

IL RISTORANTE

Gli Antipasti

Gambero rosso di Mazara al naturale *	18,00 €
Raw Mazara red prawns	
Soppressata di polpo con limone e alloro *	16,00 €
Octopus carpaccio with lemon and bay leaf	
Coppo di calamari*	15,00 €
Fried Squid	
Bruschette di pomodoro confit con bottarga di tonno	14,00 €
Tomato bruschette with tuna bottarga	
Osmosi di spada al pepe rosa e limone *	15,00 €
Swordfish with lemon and pink pepper	
Peperonata alla siciliana	12,00 €
Sweet and sour peppers	
Tartare di Scottona	18,00 €
Scottona Beef tartare	
Antipasto del giorno	
Starter of the day	

* In questo locale potrebbe essere servito del prodotto surgelato o congelato
in base alla stagione e alla reperibilità del prodotto

In this restaurant could be served frozen or deep frozen food, depending on the season and the availability of the product
Coperto € 2,50 - Tableware € 2,50

I Primi Piatti

Busiate con gambero rosso di Mazara e zest di limone Fresh pasta with red shrimp and lemon zest	23,00 €
Bavette con scampi, pera e pistilli di peperoncino * Bavette (long pasta) with shrimp, pear and pistils of chilli	23,00 €
Cous cous alla trapanese* Fish cous cous	20,00 €
Linguine con calamari e crema di zucchine Flat spaghetti with squids and courgette cream	20,00 €
Caserecce con spada, pachino, mentuccia e mandorle tostate * Caserecce (short pasta) with swordfish, cherry tomatoes, meant and toasted almonds	18,00 €
Busiate alla Norma 2.0 Chef's pasta with tomato sauce, fried eggplant, and handful of grated ricotta salata cheese	16,00 €
Primo del giorno Pasta or Risotto of the day	

* In questo locale potrebbe essere servito del prodotto surgelato o congelato
in base alla stagione e alla reperibilità del prodotto

In this restaurant could be served frozen or deep frozen food, depending on the season and the availability of the product
Coperto € 2,50 - Tableware € 2,50

I Secondi Piatti

Ombrina in crosta di zuccina e caciocavallo *	18,00 €
Grey snapper crusted zucchini with caciocavallo cheese	
Trancio di pesce spada alla griglia*	18,00 €
Grilled slice of swordfish	
Mazzancolle all'arancia e alloro al forno *	20,00 €
baked prawns with orange zest and bay leaves	
Filetto di branzino alla messinese *	18,00 €
Fillet of sea bass with Capers, Olives and Cherry tomatoes	
Fiore di zucchine con "piscirovu" di gamberi	16,00 €
Courgette with egg omelette and prawns	
Tagliata di entrecote di bufala	22,00 €
Buffalo entrecote with rucola e grana cheese	

Secondo del giorno

* In questo locale potrebbe essere servito del prodotto surgelato o congelato
in base alla stagione e alla reperibilità del prodotto
In this restaurant could be served frozen or deep frozen food, depending on the season and the availability of the product
Coperto € 2,50 - Tableware € 2,50

I Contorni

Radicchio grigliato Grilled radish Radicchio, olio	5,00 €
Verdure grigliate Grilled vegetables Zucchine, melanzane, radicchio, pomodoro, olio	5,00 €
Spinaci al burro* Buttered spinach Spinaci, burro, aglio	5,00 €
Zucchine stufate Zucchini Zucchine, sale, pepe e olio	5,00 €
Fagiolini affogati* Poached green beans Pomodoro, aglio, origano, fagiolini	5,00 €
Patatine fritte* French Fries Patatine, olio di girasole	5,00 €

* In questo locale potrebbe essere servito del prodotto surgelato o congelato
in base alla stagione e alla reperibilità del prodotto

In this restaurant could be served frozen or deep frozen food, depending on the season and the availability of the product
Coperto € 2,50 - Tableware € 2,50

La Frutta

Frutta di stagione	5,00 €
Fruits	
Macedonia di frutta	5,00 €
Fruits Salad	
Frutta mista, limone, zucchero	
Barchetta di Ananas	5,00 €
Pineapple slice	
Anguria o Melone	5,00 €
Watermelon	

I dessert

Semifreddo alle mandorle o pistacchio	5,00 €
Parfait with almonds or pistachio	
Panna, uova crude, zucchero, vaniglia, mandorle o pistacchio	
Cannolo scomposto	5,00 €
Crashed Sicilian "cannolo"	
Ricotta, scorza di cannolo, cioccolato	
Sorbetto al limone	5,00 €
Sorbet lemon	
Acqua, zucchero e limone	
Cassatelle *	5,00 €
Dessert with ricotta cheese	
Farina, ricotta di pecora, uova, cioccolato, zucchero	
Gelato assortito	5,00 €
Assorted ice cream	
Panna cotta	5,00 €
Panna, zucchero, colla di pesce	

* In questo locale potrebbe essere servito del prodotto surgelato o congelato
in base alla stagione e alla reperibilità del prodotto
In this restaurant could be served frozen or deep frozen food, depending on the season and the availability of the product
Coperto € 2,50 - Tableware € 2,50

Aperitivo e Stuzzicherie

PIATTO APERICENA* + COCKTAIL / BIRRA / CALICE	18,00 €
<i>Stuzzichini misti di terra e mare / Mixed land and sea snacks</i>	
MISTO CALDO*	6,00 €
<i>Mixed fried</i>	
Panelle, sale e pepe, acqua e farine di ceci, patatine fritte, patate, crocchette, pure di patate, formaggio, uova, sale e pepe e farina	
TAGLIERE DI SALUMI	14,00 €
<i>Mixed cured meats and cheeses</i>	
Salame piccante, prosciutto crudo, mortadella, primo sale, bresaola, prosciutto cotto, speck	
VERDURE GRIGLIATE CON LIME E MENTA	10,00 €
<i>Grilled vegetables with lime and mint</i>	
Pomodoro, radicchio, melanzane, peperoni, zucchine, sale, pepe olio fi lime e menta	
FRITTURA MISTA DI PESCE*	18,00 €
<i>Mixed fried fish</i>	
Calamari, sarde, gamberi, olio di girasole, sale e limone	

Caffetteria

Caffè / Coffee	1,50 €
Acqua minerale 0,5lt / Mineral Water 0,5 Lt	1,50 €
Acqua minerale 1 lt / Mineral Water 1 Lt	2,50 €
Succhi di frutta (Pera/Ace/Mirtillo/Pesca/Ananas)	3,00 €
Schweppes / Tonic Water	3,00 €
Fanta /Sprite/ Coca Cola 25 cl	3,00 €
The 25 cl	3,00 €
Crodino	3,00 €
Calice Prosecco / Glass of Prosecco	5,00 €
Calice vino / Glass of Wine	5,00 €
Amaro	4,00 €

Birre 33cl

Heineken	4,00 €
Beck's	4,00 €
Moretti	4,00 €
Corona	5,00 €
Corona analcolica	5,00 €
Peroni senza glutine	5,00 €
Peroni lemon	4,00 €
Ceres Chiara	5,00 €
Messina Cristalli di Sale	5,00 €



Info e Prenotazioni su whatsapp 3315615629



FREE WI-FI: Hcentrale2018

Vini Bianchi

Az. Agr. Milazzo	Bianco di Nera	€ 26,00
Adler von Klausen	Sylvaner (Sylvaner, Gewürztraminer, Pinot Grigio, Riesling e Müller-Thurgau)	€ 32,00
Bonconsey	Gewurztraminer (Gewurztraminer)	€ 32,00
Firriato	Charme (Blend di vitigni autoctoni)	€ 22,00
	Sant'Agostino (Cataratto/Chardonnay)	€ 28,00
Tenute Regaleali	Bianco Sicilia 2022	€ 18,00
Tasca	Leone (Cataratto, Pinot Bianco, Sauvignon)	€ 26,00
	Cavallo delle fate (grillo)	€ 23,00
Fina Vini	Kirè (Traminer aromatico Sauvignon Blanc)	€ 22,00
	Mamari (Sauvignon Blanc)	€ 20,00
Cantina Cassarà	Kilim	€ 20,00
	Jacaranda (Sauvignon blanc, grillo)	€ 15,00
	Grillo	€ 13,00
	Solcanto (Cataratto)	€ 13,00
Rapitalà	Bouquet	€ 20,00
	Vigna Casalj	€ 25,00
	Piano Maltese 0,375 lt	€ 12,00
	Nadir	€ 25,00
Tenute Lombardo	Grillo D'Altura	€ 23,00
	Cataratto D'Altura	€ 23,00
Barone Montalto	Cucunci frizz. (Chardonnay)	€ 20,00
	Passivento (Viognier, Inzolia)	€ 25,00
Brugnano	Lunario (grillo)	€ 23,00
Fondo Antico	Grillo Parlante	€ 22,00
	Cento passi (Cataratto)	€ 23,00
Cusumano	Rocambolle (grillo)	€ 23,00
Dionisio	Cataratto	€ 20,00
Rallo Carta d'Oro	(blend di uve bianche)	€ 15,00
Tornatore	Etna Bianco Doc	€ 30,00
Tenute San Michele	Murgo	€ 32,00

Vini Rossi

Alessandro di Camporeale	Kaia Syrah	€ 35,00
Cusumano	Merlot	€ 20,00
	Syrah	€ 20,00
Cassarà	Solcanto (Nero d'Avola)	€ 15,00
	Tre filari	€ 15,00
Tenute Regalelali	Lamùri (Nero d'Avola)	€ 24,00
Piccini	Chianti "Riserva Oro"	€ 30,00
Rapitalà	Nadir (Syrah)	€ 20,00
	Maioliche (Nero d'Avola)	€ 14,00
Planeta	Cerasuolo di Vittoria	€ 23,00
Barone Montalto	Passivento	€ 23,00
Tornatore	Etna rosso (marello mascalese)	
Villa da Filicaja	Chianti 1452	€ 26,00
Masseria Ficarigna	Negroamaro Salento	€ 22,00
Masseria Ficarigna	Negroamaro Primitivo Puglia	€ 24,00
Rallo	La Clarissa (Syrah)	€ 20,00
	Il Principe)	€ 15,00
Bertani	Amarone della Volpicella (Corvina, Molinara, Rondinella)	€ 60,00
Tommasi	Amarone della Volpicella 2019 (Corvina, Molinara, Rondinella)	€ 70,00
Fina	Perricone	€ 22,00
Firriato	Perricone Soria	€ 22,00
Brugnano	Perricone Her	€ 23,00

Vini Rosè

Charme	Rosè	€ 22,00
Dionisio	Nerello Mascalese rosè	€ 20,00

Spumanti

Santero	9-5-8 Extra Dry	17,00 €
Astoria	Corderie valdobbiadene Superiore	33,00 €
Tenute Lombardo	Sua altezza 650	25,00 €
Ca di Rajo	Mitò	16,00 €
Monogram Franciacorta	Gran Cuvée Brut	25,00 €
Nino Franco - Brut Bio - Valdobbiadene	Prosecco Superiore D.O.C.G.	30,00 €

I Superalcolici

Sambuca Molinari	5,00 €
Diplomatico Reserva Exclusiva Rum	7,00 €
Don Papa Rum	7,00 €
Pampero Rum	5,00 €
Bacardi Superior Gold Rum	5,00 €
Bacardi Superior White Rum	5,00 €
Monte Erice Liquore	6,00 €
Whisky Jack Daniels	6,00 €
Whisky Johnnie Walker	5,00 €
Whisky Jim Beam	6,00 €
Whisky Justerini & Brooks	5,00 €
Candolini Grappa Bianca	5,00 €
Candolini Grappa Invecchiata 18 mesi	5,00 €
Rallo La Grappa di Nero d'Avola	6,00 €
Bonollo Ligneum Grappa Riserva (Prosecco/ Miele)	6,00 €
Ben Rye Passito-Donnafugata	cal. 7,00 €/bott. 60,00€



Info e Prenotazioni su whatsapp 3315615629



FREE WI-FI: Hcentrale2018

**ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011
Elenco Allergeni**

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) latticolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

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 di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.