



scegli il tuo menù





Business

Lunch*

1 PORTATA 9 €

2 PORTATE 14 €

3 PORTATE 17 €

*coperto incluso

*dolci, bevande e coperto esclusi per weekend con venerdì incluso







Cocktails • 8

SPRITZ LIMONCELLO

SPRITZ APEROL o CAMPARI

MOSCOV MULE

LONDON MULE

GIN TONIC

NEGRONI

NEGRONI SICILIANO

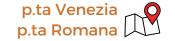
NEGRONI SBAGLIATO

AMERICANO

VODKA LEMON

Aperitivo Siciliano €10

Drink + piccola degustazione prodotti Siciliani tutti i giorni dalle 18:30 alle 20:00







Antipasti tipici

Parmigiana • 14

Melanzane fritte, salsa di pomodoro, basilico fresco, aglio, pesto di basilico con Grana Padano, Provola iblea, uova 7-3-8

Caponata • 11

Melanzane, peperoni, passata di pomodoro, basilico fresco, aglio,cipolla, carote, sedano, olive, uvetta, aceto, mandorle 8-9

Panelle Tradizionali • 10

Frittelle di farina di ceci ed aromi naturali

Crocchette di Pollo • 12

Crocchette Pollo Artigianali serviti con maionese alla menta 1-7-3

Trippa Fritta • 13

Trippa precedentemente cotta a bassa temperatura, infarinata e fritta

Box Tavola Calda • 16

5 pezzi di rosticceria tradizionale 7-1-6-9-8







La Pasta Siciliana

Pasta Ncaciata • 14

Ragù carni siciliane, salsa di pomodoro, provola iblea, piselli, cipolla, carota, sedano, grana padano, uova sode, prosciutto cotto 7-1-9-3-12

Maccheroncini alla Norma • 14

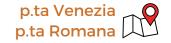
Melanzana fritte, salsa di pomodoro, ricotta infornata e basilico

Timballo di Anelletti • 14

Melanzane fritte, passata di pomodoro, basilico, ragù misto di carni siciliane, besciamelle, provola iblea, uova, grana padano 7-1-3-8-9-12

Busiate fresche con pesto di Pistacchio • 16

Pasta trafilata al Bronzo con Pesto di Pistacchio di Bronte DOP 7-1-6





Braciole Messinesi...le nostre!!!

Classica • 13,5 (ANCHE SENZA SLUTINE) 7

Fettine di girello scelto di manzo con un ripieno di mollica di pane condita con grana padano DOP stagionato per più di 20 mesi, pecorino siciliano e formaggio filante 7-1

Pistacchio di Bronte • 14,5

Fettine di lonza di maialino nero scelto, con un ripieno di mollica di pane, condita con formaggio cremoso e con pesto, farina e granella di pistacchio verde di Bronte DOP 7 - 1 - 8 - 6

Nero dei Nebrodi • 13,5

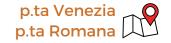
Fettine di pancetta tesa di suino nero dei Nebrodi con un ripieno di mollica di pane condita con grana padano DOP stagionato per più di 20 mesi, pecorino siciliano e formaggio filante 7-1

Melanzane • 13.5

Fettine di melanzane grigliate con un ripieno della loro crema e di mollica di pane condita con grana padano DOP stagionato per più di 20 mesi, pecorino siciliano e formaggio filante 7-1

Pollo • 13,5 (ANCHE SENZA SLUTINE) 7

Fettine di pollo italiano con un ripieno di mollica di pane condita con grana padano DOP stagionato per più di 20 mesi, pecorino siciliano e formaggio filante 7-1







Dalla Cucina tradizionale

Polpette alla Sicula • 15.5

Polpettine di trita scelta di manzo "Carni di Sicilia", cotte lungamente nella passata di pomodoro con pecorino siciliano, Grana Padano DOP, uova 7-1-3

Salsiccia Condita • 15.5

Salsicci condita con pomodoro, provola dei Nebrodi, scarola riccia, semi di finocchietto selvatico 7

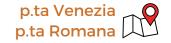
Bistecca di pollo • 15.5

Sovracoscia di pollo italiano bio siciliano marinato con aromi della tradizione siciliana.

Costoletta alla Ragusana • 15,5 Cotoletta con carne di suino nero dei Nebrodi farcita con uova, pecorino e cipolla. 7-1-3

Cordon Bleu di Pollo • 15,5 (SENZA GLUTINE)

Carne di pollo italiano bio siciliano, provola iblea e prosciutto cotto 7-3







Per accompagnare...

Crocchette di patate tradizionali • 7,5 7-1-3



Patate al forno • 7

Patate Fritte • 7

Insalata mista • 6,5





Pasticceria Sicula

CANNOLO SICILIANO • 7,5

CASSATINE PALERMITANE • 8 7-8-1-3-6

TORTA A VELI AL CIOCCOLATO • 8,5 7-8-1-3

TORTA A VELI AL PISTACCHIO • 8,5 7-8-1-3

TORTA BRONTELLA • 8,5

da bere...

12 Birra Messina cristalli di sale 33cl • 5

12 Birra Messina ricetta Classica di sale 33cl • 4,5

₁₂ Coca Cola / Coca Cola Zero 33cl • 3,5

Acqua 70cl • 3,5

Amari & Liquori • da 5

Caffè • 1,5







Vini Rossi₁₂

SURYA • 23 100% Nero D'avola, Principi di Butera

> FRAPPATO • 24 100% Frappato, MandraRossa

BUTIRAH • 28 100% Syrah, Principi di Butera

SENTIERO DELLE GERLE
100% Neretto Mascalese,
MandraRossa

SIMPOSIO, • 46 65% Cab. Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot, Principi di Butera

Vini Bianchi₁₂

SURYA • 23 100% Inzolia, Principi di Butera

> ZIBIBBO SECCO • 24 100% Moscato d'Alessandria, MandraRossa

DIAMANTI • 26 100% Grillo, Principi di Butera

URRA DI MARE • 28 100% Sauvinion Blanc, MandraRossa

SENTIERO DELLE GERLE • 38 Etna Bianco, MandraRossa





Vini Rosati₁₂

ROSÈ TERRE DI SICILIA • 25
Uve autoctone a bacca rossa,
MandraRossa

CALAMOSSA • 26 Uve autoctone a bacca rosse, vino frizzante, MandraRossa

Vini da Dessert

PASSITO DI PANTELLERIA • 7

CORIDUCI • 10

Bollicine₁₂

NERO LUCE • 23 100% Nero D'avola, Principi di Butera

> DEL QUANTA • 30 100% Chenin Blanc, MandraRossa

PAS DOSE' • 45 100% Nero d'Avola, Blanc de Noirs, Principi di Butera

TERZAVIA, CUVÈE VS EXTRA BRUT • 60 100% Grillo, Metodo Classico, Marco De Bartoli



ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)



1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3	0	UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6	8	SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8	6	FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia temifolia) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10	9	SENAPE e prodotti derivati
11	**	Semi di SESAMO e prodotti derivati
12	(So.)	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come S0 ₂ .
13	::}	LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON <u>IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL</u> REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI





"Per favore, non chiamatele involtini!

Ci sono secoli di storia dietro quelle che alcuni osano chiamare "fettine di carne arrotolate".

Partiamo dunque dal nome: si chiamano "braciole" per il modo in cui venivano cotte, alla brace, appunto, che doveva colorirle e renderle croccanti senza far asciugare la carne. Nell'antichità si mangiavano attorno ad un fuoco, in epoca barocca, accompagnate da fiumi di vino rosso e da racconti leggendari.

Già a quei tempi, pensate, erano uno dei piatti preferiti dai siciliani e furono gli spagnoli a farle conoscere agli abitanti della Trinacria nel XVI secolo; leggende raccontano che proprio la Regina Giovanna di Spagna - detta "la folle" - ne fosse ghiottissima, tanto da avere assunto a corte una decina di cuochi arruolati esclusivamente per la preparazione delle "braciole della Regina".

Fu proprio uno di questi cuochi - amante della Regina Giovanna - a portare la ricetta dell'involtino sull'isola dovendo fuggire in fretta dalla furia di Carlo D'Asburgo (nipote di Giovanna e legittimo erede al trono di Spagna) sconvolto dalla notizia della relazione segreta della madre con un semplice cuoco.

Fu così che il popolo messinese ebbe la possibilità di assaggiarle e ne rimase estasiato, decidendo di adottarle e poi di "personalizzarle" per renderle uniche, attraverso un condimento speciale che ancora oggi è rimasto lo stesso di cinque secoli fa.

Oggi quelle "fettine di carne" arrotolate come un involtino sono diventate un prodotto tipico della cucina dell'isola - dunque famose in tutta la Sicilia - ma solo quelle "messinesi" hanno mantenuto nel tempo l'antica ricetta mantenendo immutato il loro sapore leggendario che, dal 9 Novembre 2013 potrete gustare nel primo punto vendita di Milano"

