffeln: Kartoffeln, natürliche Aromen, Öl, Salz, Pfeffer



-La scelta di questo piatto prevede un supplemento di €10,00 gli ospiti in mezza pensione o in pensione completa.

-Choosing this dish a supplement of €10,00 will be applied for guests in half or full board

Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio. sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in **sottolineato**.



Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)

Secondi piatti vegetariani



main course - deuxième plats -zweiter gang

Sformato di patate e verdure

€8,00

Patate, verdure, uova, formaggio, mollica, aglio, pepe / Flan of potatoes, vegetables, eggs, cheese, breadcrumbs, garlic, pepper / Flan de pommes de terre, légumes, oeufs, fromage, mie de pain, ail, poivre / Flan von Kartoffeln, Gemüse, Eier, Käse, Paniermehl, Knoblauch, Pfeffer

Frittata di ortaggi

€7,00

Uova, ortaggi, pepe, sale marino di Trapani, Vastedda del Belice / Eggs, vegetables, pepper, salt of Trapani, Vastedda del Belice cheese / Œufs, légumes, poivre, sel de Trapani, Vastedda del Belice fromage / Eier, Gemüse, Pfeffer, Salz von Trapani, Vastedda del Belice-Käse

Formaggi siciliani con confetture o vino cotto

€12,00

Sicilian cheese with jams and mulled wine / Fromages Siciliennes avec des confits et du vin brûlé / Sizilien Käse mit Marmelade und Gluhwein

Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio. sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in sottolineato.



Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)

Contorni

Garnish-Accompagnement-Beilage

Patatine fritte * €4,00

French fries / Pommes frites/ Chips

Insalata mista €3,00

Mixed salad / Salade variée / Gemischter Salat

Patate al forno €4,50

Pomodoro, cipolla, sale, pepe, olio EVO, rosmarino/ Baked potatoes with tomato, onion, salt, pepper, extra-virgin olive oil, rosemary/ Pommes de terre cuits au four avec tomate, oignon, sel, poivre, huile d'olive (vierge), romarin/ Bratkartoffeln mit Tomaten, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Olivenöl (kaltgepresst), Rosmarin

Chips con sale classico di Trapani  €4,50

Chips fresche con sale classico di Trapani / Fresh chips with classic salt of Trapani / Fraiches pommes de terre avec du sel de Trapani / Frisch Chips mit dem klassisches Salz von Trapani

Grigliata di verdure €5,00

Grilled vegetables / Légumes grillés / Gegriltem Gemüse

Tegamino di verdure €5,00

Tegamino di verdure/ Vegetable pan / Poêle de légumes / Pfanne von Gemüse

Pomodoro e capperi €4,00

Pomodoro, capperi, sale, olio EVO/Tomato, capers, salt, olive oil / Tomate, Câpres, sel, huile d'olive / Tomate, Kapern, Salz, Olivenöl

*prodotto surgelato

Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio. sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in **sottolineato**.



Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)

Pizza & Focaccia

Rianata

€8,00

Salsa di pomodoro fresco, aglio rosso di Nubia, origano, sarde salate, pecorino Siciliano DOP / Fresh red tomato sauce, red garlic of Nubia, oregano, salted sardines, pecorino Siciliano DOP cheese / Sauce de tomates fraîches, ail rouge de Nubia, origan, sardines salées, pecorino Siciliano DOP fromage / Frische rote Tomato Soße, Knoblauch von Nubia, Oregano, gesalzene Sardinen, Pecorino Sicialiano DOP Käse

Rianedda

€8,00

Salsa di pomodoro fresco, aglio rosso di Nubia, origano, sarde salate, pecorino Siciliano DOP, Vastedda del Belice / Fresh red tomato sauce, garlic, oregano, salt, sardines, pecorino DOP, Vastedda del Belice cheese / Sauce de tomates fraîches, ail, origan, sel, sardines rouge, pecorino DOP, Vastedda del Belice fromage / Frische rote Tomato Soße, Knoblauch von Nubia, Oregano, gesalzene Sardinen, Sizilien DOP Pecorino, Vastedda del Belice (Käse)

Margherita

€8,00

Salsa di pomodoro fresco, mozzarella / Fresh tomato sauce, mozzarella / Mozzarella et sauce de tomates fraîches / Frischen Tomaten Soße, Mozzarella

Belicina

€9,00

Salsa di pomodoro fresco, basilico, Vastedda del Belice DOP / Fresh tomato sauce, basil, Vastedda del Belice DOP (cheese) / Sauce de tomates fraîches et basilic frais, Vastedda del Belice (fromage) / Frische Tomaten Soße, Basilikum, Belice DOP Vastedda (Käse)

Vegetariana

€9,00

Caciocavallo ragusano, melanzane, peperoni, zucchine, salsa di pomodoro fresco, funghi / Caciocavallo cheese, eggplants, peppers, zucchini, fresh tomato sauce, mushrooms / Fromage Caciocavallo Ragusano, aubergines, poivres, courgettes, fraiche sauce tomate, champignons / Ragusano caciocavallo Käse, Auberginen, Paprika, Zucchini, frische Tomaten Soße, Pilze

Zagara Bianca

€12,00

Vastedda del belice, rucola, scorza di limone, coppa del maialino Nero dei Nebrodi / Vastedda del Belice (cheese), rockette, lemon rind, Nebrodi pork / Vastedda del Belice (fromage), roquette, le zeste de citron, la viande de porc de Nebrodi / Vastedda del Belice (Käse), Rucola, Zitronenschale, Schwein Nebrodi

Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio. sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in sottolineato.



Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)

Pizza & Focaccia

4 formaggi siciliani ai pistacchi di Bronte

€12,00

Piacentino Ennese, Caciocavallo Ragusano, Vastedda del Belice, Mozzarella, Pistacchio di Bronte, pepe / 4 cheese with pistachios from Bronte, pepper / 4 fromages avec des pistaches de Bronte, poivre / 4 Käse mit Bronte Pistazien, Pfeffer

Fresca estate

€12,00

Zucchine, Salsiccia dei Nebrodi, Vastedda del Belice, mollica, mentuccia, mandorle tostate / Courgette, Nebrodi sausage, Vastedda del Belice (cheese), breadcrumbs, mint, toasted almonds / Courgette, Saucisse de Nebrodi, fromage Vastedda del Belice, chapelure, menthe, amandes grillées / Zucchini, Wurst von Nebrodi, Vastedda del Belice Käse, Semmelbrösel, Minze, geröstete Mandeln

Nebrodirina d'estate

€12,00

Salsiccia dei Nebrodi, Vastedda del Belice, Piacentino Ennese, melanzane / Nebrodi sausage, Vastedda del Belice (cheese), Piacentino cheese from Enna, aubergines / Saucisse de Nebrodi, fromage Vastedda del Belice, Piacentino fromage d'Enna, aubergines / Wurst von Nebrodi, Vastedda del Belice Käse, Piacentino Käse von Enna, Aubergine

La nostra Romana

€9,00

Pomodoro, Vastedda del Belice, prosciutto cotto di nostra produzione / Tomato, Vastedda del Belice cheese, homemade ham / Tomato, fromage Vastedda del Belice, jambon maison / Tomaten, Vastedda del Belice Käse, Schinken hausgemacht.

La nostra Parma

€12,00

Salsa di pomodoro fresco, basilico, Vastedda del Belice DOP, prosciutto crudo di nostra produzione, scaglie di caciocavallo / Fresh tomato sauce, basil, Vastedda del Belice DOP (cheese), raw ham of our production, slices of Caciocavallo cheese / Sauce tomate et basilic frais, Vastedda del Belice (fromage), jambon cru de notre production, lamelles de Caciocavallo fromage / Frische Tomaten Soße, Basilikum, Belice DOP Vastedda (Käse), Rohschinken aus eigener Produktion, Caciocavallo Käsesplittern.

Rustichella

€9,00

Pomodoro, aglio, acciuga, caciocavallo, origano, olive / tomato, garlic, anchovy, Caciocavallo cheese, oregano, olives /tomate, ail, anchois, fromage caciocavallo, organ, olives / Tomaten, Knoblauch, Anchovis, Caciocavallo Käse, Origan, Oliven

Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio. sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in sottolineato.



Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)

Pizza&Focaccia

Mediterranea

€9,00

Salsiccia, funghi trifolati, tuma, caciocavallo fresco, salsa di pomodoro, origano, olive / Sausage, sautéed mushrooms, tuma, fresh caciocavallo, tomato sauce, oregano, olives / Saucisse, champignons sautés, tuma, caciocavallo frais, sauce tomate, origan, olives / Wurst, sautierte Pilze, Tuma, frischer Caciocavallo Käse, Tomatensauce, Oregano, Oliven

Salamureci

€10,00

Pomodoro, tuma fresca, salsiccia semistagionata, fiammiferi di patate fresche, basilico, aglio rosso di Nubia, ricotta salata, pangrattato / Fresh tuma, semi-seasoned sausage, fresh potato matches, breadcrumbs, salted ricotta, tomato, basil, garlic / tuma frais, saucisse demi-assaisonnée, allumettes de pommes de terre fraîches, chapelure, ricotta salée, tomate, basilic, ail / Frischer tuma, Bratwurst, frische Kartoffelstreichhölzer, Semmelbrösel, Gesalzener ricotta, Tomaten, Basilikum, Knoblauch

Le classiche (diavola, napoli...)

€9,00

Classic pizzas / Pizza classiques / Die klassischen Pizzen

Le pizze baby

€7,00

Pizza baby / Petites pizzas / Die kleinen Pizze

Panino all'ufficiale

€8,00

Calzone classico

€8,00

Le aggiunte e le variazioni

€1,00

additions and changes / ajouts et modifications / Ergänzungen und Änderungen

La mozzarella artigianale di Bufala

€2,00

Handmade mozzarella di bufala/main mozzarella di bufala / handgefertigte Büffel mozzarella

Prosciutto crudo

€2,00

Ham / jambon / Schinke

Tutte le pizze sono con la salsa di pomodoro fresco

All pizzas are with fresh tomatoes sauce / Toutes les pizzas sont avec sauce de tomates fraîches / Alle Pizze mit frischen Tomaten Soße sind

Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio. sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in sottolineato.



Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)

Frutta e Dessert

Fruit & Dessert-Obst und Süßspeisen

Frutta di stagione €3,00

Seasoned fruit / Fruits de saison / Obst der saison

Parfait di mandorle di Noto €5,00

Noto almond parfait/ Parfait aux amandes de Noto / Noto mandel Parfait

Semifreddo all'arancia con marmellata di agrumi €5,00

Orange parfait with marmalade / Orange parfait avec confiture d'orange/ Orange Parfait mit Marmelade

Granita di limone €3,50

Lemon granita /Granité au citron/Zitronengranita

Granita: gelsi o miste €4,50

Granita: mulberries or mixed flavours) / Granité: mûres ou saveurs mélangées /Granita: Maulbeeren oder gemischte Geschmacksrichtung

Gelo al limone €4,50

Mandarino, zucchero, amido / Mandarin, sugar, starch / Mandarine, sucre, amidon / Mandarine, Zucker, Stärke

Bianco mangiare €4,50

Latte, zucchero, amido di mais, scorza di limone. Servita con marmellata di agrumi o cioccolato fuso / Milk, sugar, cornflour, lemon zest Served with citrus jam or melted chocolate / Lait, sucre, féculé de maïs, zeste de citron. Servi avec confiture d'agrumes ou chocolat fondu / Milch, Zucker, Maisstärke, Zitronenschale. Serviert mit Zitrusmarmelade oder geschmolzener Schokolade

Dolce del giorno €4,50

Sweet of the day / Doux du jour / Süß des tages

Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio. sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in **sottolineato**.



Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)

Bevande

Drinks - Boissons - Getränke

Acqua liscia o gassata	€2,00
IAS Italia Acqua Service acqua potabile trattata ai sensi del D.L. N°181 del 23/06/2023 Still or sparkling water / Eau ou eau gazeuse / Glatte Wasser oder Mineralwasser	
Amaro, grappa, limoncello	€3,00/ €5,00
Amaro, grappa, Sicilian lemon liquor / Amaro, grappa, liqueur au citrons de Sicile / Amaro, Tresterbranntwein, Zitronenlikör	
Marsala, passito	€4,00/ €8,00
Liqueur Marsala or Passito / Marsala liquor ou Passito /Passito oder Marsalalikor	
Calice di vino	€3,50/ €8,00
Wine glass / Verre à vin / Weinglas	
Coca-cola 1L	€4,50
Bevande 33cl	€3,00
Soft drinks / Boissons gazeuse / alkoholfreien Getränken	
Bibite Lurisia	€3,00
Soft drinks "Lurisia" / Boissons gazeuse "Lurisia" / alkoholfreien Getränken "Lurisia"	
Caffè	€1,50
Coffee / Café / Kaffee	
Coperto	€2,50
Service	

NB: il menù è stagionale e viene cambiato dalle 3 alle 4 volte l'anno / The menu is seasonable and it's changed 3 or 4 times per year / La carta est saisonnière et change 3 ou 4 fois par an / Die Speisekarte ist saisonal und wird 3 oder 4 Mal im Jahr geändert.

Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio. sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in sottolineato.



Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)