



MENU'



AGRITURISMO VULTAGGIO

AZIENDA AGRICOLA
Contrada Misiliscemi,4





L'Agriturismo Vultaggio fa parte dell'Alleanza Slow Food dei cuochi.

Un'associazione di cuochi che difende la biodiversità alimentare in tutto il mondo.



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

"Parmiciana"

€6,00

Melanzane, salsa di pomodoro, sale, pepe, basilico, Caciocavallo / Eggplants, tomato sauce, salt, pepper, basil, Caciocavallo cheese / Aubergines, sauce tomate, sel, poivre, basilic, fromage Caciocavallo / Auberginen, Tomatensauce, Salz, Pfeffer, Basilikum, Caciocavallo-Käse

Bruschette cu l'agghia

€5,00

Pane abbrustolito, pomodoro, aglio, basilico, sale, pepe / Toasted bread, tomato, garlic, basil, salt, pepper / Pain grillé, tomate, ail, basilic, sel, poivre / Geröstetes Brot, Tomato, Knoblauch, Basilikum, Salz, Pfeffer

Focaccia con guanciale di Maialino nero dei Nebrodi (solo a cena /at dinner only/ seulement pour le dîner/ nur zum Abendessen

€8,00

Focaccia with guanciale from Nebrodi Black Pig, sale, rosmarino / Focaccia au guanciale de porc noir des Nebrodi, sel et romarin / Focaccia mit Guanciale vom schwarzen Nebrodi-Schwein, Salz und Rosmarin

Caponata di melanzane e mandorle di Noto

€7,00

Cipolle, sedano, peperoni, pomodoro, mandorle di Noto , melanzane, origano, capperi di Favignana, olive, zucchero, aceto, pepe / Fried eggplants with a sweet and sour sauce of tomato and Noto almonds, onion, celery, peppers, origan, capers, olives, sugar, vinegar, pepper / Aubergines frites avec une sauce aigre-douce de tomate et des amandes de Noto, oignon, céleri, poivrons, origan, câpres, olives, sucre, vinaigre, poivre / Gebratene Auberginen mit einer süß-sauren Sauce aus Tomaten und Noto Mandeln, Zwiebeln, Sellerie, Paprika, Oregano, Kapern, Oliven, Zucker, Essig, Pfeffer

Tris di tartare di vitello madonita

€12,00

Carne di vitello madonita, sale, pepe, scorza di limone grattugiata, uova, timo, rosmarino, capperi / Veal of Madonie, salt, pepper, grated lemon rind, eggs, thyme, rosemary, capers/ Veau des Madonies, sel, poivre, zeste de citron râpé, oeufs, thym, romarin, câpres / Madonien-Kalbfleisch, Salz, Pfeffer, geriebene Zitronenschale, Eiern, Thymian, Rosmarin, Kapern

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

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 siciliens et de la confiture, poivre, fromage siciliens / Aufschnitt mit Schwein den Nebrodi und Käse mit Marmelade, Pfeffer

Caciocavallo all'argentera con Marsala Superiore Oro Intorcia Heritage

€10,00

2015 

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

Trippa al Cacio



€8,00

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

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

Pecora bollita

€10,00

Carne di pecora Belicina, 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

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



Assorted appetizers -Hors-d'oeuvre variés-Gemischte Vorspein

€12,00

Assaggi misti della tradizione Siciliana/ Mixed tastings of the Sicilian tradition / Goûters mélangés de la tradition Sicilienne / Gemischte Kostproben der sizilianischen Tradition

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

Tuma panata e frita

€6,00

Tuma ,mollica,uovo, farina /Tuma cheese, crumb,egg, flour /Tuma fromage, mie, oeuf, farine /Tuma Käse, Krume,El, Mehl

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 maialino nero dei Nebrodi e salsiccia €13,00

Busiate, carne di maialino nero dei Nebrodi, salsiccia, pomodorini, sale, pepe, cipolla / Busiate pasta tossed with Nebrodi Black pork, sausage, cherry tomatoes, salt, pepper, onion / Pâtes busiate, viande de porc noir des Nebrodi, saucisse, tomates cerises, sel, poivre, oignon / Busiate mit Fleisch vom Schwarzen Schwein der Nebrodi, Wurst, Kirschtomaten, Salz, Pfeffer und Zwiebeln.

Busiate con ragù di castrato €14,00

Busiate, carne di castrato, soffritto di cipolle, carote e sedano, pomodoro fresco, sale, pepe, aromi; aglio e mollica all'uscita / Busiate, castrated, sautéed onion, carrots and celery, fresh tomato, salt, pepper, flavors; garlic and breadcrumbs at the exit / Busiate, castré, oignon, carottes et céleri sautés, tomates fraîches, sel, poivre, arômes; ail et chapelure à la sortie / Busiate, Kastriert, sautierte Zwiebeln, Karotten und Sellerie, Frische Tomate, Salz, Pfeffer, Aromen; Knoblauch und Semmelbrösel am Ausgang

Ravioli Norma €14,00

Cassatelle di ricotta: salsa fresca, basilico, ricotta salata, melanzane fritte / Raviolo with ricotta: fresh homemade sauce, basil, salted ricotta, fried eggplant / Cassatelle de ricotta: sauce maison fraîche, basilic, ricotta salée, aubergines frites / Ricotta-Cassatelle: Frisch zubereitete Soße, Basilikum, gesalzene Ricotta, gebratene Auberginen

Busiate della Nonna €12,00

Busiate, coniglio, basilico, mandorle, aglio, olio, sale, pepe / rabbit, basil, almonds, garlic, oil, salt, pepper / lapin, basilic, amandes, ail, huile, sel, poivre / Kaninchen, Basilikum, Mandeln, Knoblauch, Öl, Salz, Pfeffer

Cùscusu di carne e verdure €10,00

Verdure varie, carne di maiale, zucchine, patate, piselli, pomodoro, carote, sedano, cipolle, pepe, sale / Cous-cous with pork 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

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 il pesto alla Trapanese

€10,00

Busiate fresche, aglio, basilico, pomodoro fresco, sale, pepe, olio, mandorle/ busiate, garlic, basil, fresh tomato, salt, pepper, oil, almonds/ Busiate, ail, basilic, tomate fraîche, sel, poivre, huile, amandes/Busiate, Knoblauch, Basilikum, frische Tomaten, Salz, Pfeffer, Öl, Mandeln

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

€13,00

Gnocchi di patate, formaggio vaccino, formaggio di pecora, prosciutto crudo, pistacchi di Bronte, cipolla, sale e pepe / Potato Gnocchi, cow's milk cheese, Sheep cheese Bronte pistachios, , pepper, onion, salt, pork raw ham/ Gnocchi de pommes de terre, fromage vaccin, fromage de chèvre pistaches de Bronte, poivre, oignon, jambon cru de porc, sel / Kartoffelgnocchi, Bronte Pistazien, Käse impfstoff, schafskase Pfeffer, Zwiebel, roher Schweineschinken

Risotto alla ghiottona

€10,00

Riso, cipolla, carote, sedano, norcina, zucca, sale, pepe, granella di pistacchio, burro, parmigiano / Rice, onion, carrots, celery, sausage "alla norcina", pumpkin, salt, pepper, pistachio crumbs, butter, parmesan / Riz, oignon, carottes, céleri, saucisse « alla norcina », potiron, sel, poivre, éclats de pistache, beurre, parmesan / Reis, Zwiebel, Karotten, Sellerie, Wurst „alla norcina“, Kürbis, Salz, Pfeffer, Pistazienstreusel, Butter und Parmesan

Elichee al pomodoro

€7,00

Pomodoro, cipolla, basilico, pepe / Pasta with sauce, onion, basil, pepper / Pâtes fraîches 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 - zweitter gang

Grigliata di carne alla brace €17,00

Costata di vitello madonita, maialino nero dei Nebrodi, salsiccia e rosticciana di pollo / Meat barbecue: veal, pork, sausage and chicken / Viande mixte grillée: entrecôte, porc, saucisson et poulet / Mixed grill vom Holzkohlengrill: Kalbfleisch, Schweinefleisch, Bratwürste und Hähnchen.

Costata di vitello razza Madonita alla brace (gr 250) €14,00

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

Trinca di vitello razza Madonita alla brace (gr 250) €15,00

Madonie veal flank / Flanchet de veau de Madonie Kalbsflanke aus Madonie

Tagliata di vitello alla brace con verdure croccanti €28,00

Carne di vitello, verdure croccanti: patate, zucchine, melanzane, aromi naturali, olio, sale, pepe / Veal, crispy vegetables: potatoes, zucchini, eggplants, natural flavourings, oil, salt, pepper / Veau, Légumes croquants: pommes de terre, courgettes, aubergines, arômes naturels, huile, sel, poivre / Kalbfleisch, Knackiges Gemüse: Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, natürliche Aromen, Öl, Salz, Pfeffer

Maialino nero dei Nebrodi alla brace €16,00

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

Coscette di pollo alla brace €12,00

Grilled chicken drumsticks, natural flavourings / Pions de poulet grillés, arômes naturels / Gegrillte Hähnchenkeulen, natürliche Aromen



-La scelta di questo piatto prevede un supplemento di **€10,00** per gli ospiti in mezza pensione o in pensione completa.

-Choosing this dish a supplement of **€10,00** will be applied for guests in half or full board

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 - zweitter gang

Stinco di vitellina al forno



€40,00

Vitellina, aromi naturali, sale, carote, cipolle e sedano / Veal, natural herbs, salt, carrots, onions, and celery / Veau, herbes naturelles, sel, carottes, oignons et céleri sautés / Kalbfleisch, natürliche Gewürze, Salz, Karotten, Zwiebeln und Sellerie

Agnello alla brace con salmoriglio

€15,00

Agnello alla brace, sale, olio; Salmoriglio: pomodoro, aglio, sale, pepe, olio, aceto / Grilled lamb, salt, oil. Salmoriglio sauce: tomato, garlic, salt, pepper, olive oil, vinegar / Agneau grillée, sel, huile d'olive; Salmoriglio sauce: tomate, ail, sel, poivre, huile d'olive, vinaigre / gegrilltes Lamm, Salz, Öl; Salmoriglio: Tomate, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Öl, Essig

Coniglio "lardiato" alla Trapanese



€13,00

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, Tomate, Essig, Zucker, Pfeffer

Stinco di maiale con patate

€17,00

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

Involtini estivi alla brace

€14,00

Vvitello Modicano, melanzane, olio, mentuccia, limone, sale, pepe / Modican veal, aubergines, oil, mint, lemon, salt, pepper / Veau Modican, aubergines, huile, menthe, citron, sel, poivre / Modican-Kalbfleisch, Auberginen, Öl, Minze, Zitronen, Salz, Pfeffer

Salsiccia alla brace

€9,00

Grilled sausage / saucisse grillée / Bratwurst



-La scelta di questo piatto prevede un supplemento di **€20,00** per gli ospiti in mezza pensione o in pensione completa.

-Choosing this dish a supplement of **€20,00** will be applied for guests in half or full board

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, Vastedda del Belice, pepe / Potato and vegetable flan, vegetables, eggs, cheese, breadcrumbs, Vastedda del Belice cheese, pepper / Flan de pommes de terre, légumes, oeufs, fromage, mie de pain, Vastedda del Belice fromage, poivre / Flan von Kartoffeln, Gemüse, Eier, Käse, Paniermehl, Vastedda del Belice-Käse, 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 cooked wine / Fromages Siciliens avec des confits et du vin brulé / Sizilien Käse mit Marmelade und Gluhwein

"Parmiciana"

€6,00

Melanzane, salsa di pomodoro, sale, pepe, basilico, Caciocavallo / Eggplants, tomato sauce, salt, pepper, basil, Caciocavallo cheese / Aubergines, sauce tomate, sel, poivre, basilic, fromage Caciocavallo / Auberginen, Tomatensauce, Salz, Pfeffer, Basilikum, Caciocavallo-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)

Contorni

Garnish-Accompagnement-Beilage

Patatine fritte * €4,00

French fries / Pommes frites/ Chips

Insalata mista €3,00

Mixed salad with lettuce and tomato / Salade variée avec laitue et tomate / Gemischter Salat mit Blattsalat und Tomate

Patate al forno €4,50

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

Grigliata di verdure €6,00

Grilled vegetables / Légumes grillés / Gegriltem Gemüse

Tegamino di ortaggi €5,00

Tegamino di ortaggi, / Vegetable casserole, oil, salt, pepper / Cocotte de légumes, huile, sel, poivre / Gemüsepfännchen, Öl, Salz, Pfeffer

Pomodoro e capperi €5,00

Pomodoro, capperi, sale, olio EVO/ Tomato, capers, salt, olive oil / Tomate, Câpres, sel, huile d'olive / Tomate, Kapern, Salz, Olivenöl

***prodotto surgelato**

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

Pizza Fumè

€9,00

Scamorza, melanzane grigliate con mentuccia, pancetta di nostra produzione / Scamorza cheese, grilled eggplants with mint, homemade pancetta / Scamorza fromage, aubergines grillées à la menthe, pancetta de notre production / Scamorza Käse, gegrillte Auberginen mit Minze, hausgemachter Pancetta

Fresca estate

€12,00

Zucchine, Salsiccia dei Nebrodi, Vastedda del Belice, mollica, mentuccia, mandorle tostate / Courgette, Nebrodi sausage, Vastedda del Belice (cheese), breadcrumbs, mint, toasted almonds / Courgette, Saucisse de Nebrodi, fromage Vastedda del Belice, chapelure, menthe, amandes grillées / Zucchini, Wurst von Nebrodi, Vastedda del Belice Käse, Semmelbrösel, Minze, geröstete Mandeln

Crudo e melone

€10,00

Vastedda del Belice, prosciutto crudo, melone / Vastedda del Belice cheese, cured ham, melon / Vastedda del Belice fromage, jambon cru, melon / Vastedda del Belice Käse, roher Schinken, Melone

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

Rianedda

€8,00

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

Margherita

€8,00

Salsa di pomodoro fresco, mozzarella / Fresh tomato sauce, mozzarella / Mozzarella et sauce de tomates fraîches / Frischen Tomaten Soße, Mozzarella

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

Belicina

€9,00

Salsa di pomodoro fresco, basilico, Vastedda del Belice DOP / Fresh tomato sauce, basil, Vastedda del Belice DOP (cheese) / Sauce de tomates fraîches et basilic frais, Vastedda del Belice (fromage) / Frische Tomaten Soße, Basilikum, Belice DOP Vastedda (Käse)

Vegetariana

€9,00

Tuma, melanzane, peperoni, zucchine, salsa di pomodoro fresco, funghi / Tuma cheese, eggplants, peppers, zucchini, fresh tomato sauce, mushrooms / Fromage Tuma, aubergines, poivres, courgettes, sauce tomate fraîche, champignons / Tuma Käse, Auberginen, Paprika, Zucchini, frische Tomaten Soße, 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

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

Nebroquina d'estate

€12,00

Salsiccia dei Nebrodi, Vastedda del Belice, Piacentino Ennese, melanzane / Nebrodi sausage, Vastedda del Belice (cheese), Piacentino cheese from Enna, eggplants / Saucisse de Nebrodi, fromage Vastedda del Belice, Piacentino fromage d'Enna, aubergines / Wurst von Nebrodi, Vastedda del Belice Käse, Piacentino Käse von Enna, Auberginen

La nostra Romana

€9,00

Pomodoro, tuma, prosciutto cotto di nostra produzione / Tomato, Tuma cheese, homemade ham / Tomato, fromage tuma, jambon maison / Tomaten, Tuma Käse, Hausgemachter Schinken

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

La nostra Parma

€12,00

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

Rianata

€8,00

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

Carrittera cunzata

€9,00

Pomodoro fresco, aglio rosso di Nubia, origano, sarde salate, pecorino Siciliano DOP, olive, patate, melanzane / Fresh red tomato, red garlic of Nubia, oregano, salted sardines, pecorino Siciliano DOP, olives, potatoes, aubergines / Fraîche tomate, ail rouge de Nubia, origan, sardines salées, pecorino Siciliano DOP, olives, pommes de terre, aubergines / frische rote Tomate, Knoblauch von Nubia, Oregano, gesalzene Sardinen, Pecorino Siciliano DOP, Oliven, Kartoffeln, Auberginen

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

€2,00

Handmade mozzarella di bufala/main mozzarella di bufala / handgefertigte Büffel mozzarella

Prosciutto crudo

€2,00

Ham / jambon / Schinke

Tutte le pizze sono con la salsa di pomodoro fresco

All pizzas are with fresh tomatoes sauce / Toutes les pizzas sont avec sauce de tomates fraîches / Alle Pizze mit frischen Tomaten Soße 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 €3,50

Seasonal 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

Granita ai gelsi €5,00

Acqua, zucchero, gelsi / Water, sugar, mulberries / Eau, sucre, mûres / Wasser, Zucker, Maulbeeren

Granita al limone / alla fragola €4,00

Acqua, zucchero, limone / acqua, zucchero, fragola ; Water, sugar, lemon/ Water, sugar, strawberry; Eau, sucre, citron / Eau, sucre, fraise; Wasser, Zucker, Zitrone /Wasser, Zucker, Erdbeere

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

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

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

Acqua liscia o gassata €2,00

IAS Italia Acqua Service acqua potabile trattata ai sensi del D.L. N°181 del 23/06/2023
Still or sparkling water / Eau ou eau gazeuse / Glatte Wasser oder Mineralwasser

Amaro, grappa, limoncello €3,00/
€5,00

Amaro, grappa, Sicilian lemon liquor / Amaro, grappa, liqueur au citrons de Sicile /
Amaro, Tresterbranntwein, Zitronenlikör

Marsala, passito €4,00/
€8,00

Liqueur Marsala or Passito / Marsala liquor ou Passito / Passito oder Marsalalikör

Calice di vino €3,50/
€8,00

Wine glass / Verre à vin / Weinglas

Coca-cola 1L €4,50

Bevande 33cl €3,00

Soft drinks / Boissons gazeuse / alkoholfreien Getränken

Bibite Lurisia €3,00

Soft drinks "Lurisia" / Boissons gazeuse "Lurisia" / alkoholfreien Getränken "Lurisia"

Caffè €1,50

Coffee / Café / Kaffee

Coperto €2,50

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)