

---

# MENU'

---



AGRITURISMO VULTAGGIO

AZIENDA AGRICOLA  
Contrada Misiliscemi,4





**Slow Food®**  
**Alleanza dei Cuochi**

L'Agriturismo Vultaggio fa parte dell'Alleanza Slow Food dei cuochi.  
Un'associazione di cuochi che difende la biodiversità alimentare in tutto il mondo.



**Slow Food®**  
**Presidio**

Quando trovi questo simbolo accanto ai piatti inseriti nel menù  
i prodotti sono Presidio Slow Food.

**Vastedda del Belìce DOP - Azienda Agricola di L.Cucchiara, Salemi (TP)**

**Miele di Ape Nera Sicula - Azienda Apicoltura di C. Amodeo, Termini Imerese (PA)**

**Pistacchio di Bronte DOP - Azienda Evergreen di P. Bonaccorso, Bronte (CT)**

**Sale marino di Trapani - Azienda Oro di Sicilia di Carmelo Culcasi, Paceco (TP)**

**Aaglio rosso di Nubia - Azienda Agricola di C. Gallo, Trapani (TP)**

**Caciocavallo Ibleo DOP - Azienda Agricola di Floridia Giovanni, Ispica (RG)**

**Piacentino Ennese - Azienda Il Cavaliatore, Enna**

**Maialino Nero dei Nebrodi - Azienda La Paesanella di A. Ninone, Mirto (ME)**

**Sesamo di Ispica - Associazione "Gghjugghiulèna", Ispica (RG)**

Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in sottolineato.

Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)



# Azienda Agricola

La nostra azienda agricola di 30 ettari, coltivata dalla nostra famiglia da oltre 100 anni, produce frutta, verdura, ortaggi, olio EVO, olive, legumi e grani antichi siciliani, da cui provengono le farine con le quali impastiamo la nostra pasta, il pane e le pizze che facciamo maturare almeno 24 ore.

Da alcuni anni produciamo in biologico e siamo certificati dal 2023

IT-BIO-004, N° 19-17669



**Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio. sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in sottolineato.**

Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)

Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio. sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in **sottolineato**.

Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)

# Antipasti-Appetizers-Vorspeisen-Hors-d'oeuvre

**Buffettino di antipasti**  **€12,00**  
**Assorted appetizers -Hors-d'oeuvre variés-Gemischte Vorspein**


Caponata con mandorle di Noto, insaccato artigianale, olive, formaggio siciliano, panelle, ecc/ Caponata, handmade cold cut, olives, Sicilian cheese, panelle, etc /Caponata, saucisse artisanale, olives, fromage sicilien, panelle, etc / Caponata, handwerkliche Wurst, Oliven, Sizilianischer Käse, Panelle, etc

**Chips e panelle** **€5,00**

Chips di patate fresche e panelle (ceci BIO) / Chips and panelle (chickpeas organic flour)/ Chips et panelle (organique farine de pois chiche) /Chips und panelle (Kichererbsenmehl Organisch)

**Chips alla Vastedda del Belice**   **€5,50**

Patate fresche a fette con Vastedda del Belice/ Slices of fresh potatoes with Vastedda del Belice cheese/Pommes de terre fraîches en tranches avec le fromage Vastedda del Belice/Frische Kartoffeln in Scheiben mit Vastedda del Belice Käse

**Tagliere di salumi di nostra produzione e formaggi**  **€12,00**

Cold cuts of Black pork from Nebrodi with Sicilian cheese and jams, pepper / Assiette de charcuterie de porc noir de Nebrodi avec du fromage sicilien et de la confiture, poivre/ Aufschnitt mit Schwein den Nebrod und Käse mit Marmelade, Pfeffer

**Focaccia con porchetta di cavallo (solo a cena/at dinner only/ seulement pour le dîner/ nur zum Abendessen)** **€12,00**

Focaccia, porchetta di cavallo, aromi naturali/Focaccia, horse suckling pig, natural spices/ Focaccia, porcelet rôti de cheval, arômes naturels/Focaccia, Pferd Spanferkel, natürliche Aromen

Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio. sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in sottolineato.

Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)

# Antipasti-Appetizers-Vorspeisen-Hors-d'oeuvre

**Trippa al Cacio**   €8,00

Trippa, pomodoro, sedano, cipolla, carote, patate, caciocavallo ragusano/ Tripe, tomato, celery, onion, carrots, potatoes, caciocavallo cheese / Tripe, tomato, céleri, oignon, carottes, pommes de terre, caciocavallo fromage / Kutteln, Tomaten, Sellerie, Zwiebel, Karotten, Kartoffeln, Caciocavallo Käse


**Pecora bollita** €10,00

Carne di pecora, cipolla, sedano, finocchietto, carote, prezzemolo, pomodoro, spezie / Boiled sheep, onion, celery, fennel, carrots, persil, tomato, spices / Mouton bouilli, oignon, céleri, finocchietto, carottes, persil, tomate, épices/Gekochte Schaf, Zwiebel, Sellerie, Fenchel, Karotten, Petersilie, Tomate, Gewürze

**Caciocavallo all'argentera e Marsala Vergine Intorcia Heritage 2015**  €10,00

Caciocavallo ragusano, origano, aglio rosso di Nubia, pepe, Marsala vergine Intorcia Vintage 2015 /Fried Caciocavallo cheese, oregano, red garlic of Nubia, pepper, Marsala vergine Intorcia Vintage 2015 / Frit Caciocavallo fromage, organ, rouge ail de Nubia, poivre, vinaigre Marsala vergine Intorcia Vintage 2015/ Gebratener Caciocavallo Käse, Oregano, roten Knoblauch Nubia, Pfeffer, Marsala vergine Intorcia Vintage 2015

**Lumache "ca muddica"** €8,00

Lumache, mollica, sale, pepe, olio, aglio , prezzemolo/Snails, crumbs, salt, pepper, oil, garlic, parsley/Escargots, chapelure, sel, poivre, huile, ail, persil/Schnecken, Brösel, Salz, Pfeffer, Öl, Knoblauch, Petersilie

**Primosale panato e fritto** €6,00

Primosale, mollica/Primosale cheese, crumb/Primosale fromage, miette/Primosale Käse, Krume

**Focaccia con guanciale** €8,00

Focaccia, guanciale, aromi naturali/Focaccia, cheek lard, natural spices/ Focaccia, joue de porc, arômes naturels/Focaccia, Guanciale, natürliche Aromen

Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio. sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in sottolineato.

Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)

# Primi Piatti

## first course -premiers plats -erster gang

### Busiate con lo stufato di maiale e salsiccia

€13,00

Busiate, carne di maiale, puntine di maiale, salsiccia, passata di pomodoro, sale, pepe, cipolla/Busiate, pork, pork chops, sausage, totato sauce, salt, pepper, onion/ Busiate, porc, côtes de porc, sausisson, sauce tomate, sel, poivre, oignon/Busiate, Schweinefleisch, Schweinekoteletts, Wurst, Tomatensauce, Salz, Pfeffer, Zwiebel

### Frittedda

€12,00

Mezzi ziti con fave fresche, carciofi, piselli freschi, cipolla, prezzemolo, aglio, sale, pepe / Pasta with fresh broad beans, artichokes, fresh peas, onion, parsley, garlic, salt, pepper / Pâtes avec fèves fraîches, artichauts, petits pois frais, oignon, persil, ail, sel, poivre / Pasta mit frische Saubohnen, Artischocken, frische Erbsen, Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch, Salz, Pfeffer

### Cassatelle in brodo di pecora

€12,00

Cassatelle di ricotta, brodo di pecora, sale, pepe, cannella, prezzemolo, sedano, carote, pecora, cipolla /Raviolo with Ricotta, sheep broth, salt, pepper, cinnamon, parsley, celery, carrots, sheep, onion / Raviolo avec ricotta, bouillon de mouton, sel, poivre, cannelle, persil, céleri, carottes, mouton, oignon / Raviolo mit Ricotta, Suppe aus Schaf, Salz, Pfeffer, Zimt, Petersilie, Sellerie, Karotten, Schaf, Zwiebel

### Tagliatelle alle ortiche al ragù di coniglio

€12,00

Tagliatelle: ortiche, uova, farina; ragù di coniglio: coniglio, pomodoro fresco, cipolla, salvia, rosmarino, carote, sedano, sale, pepe, mandorle tostate/ Noodles: nettles, eggs, flour; Rabbit ragout: rabbit, fresh tomato, onion, sage, rosemary, carrots, celery, salt, pepper, toasted almonds / Nouilles: orties, oeufs, farine; Ragoût de lapin: lapin, tomate fraîche, oignon, sauge, romarin, carottes, céleri, sel, poivre, amandes grillées / Bandnudeln: Brennesseln, Eiern, Mehl; Kaninchenragout: Kaninchen, frische rote Tomate, Zwiebel, Salbei, Rosmarin, Karotten, Sellerie, Salz, Pfeffer, geröstete Mandeln

**Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio. sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in sottolineato.**

Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)

# Primi Piatti

## first course -premiers plats -erster gang

### Cùscusu di carne e verdure

€10,00

Verdure varie, carne di maiale, zucchine, patate, piselli, pomodoro, carote, sedano, cipolle, pepe, sale / Cous-cous with porc meat and mixed vegetables: courgettes, potatoes, peas, tomatoes, carrots, celery, onion, pepper, salt / Cous-cous à la viande de porc et aux légumes: , légumineuses, courgettes, pommes de terre, pois, tomates, carottes, céleri, oignons, poivre, sel / Cous-Cous mit Schweinefleisch und Gemüse: verschiedene Gemüse, Zucchini, Kartoffeln, Erbsen, Tomaten, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Hülsenfrüchte, Pfeffer, Salz

### Gnocchi ai pistacchi di Bronte, formaggi e il crudo di maialino

€13,00

Gnocchi, pistacchi di Bronte, caciocavallo ragusano, Vastedda del Belice, pepe, cipolla, prosciutto crudo di maialino / Gnocchi, Bronte pistachios, caciocavallo cheese, Vastedda del Belice cheese, pepper, onion, pork raw ham / Gnocchis au fromage et pistaches de Bronte, caciocavallo fromage, Vastedda del Belice fromage, poivre, oignon, jambon cru de porc / Gnocchi, Bronte Pistazien, caciocavallo Käse, Vastedda del Belice-Käse, Pfeffer, Zwiebel, roher Schweineschinken

### Eliche al pomodoro

€5,00

Pomodoro, cipolla, basilico, pepe / Pasta with tomato sauce, onion, basil, pepper / Pâtesfraiches à la sauce tomate, oignon, tomate, basilic, poivre / Frische Nudeln mit Tomatensoße, Zwiebel, Tomaten, Basilikum, Pfeffer

Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in sottolineato.

Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)




# Secondi piatti

## main course - deuxième plats -zweiter gang

### Porchetta di cavallo

€16,00

Carne di cavallo, finocchietto selvatico, timo, alloro, chiodi di garofano, salvia, sale, pepe, peperoncino, olio EVO, aglio rosso  / Horse meat, wild fennel, thyme, bay leaf, cloves, sage, salt, pepper, chilli pepper, EVO oil, red garlic /Viande de cheval, fenouil sauvage, thym, laurier, clous de girofle, sauge, sel, poivre, piment, huile EVO, ail rouge /Pferdefleisch, Wilder Fenchel, Thymian, Lorbeerblatt, Nelken, Salbei, Salz, Pfeffer, Chilischote, EVO-Öl, roter Knoblauch

### Grigliata di carne alla brace

€14,00

Costata di vitello madonita, maialino nero dei Nebrodi, salsiccia o rosticciana di pollo / Meat barbecue: veal, pork, sausage or chicken / Viande mixte grillée: entrecôte, porc, saucisson ou poulet /Mixed grill vom Holzkohlengrill: Kalbfleisch, Schweinefleisch, Bratwürste oder Hähnchen

### Costata di vitello razza Madonita alla brace (gr 250)

€14,00

Madonie veal steak / Filet de veau de Madonie / Kalbssteak aus Madonie

### Maialino nero dei Nebrodi alla brace

€14,00

Grilled Nebrodi pork/Porc noir de Nebrodi grillé / Gegrilltes Schweinefleisch Nebrodi

### Rosticciana di pollo alla brace

€10,00

Roast chicken / Cotes de poulet grilles/ Hahnchenbrust vom Holzkohlengrill

### Coniglio "lardiato" alla Trapanese

€12,00

Coniglio, aglio rosso di Nubia, origano, pomodoro, aceto, zucchero, pepe /Rabbit with red garlic of Nubia, oregan, tomato, vinegar, sugar, pepper / Lapin cuit avec de l'ail rouge de Nubia, de l'origan, tomate, vinaigre, sucre, poivre / Kaninchen mit Knoblauch von Nubia, Oregano, Tomato, Essig, Zucker, Pfeffer

### Tartare di vitello

€10,00

Carne di vitello, sale, pepe, scorza di limone grattugiata / Veal, salt, pepper, grated lemon rind / Viande de veau, sel, poivre, zeste de citron râpé / Kalbfleisch, Salz, Pfeffer, geriebene Zitronenschale

**Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio. sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in sottolineato.**

Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)

# Secondi Piatti

## main course - deuxième plats -zweiter gang

### Involtini alla brace

€12,00

Vitello, mollica, olio evo, limone, sale marino di Trapani, pepe / Veal, olive oil, lemon, salt, pepper / Veau, breadcrumbs, huile d'olive, citron, sel, poivre / Kalbfleisch, Semmelbrösel, Olivenöl, Zitrone, Salz, Pfeffer

### Stinco di maiale con patate

€15,00

Stinco di maiale, patate, cipolla, carote, pepe, sedano, rosmarino /Knuckle of pork with potatoes, onion, carrots, pepper, celery, rosemary / Jarret de porc aux pommes de terre, oignon, carottes, poivre, céleri, romarin / Haxe vom Schwein mit Kartoffeln, Zwiebel, Karotten, Pfeffer, Sellerie, Rosmarin

### Salsiccia alla brace

€9,00

Grilled sausage /Sausicce grillée / Bratwurst

### Cuberoll di vitello madonita al "Vecchio Samperi" De Bartoli

€20,00

Cuberoll di vitello Madonita, aromi naturali, vino Perpetuo "Vecchio Samperi" de Bartoli, farina/ Cuberoll of veal Madonita, natural flavors, Perpetual wine" Old Samperi" de Bartoli, flour/ Cuberoll de veau Madonita, arômes naturels, Perpétuel vin "Vieux Samperi" De Bartoli, farine/ Madonita Cuberoll Kalb, natürliche Aromen, ewigen Wein "Alter Samperi" de Bartoli, Mehl

### Agnello al forno con patate

€15,00

Agnello, patate, cipolla, olio, sale, pepe, rosmarino, pomodoro fresco, vino bianco /Lamb, potatoes, onion, oil, salt, pepper, rosemary, fresh tomatoes, white wine /Agneau, pommes de terre, oignon, huile, sel, poivre, romarin, tomates fraîches, vin blanc/Lamm, Kartoffeln, Zwiebel, Öl, Salz, Pfeffer, Rosmarin, frischen Tomaten, Weisswein

### Tagliata di vitello alla brace con patate al forno

€25,00

Carne di vitello, patate al forno: patate, aromi naturali, olio, sale, pepe/ Veal, baked potatoes: potatoes, natural flavourings, oil, salt, pepper/ Veau, pommes de terre au four: pommes de terre, arômes naturels, huile, sel, poivre / Kalbfleisch, Ofenkartoffeln: Kartoffeln, natürliche Aromen, Öl, Salz, Pfeffer

Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio. sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in sottolineato.

Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)

## Secondi piatti vegetariani



### main course - deuxième plats -zweiter gang

#### Sformato di patate e verdure

€8,00

Patate, verdure, uova, formaggio, mollica, aglio, pepe / Flan of potatoes, vegetables, eggs, cheese, breadcrumbs, garlic, pepper / Flan de pommes de terre, légumes, oeufs, fromage, mie de pain, ail, poivre / Flan von Kartoffeln, Gemüse, Eier, Käse, Paniermehl, Knoblauch, Pfeffer

#### Frittata di ortaggi

€7,00

Uova, ortaggi, pepe, sale marino di Trapani, Vastedda del Belice / Eggs, vegetables, pepper, salt of Trapani, Vastedda del Belice cheese / Œufs, légumes, poivre, sel de Trapani, Vastedda del Belice fromage / Eier, Gemüse, Pfeffer, Salz von Trapani, Vastedda del Belice-Käse

#### Formaggi siciliani con confetture o vino cotto

€12,00

Sicilian cheese with jams and mulled wine / Fromages Siciliennes avec des confits et du vin brûlé / Sizilien Käse mit Marmelade und Gluhwein

Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio. sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in sottolineato.

Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)

# Contorni

## Garnish-Accompagnement-Beilage

**Patatine fritte** €4,00


French fries / Pommes frites/ Chips

**Insalata mista** €3,00

Mixed salad / Salade variée / Gemischter Salat

**Patate al forno** €4,50

Pomodoro, cipolla, sale, pepe, olio EVO, rosmarino/ Baked potatoes with tomato, onion, salt, pepper, extra-virgin olive oil, rosemary/ Pommes de terre cuits au four avec tomate, oignon, sel, poivre, huile d'olive (vierge), romarin/ Bratkartoffeln mit Tomaten, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Olivenöl (kaltgepresst), Rosmarin

**Chips con sale classico di Trapani**  €4,50

Chips fresche con sale classico di Trapani / Fresh chips with classic salt of Trapani / Fraiches pommes de terre avec du sel de Trapani / Frisch Chips mit dem klassisches Salz von Trapani

**Grigliata di verdure** €5,00

Grilled vegetables / Légumes grillés / Gegriltem Gemüse

**Tegamino di verdure** €5.00

Tegamino di verdure/ Vegetable pan / Poêle de légumes / Pfanne von Gemüse

**Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in sottolineato.**

Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)

# Pizza & Focaccia

## Rianata

€8,00

Pomodoro fresco, aglio rosso di Nubia, origano, sarde salate, pecorino Siciliano DOP / Fresh red tomato, red garlic of Nubia, oregano, salted sardines, pecorino Siciliano DOP cheese / Fraîche tomate, ail rouge de Nubia, origan, sardines salées, pecorino Siciliano DOP fromage / Frische rote Tomate, Knoblauch von Nubia, Oregano, gesalzene Sardinen, Pecorino Sicialiano DOP Käse

## Rianedda

€8,00

Pomodoro fresco, aglio rosso di Nubia, origano, sarde salate, pecorino Siciliano DOP, Vastedda del Belice / Fresh red tomato, garlic, oregano, salt, sardines, pecorino DOP, Vastedda del Belice cheese /Tomate fraîche, ail, origan, sel, sardines rouge, pecorino DOP, Vastedda del Belice fromage /Frische rote Tomate, Knoblauch von Nubia, Oregano, gesalzene Sardinen, Sizilien DOP Pecorino, Vastedda del Belice (Käse)

## Margherita

€8,00

Pomodoro fresco, mozzarella / Fresh tomato, mozzarella / Mozzarella et tomates fraîches / Frischen Tomaten, Mozzarella

## Belicina

€9,00

Pomodoro fresco, basilico, Vastedda del Belice DOP /Fresh tomato, basil, Vastedda del Belice DOP (cheese)/Tomate et basilic frais, Vastedda del Belice (fromage) / Frische Tomaten, Basilikum, Belice DOP Vastedda (Käse)

## Vegetariana

€9,00

Caciocavallo ragusano, melanzane, peperoni, zucchine, pomodoro fresco, funghi / Caciocavallo cheese, eggplants, peppers, zucchini, fresh tomato, mushrooms / Fromage Caciocavallo Ragusano, aubergines, poivres, courgettes, tomate fraiche, champignons/ Ragusano caciocavallo Käse, Auberginen, Paprika, Zucchini, frische Tomaten, Pilze

## Zagara Bianca

€12,00

Vastedda del belice, rucola, scorza di limone, coppa del maialino Nero dei Nebrodi / Vastedda del Belice (cheese), rockette, lemon rind, Nebrodi pork / Vastedda del Belice (fromage), roquette, le zeste de citron, la viande de porc de Nebrodi / Vastedda del Belice (Käse), Rucola, Zitronenschale, Schwein Nebrodi

Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio. sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in sottolineato.

Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)

# Pizza & Focaccia

## 4 formaggi siciliani ai pistacchi di Bronte

€12,00

Piacentino Ennese, Caciocavallo Ragusano, Vastedda del Belice, Mozzarella, Pistacchio di Bronte, pepe / 4 cheese with pistachios from Bronte, pepper / 4 fromages avec des pistaches de Bronte, poivre / 4 Käse mit Bronte Pistazien, Pfeffer

## Frastucara

€12,00

Crema di pistacchio, tuma, caciocavallo fresco, salamino Nebrodi, granella di Pistacchio/ Pistachio cream, tuma, fresh caciocavallo, Nebrodi salami, chopped pistachios/ Crème de pistache, tuma, caciocavallo frais, salami desNebrodi, pistaches hachées/ Pistaziencreme, Tuma, frischer Caciocavallo Käse, Nebrodi-Salami, gehackte Pistazien

## Nebrodirina di primavera

€12,00

Salsiccia dei Nebrodi, Vastedda del Belice, Piacentino Ennese, fave / Nebrodi sausage, Vastedda del Belice (cheese), Piacentino cheese from Enna, beans / Sauce de Nebrodi, fromage Vastedda del Belice, Piacentino fromage d'Enna, fèves / Wurst von Nebrodi, Vastedda del Belice Käse, Piacentino Käse von Enna, Saubohnen

## La nostra Romana

€9,00

Pomodoro, Vastedda del Belice, prosciutto cotto di nostra produzione / Tomato, Vastedda del Belice cheese, homemade ham / Tomate, fromage Vastedda del Belice, jambon maison / Tomaten, Vastedda del Belice Käse, Schinken hausgemacht.

## La nostra Parma

€12,00

Pomodoro fresco, basilico, Vastedda del Belice DOP, prosciutto crudo di nostra produzione, scaglie di caciocavallo / Fresh tomato, basil, Vastedda del Belice DOP (cheese), raw ham of our production, slices of Caciocavallo cheese / Tomate et basilic frais, Vastedda del Belice (fromage), jambon cru de notre production, lamelles de Caciocavallo fromage / Frische Tomaten, Basilikum, Belice DOP Vastedda (Käse), Rohschinken aus eigener Produktion, Caciocavallo Käsesplittern.

## Rustichella

€9,00

Pomodoro, aglio, acciuga, caciocavallo, origano, olive/ tomato, garlic, anchovy, Caciocavallo cheese, oregano, olives /tomate, ail, anchois, fromage caciocavallo, origan, olives / Tomaten, Knoblauch, Anchovis, Caciocavallo Käse, Origan, Oliven

## Carciofiamo

€10,00

Carciofi, ricotta, Vastedda del Bèlice/Artichokes, ricotta, Vastedda del Bèlice cheese /Artichauts, ricotta, Vastedda del Bèlice fromage /Artischocken, quark, Vastedda del Bèlice Käse

Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio. sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in sottolineato.

Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)

# Pizza&Focaccia

## Mediterranea

€9,00

Salsiccia, funghi trifolati, tuma, caciocavallo fresco, salsa di pomodoro, origano, olive / Sausage, sautéed mushrooms, tuma, fresh caciocavallo, tomato sauce, oregano, olives / Saucisse, champignons sautés, tuma, caciocavallo frais, sauce tomate, origan, olives / Wurst, sautierte Pilze, Tuma, frischer Caciocavallo Käse, Tomatensauce, Oregano, Oliven

## Salamureci

€10,00

pomodoro, tuma fresca, salsiccia semistagionata, fiammiferi di patate fresche, basilico, aglio rosso di Nubia, ricotta salata, pangrattato / Fresh tuma, semi-seasoned sausage, fresh potato matches, breadcrumbs, salted ricotta, tomato, basil, garlic / tuma frais, saucisse demi-assaisonnée, allumettes de pommes de terre fraîches, chapelure, ricotta salée, tomate, basilic, ail / Frischer tuma, Bratwurst, frische Kartoffelstreichhölzer, Semmelbrösel, Gesalzener ricotta, Tomaten, Basilikum, Knoblauch

## Le classiche (diavola, napoli...)

€9,00

Classic pizzas / Pizza classiques / Die klassischen Pizzen

## Le pizze baby

€7,00

Pizza baby / Petites pizzas / Die kleinen Pizze

## Panino all'ufficiale

€8,00

## Calzone classico

€8,00

## Le aggiunte e le variazioni

€1,00

additions and changes / ajouts et modifications / Ergänzungen und Änderungen

## La mozzarella artigianale di Bufala Siciliana

€2,00

Sicilian handmade mozzarella di bufala / main mozzarella di bufala sicilienne / handgefertigte Büffel mozzarella sizilianischen

## Prosciutto crudo

€2,00

Ham / jambon / Schinke

## Tutte le pizze sono con pomodoro fresco

All pizzas are with fresh tomatoes / Toutes les pizzas sont avec tomates fraîches / Alle Pizze mit frischen Tomaten sind

**Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in sottolineato.**

Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)

# Frutta e Dessert

## Fruit & Dessert-Obst und Süßspeisen

**Frutta di stagione** €3,00

Seasoned fruit / Fruits de saison / Obst der saison

**Parfait di mandorle di Noto** €5,00

Noto almond parfait/ Parfait aux amandes de Noto / Noto mandel Parfait

**Semifreddo all'arancia con composta di agrumi** €5,00

Orange parfait with marmalade / Orange parfait avec confiture d'orange/ Orange Parfait mit Marmelade

**Gelo al limone** €4,50

Mandarino, zucchero, amido / Mandarin, sugar, starch / Mandarine, sucre, amidon / Mandarine, Zucker, Stärke

**Cassatella di ricotta** €1,50

Zucchero, farina, cacao, vino bianco, aceto, gocce di cioccolato fondente/cassatelle with ricotta cheese: sugar, flour, cocoa, white wine, vinegar, dark chocolate chips / cassatelle à la ricotta: sucre, farine, cacao, vin blanc, vinaigre, pépites de chocolat noir /Cassatelle mit Ricotta: Zucker, Mehl, Kakao, Weißwein, Essig, dunkle Schokoladenstückchen

**Panna cotta** €4,50

**Dolce del giorno** €4,50

Sweet of the day / Doux du jour / Süß des tages

Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: **glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, lupini**. La presenza degli allergeni è segnalata in **sottolineato**.

Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)



# Bevande

## Drinks - Boissons - Getränke

<b>Acqua liscia o gassata</b>	<b>€2,00</b>
Still or sparkling water / Eau ou eau gazeuse / Glatte Wasser oder Mineralwasser	
<b>Amaro, grappa, limoncello</b>	<b>€3,00/ €5,00</b>
Amaro, grappa, Sicilian lemon liquor / Amaro, grappa, liqueur au citrons de Sicile / Amaro, Tresterbranntwein, Zitronenlikör	
<b>Marsala, passito</b>	<b>€4,00/ €6,00</b>
Liqueur Marsala or Passito / Marsala liquor ou Passito / Passito oder Marsalalikör	
<b>Calice di vino</b>	<b>€3,50/ €6,00</b>
Wine glass / Verre à vin / Weinglas	
<b>Caffè</b>	<b>€1,50</b>
Coffee / Café / Kaffee	
<b>Coperto</b>	<b>€2,50</b>
Service	

**NB: il menù è stagionale e viene cambiato dalle 3 alle 4 volte l'anno / The menu is seasonable and it's changed 3 or 4 times per year / La carta est saisonnière et change 3 ou 4 fois par an / Die Speisekarte ist saisonal und wird 3 oder 4 Mal im Jahr geändert.**

Per servirvi al meglio chiediamo ai nostri ospiti di segnalarci qualunque allergia, i nostri piatti possono contenere: glutine, pesce, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio. sedano, senape, semi di sesamo, lupini. La presenza degli allergeni è segnalata in sottolineato.

Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire. Prodotti di produzione dell'azienda agricola e fatti a mano (pane, pasta fresca, ecc)