

Per iniziare e condividere...

Focaccia di terra

al vapore con prosciutto crudo veneto DOP di Montagnana, burrata e pistacchio
16

Focaccia di mare

al vapore con filetti di acciughe siciliane, burrata e limone candito
16

Ballarò street food

panelle, crocchè, arancinette di carne e sfincione bianco bagherese
18

Crudo di mare [®]

gambero rosso di Mazara del Vallo, scampi, capesante, tonno e il pescato
accompagnato dalle nostre salse in abbinamento
35

Antipasti

“CaRnolo”

cialda di cannolo siciliano, tartare di manzo Garronese, maionese all'acciuga,
frutto del capperio e pistacchio
14

Caponata di pesce spada

e melanzane alla siciliana, mandorle tostate e menta
13

Calamaro arrosto

e il suo nero, vellutata di patate allo zafferano e crumble di pane alla beccafico
14

Flan di zucca

con fonduta di pecorino e radicchio marinato all'aceto di lampone
13

Uovo 65°

uovo cotto a bassa temperatura, spuma di caldarroste, funghi finferli
e polvere di prosciutto crudo
13

Primi

Gnocchetti

di castagne, ragù bianco di maialino, fonduta di Ragusano e polvere di salvia
15

Risotto

al tastasal di manzo Garronese, zucca e salsa al pepe verde
16

Calamarata

al ragù di tonno fresco in rosso, menta e fiocchi di tonno essiccato
15

Spaghettoni

alle vongole veraci, caviale di limone e pepe e aria al prezzemolo

18

Tagliolini[®]

neri di pasta fresca all'uovo, tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, zenzero e riduzione di latte di cocco

19

Busiate

al pesto di pistacchio e finocchietto selvatico, ricotta salata affumicata e arancia candita

15

Secondi

Vitello tonnato 2.0

girello di vitello cotto a bassa temperatura, spuma tonnata e polvere di capperi di Pantelleria al vino moscato

18

Filetto di maialino

bardato, castagne e fichi secchi glassati in salsa al nero d'Avola

18

Tagliata di Garronese Veneta

servita con il suo fondo, fiocchi di sale affumicato Maldon e chimichurri

19

Mare in crosta[®]

la nostra frittura di pesce servita con maionese agli agrumi (calamari-gamberi in pasta kataifi-merluzzo in crosta di pane panko)

20

Tonno alla pantesca

filetto di tonno scottato, coulis di pomodoro, capperi, olive e origano

22

Il pescato in salmoriglio

trancio di pesce del giorno porzionato e deliscato servito con emulsione di olio EVO, limone, prezzemolo e finocchietto selvatico (prezzo variabile secondo la disponibilità)

Sottobosco[🌿]

fungo cardoncello arrosto e affumicato, terra di olive e nocciole, spuma di polenta e polvere di porcini secchi

18

Contorni

6

Patate in tripla cottura

Caponata di melanzane alla siciliana

Insalata di radicchio, finocchio e arance

Indivia belga brasata, uvetta e pinoli tostati

Coperto 3,50 - Acqua 50 cl 2,00 - 75 cl 3,50

 piatto vegano

[®] piatto con prodotto ittico congelato sottoposto ad attività di bonifica ai sensi del Reg. CE 852/04 - piano HCCP

TiramiSud

terra di cioccolato di Modica IGP leggermente salata,
caffè selezione Nespresso e crema al mascarpone e marsala

Il Brontese

tortino al pistacchio di Bronte con cuore fondente e gelato alla vaniglia

Millefoglie del Capperi

mousse di ricotta, cialda di nocciole, vin brulè ridotto e frutti di bosco

Zucca e cioccolato

cremoso alla zucca e arancia, mousse al cioccolato affumicato
e crumble di riso

Variazione di sorbetti

di nostra produzione

Selezione di formaggi locali e siciliani

quattro assaggi
12

sei assaggi
18

Allergeni

Si avvisa la gentile clientela che i prodotti, i piatti e le bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg.CE 1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine e derivati (1.grano, 2.segale, 3.orzo, 4.avena, 5.farro 6.khorasan)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (1.mandorle, 2.nocciole, 3.noci, 4.pistacchi 5.noci di acagiu, 6.pecan, 7.brasile, 8.macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Focaccia di terra 1.1, 7, 8.4
Focaccia di mare 1.1, 4, 7
Ballarò street food 1.1, 3, 4, 7, 9
Crudo di mare 2, 3, 4, 6, 10, 14
"CaRnolo" 1.1, 3, 4, 7, 10
Caponata di pesce spada 4, 9
Calamaro arrosto 1.1, 4, 14
Flan di zucca 3, 7
Uovo 65° 3
Gnocchetti 7
Risotto 7

Calamarata 1.1, 4
Spaghettoni 1.1, 14
Tagliolini 1.1, 2, 3
Busiate 1.1, 7, 8.4
Vitello tonnato 2.0 3, 4, 7, 9
Filetto di maialino 9
Tagliata di Garronese Veneta 9
Mare in crosta 1.1, 2, 3, 4, 10, 14
Tonno alla pantasca 4
Il pescato in salmoriglio 4
Sottobosco 8.2

Patate in tripla cottura /
Caponata di melanzane 9
Insalata di radicchio, finocchio e arance /
Indivia belga brasata, uvetta e pinoli tostati /
TiramiSud 1.1, 3, 7, 8.1
Il Brontese 1.1, 3, 7, 8.4
Millefoglie del Capperi 1.1, 3, 7, 8.2
Zucca e cioccolato 3, 7, 8.1
Variazione di sorbetti /
Selezione di formaggi 7

Oltre al presente elenco ulteriori informazioni relative agli allergeni possono essere fornite direttamente dal nostro personale di servizio.