

Antipasti



Bruschetta di terra

- Bruschetta con pomodoro e patè di olive (olio extravergine di oliva e sale) € 6,50
- Bruschetta with tomatoes and olive patè (extra virgin olive oil, salt)

Bruschetta di mare

- Bruschetta con patè di tonno e alicie marinata
- Bruschetta with tuna patè and marinated anchovies

Insalata siciliana

- Insalata siciliana (pomodoro, olive, cipolla, olio extravergine di oliva)
- Sicilian salad (tomatoes, olives, onions extra virgin olive oil)

Piatto salumi

- Salumi e formaggi tipici locali
- Cured meat and sicilian cheese

Piatto unico

- bruschette miste, insalata siciliana e melanzane grigliate
- Salumi, formaggi tipici locali, olive, pomodoro secco sott'olio
- Cured meat, sicilian cheese, olives, tomatoes in oil, bruschetta with tomatoes and olive patè, sicilian salad, grilled aubergine.

I Primi

Busiata alla Trapanese

- Pasta busiata con pomodoro fresco, aglio, mandorla, basilico,
- Pasta busiata with fresh tomatoes, garlic, almonds and basil

Pasta per bambini

- Pasta busiata con passata di pomodoro
- Pasta busiata with tomato sauce

PASTA DEL GIORNO

PASTA OF THE DAY

- * Chiedi al cameriere.
- Ask the waiter



Per sostanze e prodotti che possano causare allergie e intolleranze rivolgersi al personale per l'ideale documentazione.

For substances and products that may cause intolerance and/or allergies, please speak to our personnel for the suitable documentation.

- € 8,50 COPPO MIX FRITTO:
 - Mini Arancine miste, polpette miste, panelle
 - Mixed mini rice balls with meat or prosciutto and mozzarella, various meat ball and, chickpea fritters
- € 6,00 COPPO MIX POLLO
 - Bocconcini di pollo panati, filetti di pollo panati
 - Breaded chicken nuggets, chicken sticks
- € 7,50 COPPO VEGETARIANO:
 - Mini arancine vegetariane, polpette vegetariane, panelle.
 - Mini vegetarian rice balls, vegetarian fried balls and chickpea fritters
- € 15,00 COPPO MARE :
 - Pesce del giorno, gambero, totano (rimacinato siciliano, sale) €11,50
 - Fried catch of the day, shrimp, squids (sicilian regrind flour, salt)
- COPPO MARE PLUS :
 - Pesce del giorno, gambero, totano, polpette di pesce, mini arancine con pesce € 15,00 (Rimacinato siciliano, sale)
 - Fried catch of the day, shrimp, squid, fried fish balls and fish rice balls (sicilian regrind flour, salt)



CONSIGLI DELLA CUOCA

The chef recommends

- Pesce del giorno - Fish of the day
- grigliato grilled
- al forno baked
- in umido stewed

- * Chiedi al cameriere
- * Ask the waiter

Dolci

- Cannolo medio € 3,00
- Cannolo big € 5,00
- Dolce del giorno - dessert of the day

Bevande - Drink

- Bibite tradizionali siciliane alcol zero € 3,50
- Sicilian traditional drinks zero alcohol

- Rose & Lemon
- Mandarinata & Lime
- Melograno e fiori di sambuco
- Arancia e zenzero
- Gassosa



- Acqua naturale/frizzante 1 l € 2,50
- still water /sparkling water
- Coca Cola, Coca zero, 33 cl € 2,50

- € 9,00 Birra siciliana
- Sicilian beer

- Birra semedorato bionda 33cl. € 3,50
- Birra dello stretto bionda 33cl. € 3,50
- Birra dello stretto non filtrata 33cl. € 4,00
- Birra dello stretto rossa 33cl. € 4,50
- Birra artigianale dei Vespri 75cl €15,00

- Spritz Siciliano - Sicilian Spritz
- Liquore arancia siciliano e prosecco € 7,50
- Liquore mandarino siciliano e prosecco € 7,50
- Liquore limone siciliano e prosecco € 7,50
- Liquore pompelmo siciliano e prosecco € 7,50

- Sicilian drink
- Melograno e fiori di Sambuca e vino frizzante € 7,00
- Arancia e zenzero vino frizzante siciliano € 7,00
- Mandarinata e lime vino frizzante siciliano € 7,00
- Rose e lemon e vino frizzante siciliano € 7,00
- Gin Siciliano, tonica siciliano € 9,00

Cocktail

- Limoncello Spritz (limoncello, prosecco e soda) € 7,00
- Aperol Spritz (Aperol, prosecco) € 6,00
- Campari Spritz (Campari, prosecco) € 7,00
- Amaro al fico d'india € 4,00
- Liquore della casa € 4,00

- Caffè - coffee € 1,50
- Capuccino € 2,50
- Caffé Americano (Brown American coffee) € 2,00
- Latte macchiato € 2,00

Servizio ai tavoli € 1,00 per persona
Table service € 1,00 per person