

# Caffetteria

<b>Caffè espresso</b> <i>Espresso</i>	€ 1,50
<b>Caffè decaffeinato</b> <i>Decaffeinated coffee</i>	€ 2,00
<b>Caffè freddo</b> <i>Cold coffee</i>	€ 2,50
<b>7 Caffè freddo con panna</b> <i>Cold coffee with cream</i>	€ 3,00
<b>Caffè corretto</b> <i>Proper coffee</i>	€ 2,50
<b>7 Caffè marocchino</b> <i>Mochaccino</i>	€ 2,50
<b>Caffè shakerato</b> <i>Iced coffee</i>	€ 3,00
<b>Caffè americano</b> <i>American coffee</i>	€ 2,00
<b>1 Caffè d'orzo</b> <i>barley coffee</i>	€ 2,00
<b>Caffè Ginseng</b>	€ 2,00
<b>7 Cappuccino</b>	€ 2,50
<b>6 Cappuccino con latte di soia</b> 	€ 3,00
<b>7 Latte macchiato</b>	€ 2,50
<b>7 Latte bianco</b> <i>White milk</i>	€ 2,00
<b>The e infusi</b>	€ 2,50
<b>7 Cioccolata calda</b> <i>Hot chocolate</i>	€ 3,00
<b>1/7 Cornetto*</b>	€ 1,50
<b>Cornetto vegano*</b>	€ 1,50

\*Su richiesta, utilizziamo anche latte di soia e latte senza lattosio

## 8 Caffè speciali

<b>Caffè al pistacchio</b> <i>Pistachio coffee</i>	€ 2,50
<b>Caffè alla mandorla</b> <i>Almond coffee</i>	€ 2,50
<b>Caffè alla nocciola</b> <i>Halzenut coffee</i>	€ 2,50



I prezzi sono compresi di servizio al tavolo - *The prices are inclusive of table service*

\*In alcune preparazioni possono essere utilizzati alimenti conservati congelati all'origine - *In the absence of fresh product will be used frozen products*

"Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".

## Bibite e analcolici

<b>Coca cola - Fanta - Sprite - Lemon soda - Chinotto - Coca zero - Coca light</b>	€ 2,50
<b>Schweppes tonica - Lime</b>	€ 2,50
<b>Succhi di frutta</b> (pera, pesca, ace, ananas) <i>Fruit juice (pear, peach, ace, pineapple)</i>	€ 2,50
<b>Spremuta di Arancia - Limone</b> <i>Orange juice - Lemon</i>	€ 3,50
<b>Bitter rosso - Bitter bianco - Crodino - Campari - Ginger Ale</b>	€ 4,00
<b>Latte di Mandorla</b> <i>Almond milk</i>	€ 3,00
<b>Red bull</b>	€ 3,50
<b>Acqua lt.1</b> (naturale, gassata) <i>Water</i>	€ 2,50
<b>Acqua lt.1/2</b> (naturale, gassata) <i>Water</i>	€ 1,50
<b>The pesca/limone lt.1/2</b> <i>The peach/lemon</i>	€ 3,00
<b>Granita di limoni Siciliana</b>	€ 3,50
<b>Bevanda tipica Siciliana Melograno - Mandarino. Azienda Polara</b>	€ 3,00

## Centrifugati espressi

<b>Ace plus</b> (Arancia, carota, limone, kiwi) <i>Orange, carrot, lemon, kiwi</i>	€ 6,00
<b>Estivo</b> (Melone, pesca, cetriolo) <i>Melon, peach, cucumber</i>	€ 6,00
<b>Dissetante</b> (Anguria, limoni, menta) <i>Watermelon, lemon, mint</i>	€ 6,00
<b>Abbronzante</b> (Carota, ananas, arancia, albicocca o frutta di stagione) <i>Carrot, pineapple, orange, apricot</i>	€ 6,00
<b>9 Antistress</b> (Pera, sedano, carota) <i>Pear, celery, carrot</i>	€ 6,00
<b>9 Depurativo</b> (Ananas, mela, sedano) <i>Pineapple, apple, celery</i>	€ 6,00
<b>Gazpacho</b> (Pomodoro, peperone, limone, cetriolo, cipolla, aglio, aceto, olio) <i>Tomato, pepper, lemon, cucumber, onion, garlic, vinegar, oil</i>	€ 6,00



I prezzi sono compresi di servizio al tavolo - *The prices are inclusive of table service*

\*In alcune preparazioni possono essere utilizzati alimenti conservati congelati all'origine - *In the absence of fresh product will be used frozen products*

"Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".

# Birre

Heineken 33 cl	€ 4,00
Heineken 66 cl	€ 6,00
Nastro Azzurro 33 cl	€ 4,00
Nastro Azzurro 66 cl	€ 6,00
Peroni senza glutine 33 cl 	€ 4,00

# Le Siciliane - Birre speciali artigianali

<b>Semedorato 33 cl</b> <i>(Zona di produzione: Sommatino, Caltanissetta)</i>	€ 6,00
<b>Mastro 25 33 cl</b> <i>(Zona di produzione: Guarrato, Marsala)</i>	€ 6,00
<b>24 Baroni 33 cl</b>	€ 6,00
<b>24 Baroni 75 cl</b> <i>(Zona di produzione: Nicosia, Enna)</i>	€ 13,00
<ul style="list-style-type: none"><li>- Birra Bionda Saison</li><li>- Birra Bianca Blanche Belga</li><li>- Birra Rossa Belgian amber ale</li><li>- Birra Nera Stout</li></ul>	
<b>Donna di Coppe 50 cl</b> <i>(Zona di produzione: Gibellina, Trapani)</i>	€ 11,00
<ul style="list-style-type: none"><li>- Special ale: (5,2% vol.) <i>Chiara Speciale</i></li><li>- Double Malt: (5,9% vol.) <i>Rossa Doppio Malto</i></li><li>- IPA Indian Pale Ale: (5,9% vol.) <i>IPA Indian Pale Ale</i></li><li>- Weiss White: (5% vol.) <i>Weiss Chiara</i></li></ul>	

*If you can not drink  
the beer you love,  
love the beer you drink.*



I prezzi sono compresi di servizio al tavolo - *The prices are inclusive of table service*

\*In alcune preparazioni possono essere utilizzati alimenti conservati congelati all'origine - *In the absence of fresh product will be used frozen products*

"Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".

## Cocktail Analcolici

<b>Fruit and Tonic</b> succo di limone, succo d'arancia, schweppes tonic <i>lemon juice, orange juice, schweppes tonic</i>	€ 5,00
<b>Garden</b> succo di limone, succo d'arancia, succo di pesca <i>lemon juice, orange juice, peach juice</i>	€ 5,00
<b>Shirley Temple</b> ginger ale, sciroppo di granatina <i>ginger ale, syrup of grenadine</i>	€ 5,00
<b>3 Pussy foot</b> Succo di limone, succo d'arancia, succo di lime, tuorlo d'uovo, granatina <i>lemon juice, orange juice, lime juice, egg yolk, grenadine</i>	€ 5,00
<b>Toro Rosso</b> bitter, red bull <i>bitter, red bull</i>	€ 5,00

## Cocktail Alcolici

<b>Aperol Spritz</b> aperol, prosecco, soda	€ 6,00
<b>Bellini</b> prosecco, succo di pesca <i>prosecco, peach juice</i>	€ 6,00
<b>Margarita</b> tequila, triple sec, succo di limone <i>tequila, triple sec, lemon juice</i>	€ 6,00
<b>Mojito</b> rum bianco, menta, lime, zucchero di canna, soda <i>white rum, mint, lime, brown sugar</i>	€ 6,00
<b>Mojito malibù</b> malibù, menta, lime, zucchero di canna, red bull <i>malibù, mint, lime, brown sugar, red bull</i>	€ 6,00
<b>Gin Fizz</b> gin, soda, succo di limone, zucchero di canna <i>gin, soda, lemon juice, brown sugar</i>	€ 6,00
<b>White Martini e tonic</b> martini bianco, acqua tonica, lime, <i>white martini, schweppes tonic, lime</i>	€ 6,00
<b>Red Martini e tonic</b> martini rosso, acqua tonica, arancia, <i>red martini, schweppes tonic, orange</i>	€ 6,00



I prezzi sono compresi di servizio al tavolo - *The prices are inclusive of table service*

\*In alcune preparazioni possono essere utilizzati alimenti conservati congelati all'origine - *In the absence of fresh product will be used frozen products*

"Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".

## Cocktail Alcolici

### Negroni

gin, vermouth, bitter campari

€ 6,00

### Sbagliato

bitter campari, spumante, martini rosso

€ 6,00

### Gin tonic

gin, schweppes tonic/lemon

€ 6,00

### Cuba libre

rum scuro, coca cola, succo di lime

€ 6,00

### Margarita frozen

tequila, triple sec, succo di limone

€ 6,00

### White lady

gin, cointreau, succo di limone

€ 6,00

## Super Alcolici

### Grappe

*(Frattina, 903 barrique, Pietra Sacra)*

€ 5,00

### Grappe speciali

€ 6,00

### Amari

*(Montenegro, Averna, Segesta, Monte Polizo, Jaegemeister, Florio, Saronno, Amaro del Capo)*

€ 4,00

### Sambuca Molinari

€ 4,00

### Whisky

*(Jack Daniels, Glen Grant)*

€ 5,00

### Vodka

*(liscia, fragola, menta, caramello)*

€ 5,00

### Rum

*(Bacardi, Pampero)*

€ 5,00

### Brandy

*(Vecchia Romagna)*

€ 5,00

### Limoncello

€ 4,00

### Vini liquorosi

*(Marsala, Zibibbo, Moscato, Passito)*

€ 6,00



I prezzi sono compresi di servizio al tavolo - *The prices are inclusive of table service*

\*In alcune preparazioni possono essere utilizzati alimenti conservati congelati all'origine - *In the absence of fresh product will be used frozen products*

"Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".



# I Rustici/street food\*

1/3/7/9 Arancine alla carne (meat) /prosciutto (ham)/vegetariana	€ 3,00
1/7 Pizzette	€ 3,00
1/7 Calzoni	€ 3,00
1/7 Sfingione	€ 3,50



## Focacce, Panini caldi

1/7 Monte San Giuliano Pomodoro, rucola, cacio cavallo, prosciutto crudo Tomato, rocket salad, cacio cavallo, raw ham	€ 5,00
1/4/7 Zingara Pomodoro, acciughe, peperoni, zucchine, primo sale Tomato, anchovies, pepper, courgette, primo sale	€ 5,00
1/4 Favignanese Pomodoro, lattuga, tonno, capperi Tomato, lettuce, tuna, capers	€ 5,00
1/7 Vegetariana Pomodoro, mozzarella, melanzane, basilico Tomato, mozzarella, aubergine, basil	€ 5,00
1 Panino vegano Melanzane, peperoni, zucchine, pomodoro Aubergine, pepper, courgette, tomato	€ 5,50
1/4/7 Pane cunzato Pomodoro, olio d'oliva EVO, origano primo sale, acciughe Tomato, olive oil, oregano, cheese, anchovies	€ 4,00
1/4 La Muciara Pomodoro, olio, lattuga, cipolla, bresaola di tonno, patè di capperi, aceto siciliano riserva argento Tomato, oil, lettuce, red onion, tuna bresaola, caper patè, sicilian vinegar reserv silver 12 years	€ 8,00



I prezzi sono compresi di servizio al tavolo - The prices are inclusive of table service

\*In alcune preparazioni possono essere utilizzati alimenti conservati congelati all'origine - In the absence of fresh product will be used frozen products

"Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".

# Insalate composte

## 4 La Pantescia

€ 8,00

Pomodoro, lattuga, olive, capperi, tonno, peperoni, melanzane, zucchine arrosto  
Tomato, lettuce, olives, capers, tuna, pepper, aubergine, courgette

## La Contadina

€ 7,00

Lattuga, pomodoro, mais, melanzane, zucchine grigliate, carota  
Lettuce, tomato, mais, aubergine, courgette, carrots

## 7 La Greca

€ 8,00

Pomodoro, lattuga, olive nere, feta, cipolla, cetrioli, origano  
Tomato, lettuce, black olives, feta, onion, cucumbers, oregano

## 4/9 Insalata di polpo sedano, patate, ciliegini

€ 11,00

Polpo\*, sedano, patate, origano, olio Evo, aceto, pomodori ciliegino  
Octopus, celery, potatoes, oregano, oil Evo, vinegar, tomatoes

## 4/7 Insalata caprese

€ 8,00

Pomodoro, mozzarella, basilico, acciughe, origano  
Tomatoes, mozzarella cheese, basil, anchovies, oregano

## La Siciliana

€ 9,00

1/7 Pomodoro, patate, fagiolini, cipolla rossa, primo sale o tuma, olio, origano, olive,  
aceto siciliano riserva argento 12 anni Laudicina  
Tomato, potatoes, green beans, red onion, cheese, oli, oregano, olive,  
sicilian vinegar reserve silver 12 years Laudicina



Coperto € 1,50

I prezzi sono compresi di servizio al tavolo - *The prices are inclusive of table service*

\*In alcune preparazioni possono essere utilizzati alimenti conservati congelati all'origine - *In the absence of fresh product will be used frozen products*

"Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".

# Antipasti



## 7/8/9 Il tagliere di Enea € 16,00

Formaggio Canestrato, Nero di Sicilia, pomodori secchi, caponata di melanzane, salame ai pistacchi ("Azienda Campo", produzione locale), olive nocellara del Belice, ricotta fresca.  
*"Canestrato" cheese, "Nero di Sicilia" cheese, dry tomatoes, "caponata" of aubergines, salame with pistachios ("Campo Company", local production), olives nocellara of Belice, fresh ricotta cheese.*

## 2/4 Il Tagliere del Rais € 18,00

Spada affumicato, "ficazza" (salame di tonno), bresaola di tonno, ventresca-bottarga, alici marinate, buzzonaglia  
*Smoked swordfish, "Ficazza" (tuna salame), tuna bresaola, "ventresca-bottarga of tuna", marinated anchovies*

## 8/9 La caponata di melanzane € 8,00

Sedano, olive, capperi, cipolla, olio, aceto, melanzana, zucchero, mandorle  
*Celery, olives, capers, onion, oil, vinegar, aubergine, sugar, almond*

## Il Crudo e melone € 9,00

Crudo "Mandolino di Sicilia" e melone cartucciaro di Paceco  
*Raw ham "Mandolino di Sicilia" and melon "cartucciaro" of Paceco*

## 7 Il Crudo e mozzarella € 9,00

Prosciutto Crudo e mozzarella  
*Raw ham and mozzarella cheese*

## 1/4/7 Le Bruschette del Rifugio € 9,00

Degustazione 5 tipologie sapori di Sicilia  
*Tasting 5 different flavors of Sicily*



I prezzi sono compresi di servizio al tavolo - *The prices are inclusive of table service*

\*In alcune preparazioni possono essere utilizzati alimenti conservati congelati all'origine - *In the absence of fresh product will be used frozen products*

"Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".



# Antipasti

- 1/7 Il vegetariano** € 7,00  
Zucchine in agrodolce, peperonata, melanzane al forno, olive, pomodori gratinati  
*Sweet and sour courgette, pepper sauce, baked aubergine, olives, gratin tomatoes*
- 1/4 Polpo arrosto con crema di patate al timo** € 11,00  
Polpo\*, patate, timo, olio, pane  
*Octopus, potatoes, thyme, olive oil, bread*
- 4 Bresaola di tonno agli agrumi di Sicilia e vinaigrette al basilico** € 11,00  
Bresaola di tonno, arance, limone, olio di oliva, aceto, basilico  
*Tuna bresaola, oranges, lemon, olive oil, vinegar, basil*
- 1/9 Tabulè di verdure** € 7,00  
Semola di grano duro, olio di oliva, ortaggi e frutta  
*Semolina, olive oil, vegetables and fresh fruits*
- 1/2/4 Gli assaggi del rifugio** € 14,00  
**7/8/9** Degustazione antipasti siciliani  
*Sicilian starters tasting*
- 4 Tris di affumicati** € 11,00  
Tonno fumè, spada affumicato, bottarga di tonno  
*Smoked tuna, smoked swordfish, tuna bottarga*
- 1/2/4 Tartare di Gambero Rosso di Mazara (o di salmone)** € 15,00  
Gambero Rosso\* di Mazara (o salmone\*), olio EVO, songino, limone, pane  
*Red Shrimp of Mazara (or salmon), olive oil, valerian, lemon, bread*



I prezzi sono compresi di servizio al tavolo - *The prices are inclusive of table service*

\*In alcune preparazioni possono essere utilizzati alimenti conservati congelati all'origine - *In the absence of fresh product will be used frozen products*

"Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".

# Primi Piatti

- 1/7 Sedanini alla Norma\*** € 9,00  
Pasta, salsa di pomodoro, melanzane, ricotta salata, basilico  
*Pasta, tomatoes sauce, aubergine, ricotta cheese, basil*
- 1/2/4/9 Cous cous di pesce alla "Trapanese"\*** € 10,00  
Semola di grano duro, aglio, cipolla, prezzemolo, pomodoro, sale, pepe, olio di oliva, mandorle, pesce mediterraneo  
*Semolina, garlic, onion, parsley, tomatoes, salt, pepper, olive oil, almond, mediterranean fish*
- 1/7/9 Lasagne alla bolognese\*** € 8,00  
Pasta, ragù alla bolognese, besciamella  
*Pasta, ragù bolognese style, bechamel*
- 1 Pasta all'Arrabbiata\*** € 9,00  
Pasta, salsa di pomodoro, peperoncino, basilico  
*Pasta, tomatoes sauce, chilli pepper, basil*
- 1/4/8 Busiate con bottarga di tonno, ciliegino e pistacchi\*** € 11,00  
Pasta, bottarga di tonno, ciliegino, pistacchi  
*Pasta, tuna bottarga, tomatoes, pistachios*
- Risotto del giorno\*** € 10,00  
*Rice of the day*
- 1/9 Zuppa del Rifugio\*** € 8,00  
Ortaggi o legumi di stagione  
*Seasonal vegetables or legumes*



I prezzi sono compresi di servizio al tavolo - *The prices are inclusive of table service*

\*In alcune preparazioni possono essere utilizzati alimenti conservati congelati all'origine - *In the absence of fresh product will be used frozen products*

"Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".

# Primi Piatti

- 1/4 Pasta con le sarde\*** € 9,00  
Pasta, sarde, finocchietto, uva passa, pinoli  
*Pasta, sardines, fennel, raisins, pine nuts*
- 1/8 Busiate "Campo" al pesto "Trapanese"\* ✓** € 9,00  
Pasta, aglio, pomodoro, mandorle, basilico, olio EVO, sale, pepe  
*Pasta, garlic, tomatoes, almond, basil, oil EVO, salt, pepper*
- 1/4/7 Ravioli al pomodoro ricotta e bottarga\*** € 9,00  
Pasta, salsa di pomodoro, ricotta, bottarga, basilico, olio EVO  
*Pasta, tomatoes sauce, ricotta cheese, bottarga of tuna, basil, oil EVO*
- 1 Spaghetti pomodoro e basilico\* ✓** € 8,00  
Pasta, salsa di pomodoro, basilico  
*Pasta, tomatoes sauce, basil*
- 1 Tagliatelle ai funghi\* ✓** € 8,00  
Pasta, funghi, aglio, prezzemolo, olio EVO  
*Pasta, mushrooms, garlic, parsley, oil EVO*
- 1/9 Lasagna vegana\* ✓** € 8,00  
Lasagna di soia con ragù di verdure  
*Soy pasta with vegetables*
- 1/6 Penne integrali, pesto di rucola e pomodorino\* ✓**  
Penne, rucola, olio e pomodorini  
*Pasta, rocket salad, oil and tomatoes*
- 1 Penne asparagi, pomodorini\* ✓**   
Penne, asparagi e pomodorini  
*Pasta, asparagus and tomatoes*



I prezzi sono compresi di servizio al tavolo - *The prices are inclusive of table service*

\*In alcune preparazioni possono essere utilizzati alimenti conservati congelati all'origine - *In the absence of fresh product will be used frozen products*

"Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".



## Secondi Piatti di pesce

- 1/4/7 Involtini di pesce spada alla pantasca** € 13,00  
Pesce spada\*, mollica di pane fresca, aglio, olio EVO, timo, tuma, rosmarino, capperi  
*Swordfish, fresh breadcrumbs, garlic, oil EVO, thyme, tuma cheese, rosemary, capers*
- 4/8 Bocconcini di pesce spada ai pistacchi e marmellata di cipolle rosse** € 14,00  
Pesce Spada\*, olio, pistacchio, cipolle rosse, zucchero, aceto  
*Swordfish balls, oil, pistachio, red onion, sugar, vinegar*
- 2 Gambero rosso alla griglia con salsa al salmoriglio** € 18,00  
Gambero rosso\* di Mazara, olio, sale, pepe, limone, aglio, origano, prezzemolo  
*Red shrimp from Mazara, oil, salt, pepper, lemon, garlic, origan, parsley*
- 1/4 Tonno gratinato e Matarocco** € 14,00  
Tonno\*, mollica di pane fresca, erbe aromatiche, olio EVO, pomodoro, basilico, aglio, sale  
*Tuna, fresh breadcrumbs, aromatic herbs, oil EVO, tomatoes, basil, garlic, salt*



## Secondi Piatti di carne

- 1/7/8 Involtini di carne alla siciliana** € 12,00  
Cacio cavallo, salumi, pinoli, uva passa, vitello\*, cipolla, alloro  
*Cacio cavallo, salami, pine nuts, raisins, veal meat, onion, laurel*
- 7 Hamburger gourmet** € 13,00  
Carne di Chianina\* IGP gr. 200, con patate e fonduta di canestrato,  
*Chianina Meat IGP gr. 200, with potatoes and cheese fondue*
- 7 Costata di Scottona** € 26,00  
Carne di Bovino\* IGP gr. 550/600, con contorno di verdure  
*Beef Meat IGP gr. 550/600, with vegetables*
- 3/7 Omelette alle erbe fini** € 7,00  
Uova, timo, rosmarino, salvia, parmigiano  
*Eggs, thyme, rosemary, sage, parmesan*



I prezzi sono compresi di servizio al tavolo - *The prices are inclusive of table service*

\*In alcune preparazioni possono essere utilizzati alimenti conservati congelati all'origine - *In the absence of fresh product will be used frozen products*

"Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".



# Il Menù del Rifugio

€ 20,00

## 1/4/7/9 Antipasto Siciliano

Caponata, bruschetta, zucchine, formaggio, pomodori secchi, olive, ficazza, alici marinate, ricotta fresca

*"Caponata" of aubergines, bruschetta, courgette, cheese, dry tomatoes, olive, "ficazza of tuna fish", marinated anchovies, fresh ricotta cheese*

## Primo piatto

### 1/8 Busiate al pesto trapanese (o primo dello chef)

Pasta "Campo", pomodoro siccagno, olio Evo valli trapanesi DOP, mandorle Avola, basilico, Aglio rosso Nubia, Canestrato

*Pasta "Campo", "Siccagno" tomatoes, oil Evo (Trapani's valleys DOP), Avola almond, basil, red garlic of Nubia, "Canestrato" cheese*

## 3/7/8 Dessert

### Parfait di mandorle\* (o cannolicchio con ricotta)

Albume d'uovo, tuorli d'uovo, mandorle, panna fresca, zucchero

*Egg whites, egg yolk, almond, creme fraiche, sugar*

## Caffè speciale

bevande escluse

*drink not included*



I prezzi sono compresi di servizio al tavolo - *The prices are inclusive of table service*

\*In alcune preparazioni possono essere utilizzati alimenti conservati congelati all'origine - *In the absence of fresh product will be used frozen products*

"Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".

# I così ruci

<b>1/7/8 Tagliere i capricci di Venere</b>	<b>€14,00</b>
Degustazione di 5 tipologie di dolci siciliani abbinati con 5 vini liquorosi DOC <i>Tasting of 5 types of Sicilian desserts with 5 Liqueur wines DOC</i>	
<b>Insalata di frutta di stagione</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>1/7 Cannolo con ricotta/cannolicchio</b>	<b>€ 3,50/€ 2,00</b>
<b>3/7/8 Parfait di mandorla*</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>1/3/7/8 Genovese Ericina*</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>1/3/7/8 Cassata Siciliana*</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>3/8 Dolci Ericini pezzo</b>	<b>€ 1,00</b>
<b>1/3/7/8 Mousse al limone</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>1/3/7 Cassatella Siciliana*</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>1/3 Crostate varie</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>7/8 Bianco mangiare alle mandorle</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Gelo di melone</b>	<b>€ 4,00</b>



Coperto € 1,50

I prezzi sono compresi di servizio al tavolo - *The prices are inclusive of table service*

\*In alcune preparazioni possono essere utilizzati alimenti conservati congelati all'origine - *In the absence of fresh product will be used frozen products*

"Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".

# guida allergeni

Il nostro personale è disponibile a darti ulteriori informazioni sulla composizione dei singoli alimenti e sull'eventuale presenza di allergeni o di sostanze che provocano allergie o intolleranze.

Sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze secondo il Reg. CE n.1169/2011 allegato II :

- 1- Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti derivati*
- 2- Crostacei e prodotti derivati*
- 3- Uova e prodotti derivati*
- 4- Pesce e prodotti derivati*
- 5- Arachidi e prodotti derivati*
- 6- Soia e prodotti derivati*
- 7- Latte e prodotti derivati incluso lattosio*
- 8- Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi) e prodotti derivati*
- 9- Sedano e prodotti derivati*
- 10- Senape e prodotti derivati*
- 11- Semi di sesamo e prodotti derivati*
- 12- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro espressi come SO<sub>2</sub>*
- 13- Lupini e prodotti derivati*
- 14- Molluschi e prodotti derivati*