



Menù à la Carte

Antipasti - Starters

Polpo caramellato all'aceto balsamico sul nostro orto ¹⁻⁴⁻¹²⁻¹⁴ Caramelized octopus with balsamic vinegar and vegetables	€ 14,00
Il rustico del Baglio ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ <i>Mix of Sicilian appetizers</i>	€ 12,00
Le caponate dello chef di mele, della tradizione e di pesce ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹² <i>Sweet-and-sour apples, vegetables and fish</i>	€ 12,00
Tartare di tonno con capperi, cipolla e timo ¹⁻⁴⁻¹²⁻¹⁴ <i>Tuna-fish tartar with capers, onions and thyme</i>	€ 16,00
Piatto dei prodotti di tonnara ⁴⁻⁸ <i>Mix of typical tuna-fish products</i>	€ 20,00
Zuppetta di totani ¹⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴ <i>Squids soup</i>	€ 14,00
Tortino di qualeddro su salsa di grana ¹⁻³⁻⁷ <i>Typical Sicilian vegetables pie with cheese</i>	€ 12,00

Primi - First Courses

<i>Busiate di grani antichi Ansaldi al pesto trapanese</i> ¹⁻⁸ <i>Homemade pasta with Sicilian pesto (tomatoes, basil, almonds, olive oil and garlic)</i>	€14,00
<i>Spaghetti al nero di seppie e ricotta salata</i> ¹⁻⁷⁻¹⁴ <i>Pasta with squid sauce and ricotta cheese</i>	€20,00
<i>Busiate di grani antichi Ansaldi alla norma</i> ¹⁻⁷ <i>Homemade pasta with fried eggplants and ricotta cheese</i>	€14,00
<i>Busiate di grani antichi Ansaldi con ragù di triglie e finocchietto</i> ¹⁻⁴⁻⁸ <i>Homemade pasta with red mullet ragout and wild fennel</i>	€18,00

~Le marmellate, l'olio d'oliva, i capperi e le busiate sono prodotti dall'Azienda Ansaldi in Biologico

In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore (*) *In the absence of fresh food, can be used frozen processed products (frozen or blast chilled*)*



Couscous della tradizione trapanese ⁴⁻⁸⁻¹² <i>Fish couscous</i>	€18,00
Busiate di grani antichi Ansaldi con ricciola peperoni e timo ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹² <i>Homemade pasta with amberjack fish, peppers and thyme</i>	€18,00
Spaghetti con le sarde ¹⁻⁴⁻⁸ <i>Pasta with sardines</i>	€16,00
Busiate di grani antichi Ansaldi con ragù di agnello ¹⁻⁵⁻⁸ <i>Homemade pasta with lamb ragout</i>	€18,00
Macco di fave con pasta ¹ <i>Homemade pasta with broad beans</i>	€14,00

Secondi - Main Courses

Orata alla griglia ⁴ <i>Grilled Sea Bream</i>	€ 20,00
Filetto di ricciola su guazzetto siciliano ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹² <i>Amberjack fillet with tomatoes, capers, onions and olives</i>	€ 20,00
Calamaro ripieno al forno ¹⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴ <i>Squid stuffed with raisins, pine nuts, vegetables and breadcrumb</i>	€ 20,00
Involtini di Spatola su vellutata alle carote ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹² <i>Paddlefish roll with carrot cream</i>	€18,00
Tagliata di manzo con pomodorini e scaglie di grana ⁷ <i>Cut of beef with tomatoes and Grana cheese</i>	€ 20,00
Tagliata di tonno ¹⁻⁴⁻¹² <i>Cut of tuna fish</i>	€ 20,00

~Le marmellate, l'olio d'oliva, i capperi e le busiate sono prodotti dall'Azienda Ansaldi in Biologico

In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore (*) *In the absence of fresh food, can be used frozen processed products (frozen or blast chilled*)*



Contorni - Garnishes

Dadolata di verdure

Diced vegetables

€ 4,00

Patate al forno

Baked potatoes

€4,00

Insalata mista

Mixed salad

€4,00

~Le marmellate, l'olio d'oliva, I capperi e le busiate sono prodotti dall'Azienda Ansaldo in Biologico

In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore (*) *In the absence of fresh food, can be used frozen processed products (frozen or blast chilled*)*



Carta dei Vini

BIANCHI - WHITE



Dalla Nostra Cantina:
(Our Wines)

Vini a Denominazione di Origine Controllata

<i>Ansaldo: Bianco di ABBADESSA 2019</i> (cl. 75) Grillo DOC Sicilia	€5,00 - € 10,00
<i>Ansaldo: ABBADESSA 2016</i> (cl. 75) Bianco RISERVA DOC Sicilia	€6,00 - € 14,00

Vini ad Indicazione Geografica Tipica " Sicilia"

<i>Ansaldo: Bianco di ABBADESSA 2016</i> (cl. 75) Grillo DOC Sicilia	€ 12,00
<i>Ansaldo: Bianco di ABBADESSA 2015</i> (cl. 75)	n.d.
<i>La Divina: ABBADESSA BIANCO 2013</i> (cl. 75)	n.d.
<i>La Divina: ABBADESSA BIANCO 2012</i> (cl. 75)	n.d.
<i>La Divina: ABBADESSA BIANCO 2006</i> (cl. 75)	€ 30,00

Dalla Nostra Cantina:
(Our Wines)

SPUMANTE

Ansaldo Brut - metodo classico (cl. 75)	€8,00 - € 20,00
--	-----------------

~Le marmellate, l'olio d'oliva, i capperi e le busiate sono prodotti dall'Azienda Ansaldo in Biologico

In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore (*) *In the absence of fresh food, can be used frozen processed products (frozen or blast chilled*)*



Vini a Denominazione di Origine Controllata

SPUMANTI



Dolce VSQ.

Fazio : PETALI MOSCATO (cl. 75)

€ 25,00

ROSSI - RED

Dalla Nostra Cantina:
(Our Wines)

Vini a Denominazione di Origine Controllata

Ansaldo: Rosso di CIPPONERI 2016 (cl. 75)
NERO D'AVOLA - DOC SICILIA

n.d.

Ansaldo: CIPPONERI ROSSO 2016 (cl. 75)
Rosso Riserva DOC Sicilia

€6,00 - € 16,00

Vini ad Indicazione Geografica Tipica " Sicilia"

Ansaldo: Rosso di CIPPONERI 2015 (cl. 75)

n.d.

Ansaldo: CIPPONERI ROSSO 2015 (cl. 75)

n.d.

La Divina: CIPPONERI ROSSO 2006 (cl. 75)

n.d.

VINI DOLCI NATURALI

Dalla Nostra Cantina:
(Our Wines)

Ansaldo: *Abbadessa Vendemmia Tardiva* (cl. 50)

€7,00 - € 25,00

~Le marmellate, l'olio d'oliva, I capperi e le busiate sono prodotti dall'Azienda Ansaldo in Biologico

In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore (*) *In the absence of fresh food, can be used frozen processed products (frozen or blast chilled*)*



BAR

Acqua naturale 50cl	€ 1,00
Acqua naturale 1l	€ 2,50
Acqua frizzante 50cl	€ 1,50
Acqua frizzante 1l	€ 3,00
Caffè espresso	€ 1,50
Caffè d'orzo	€ 2,00
Caffè decaffeinato	€ 1,00
Caffè americano	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,00
Fanta – Coca cola (Light – Zero) – Sprite	€ 3,00
Birra	€ 3,50
Thè	€ 2,00
Camomilla	€ 2,00
Succo di frutta	€2,50

Amari e Distillati Siciliani

Limoncello	€ 5,00
Grappa bianca	€ 5,00
Grappa barricata	€ 5,00
Amaro	€ 5,00
Marsala	€ 5,00

~Le marmellate, l'olio d'oliva, I capperi e le busiate sono prodotti dall'Azienda Ansaldo in Biologico

In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore (*) *In the absence of fresh food, can be used frozen processed products (frozen or blast chilled*)*



Carta dei Distillati

Panarea Sunset Gin	€8,00
Panarea Mediterranean Vodka	€ 8,00
Grappa Barolo Levi	€19,00
Grappa bianca Levi	€17,00
Bas Armagnac Hors D'Age Dartigalongue	€13,00
Whisky James Eadie blend	€18,00
Rum Hms Princessa Adm. Rodney	€14,00
Rhum J.M Vieux agricole V.S.O.P	€14,00
Calvados Lecompte 12 anni	€21,50

~Le marmellate, l'olio d'oliva, I capperi e le busiate sono prodotti dall'Azienda Analdi in Biologico

In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore (*) *In the absence of fresh food, can be used frozen processed products (frozen or blast chilled*)*

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

~Le marmellate, l'olio d'oliva, i capperi e le busiate sono prodotti dall'Azienda Ansaldo in Biologico

In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore (*) *In the absence of fresh food, can be used frozen processed products (frozen or blast chilled*)*