

MENU

Iniziamo

Starter

- 7,00 € L'arancina di Filippo con il Riso Gallo Carnaroli Gran Riserva, il ragù di carne tagliata a punta di coltello, il Ragusano DOP e lo zafferano
The Arancina by Filippo La Mantia – Fried Carnaroli Gran Riserva rice-ball, filled with meat ragout, Ragusano DOP cheese and saffron
- 7,00 € La caponata di melanzane di Filippo
Sweet and sour fried aubergines by Filippo La Mantia
- 10,00 € Il roast beef di vitello con la salsa tonnata ed il cucuncio
Veal roast-beef with tuna sauce and cucuncio
- 12,00 € Le polpettine di pesce ◊ con la cipolla in agrodolce, l'uvetta e la Malvasia delle Lipari
Fish balls ◊ with sweet and sour onions, sultanas and Malvasia delle Lipari wine
- 14,00 € Il polpo ◊ grigliato su base di purea di patate aromatizzate e la maionese al limone
Grilled octopus ◊ on a base of flavoured mashed potatoes and lemon mayonnaise

I PRIMI

Main course

- 10,00 € Il maccheroncino fresco alla norma
Home-made maccheroni with fried aubergines, tomato sauce and baked ricotta
- 10,00 € Le trofie fresche con il guanciale croccante, le favette sgusciate ed il ragusano DOP
Home-made trofie with crispy bacon, shelled broad beans and Ragusano DOP cheese
- 12,00 € Lo spaghettono al fuoco con i pomodorini ciliegini a crudo, il peperoncino e la ricotta infornata
Spaghetti with raw cherry tomatoes, chili peppers and baked ricotta cheese
- 14,00 € Lo spaghettono con le cozze, gli asparagi, zeste di limone e la bottarga di tonno
Spaghetti with mussels, asparagus, lemon zest and tuna roe
- 16,00 € Le orecchiette con i gamberi, le zucchine, la stracciatella di bufala e i fiori di zucca
Orecchiette pasta with prawns, courgettes, buffalo stracciatella and zucchini flowers

LE INSALATE

Salads

- 10,00 € **Vegetariana**
Lattuga Iceberg, carote, zucchine grigliate, burrata, pomodorini ciliegino, mais, taccole, pistacchi
- Iceberg lettuce, carrots, grilled zucchini, burrata cheese, cherry tomatoes, corn, green beans, pistachios*
- 14,00 € **Modicana**
Songino, rucola, straccetti di manzo bollito, pera caramellata, semi di zucca e colata di cioccolato fondente
- Songino (lettuce salade), rocket, boiled beef strips, caramelised pear, pumpkin seeds and dark chocolate glaze*
- 15,00 € **La Cesar Salad a “modo nostro”**
Insalata Iceberg, petto di pollo cotto a bassa temperatura, guanciale croccante, crostini al burro, scaglie di grana e salsa Cesar
- Iceberg salad, chicken breast cooked at low temperature, crispy bacon, butter croutons, parmesan shavings and Cesar sauce*
- 15,00 € **Vigorosa**
Songino, filetti di tonno sott'olio, uovo sodo, patate alla curcuma, cubetti di peperone all'aceto, olive taggiasche, mandorle tostate
- Songino (lettuce salade), tuna fillets in oil, hard-boiled egg, turmeric potatoes, acetate bell pepper cubes, taggiasca olives, toasted almonds*

I BURGER, I PANINI E I TOAST

Burgers, Sandwiches and Toasts

- 15,00 € **Il toast nero**
Pancarrè artigianale ai cereali, salmone marinato ◊, formaggio fresco e misticanza
Artisan cereal bread, marinated salmon ◊, fresh cheese and mixed salad
- 8,00 € **La ciabattina vegetariana**
Zucchine e peperoni grigliati, crema di melanzane, olio al basilico e feta
Grilled zucchinis and peppers, eggplant cream, basil oil, feta cheese
- 10,00 € **La ciabattina ai cereali con il roast beef**
Roast beef di vitello, rucola, pomodorini confit, maionese e senape
Veal roast beef, rocket, confit cherry tomatoes, mayonnaise and mustard
- 12,00 € **Hamburger classico (180g)**
100% manzo siciliano, pane ai semi misti, fettine di pomodoro, insalata, ketchup, maionese home made (cheddar, guanciale croccante su richiesta)
100% sicilian beef, mixed seed bread, tomato slices, salad, ketchup and homemade mayonnaise (cheddar, crispy bacon on request)
- 14,00 € **Hamburger di pesce**
Polpo grigliato ◊, patate scottate al profumo di rosmarino e salvia, pomodorini confit e maionese al limone
Grilled octopus ◊, seared potatoes scented with rosemary and sage confit cherry tomatoes and lemon mayonnaise

I GELATI E I DOLCI

Ice cream & Dessert

I GELATI

Ice cream Flavours

Caffè, fragola, gianduja, limone, nocciola, pistacchio o moka (cioccolato 72% con scaglie di caffè)

Coffee, strawberry, gianduja, lemon, hazelnut, pistachio or moka (72% dark chocolate with coffee flakes)

3,80 € Il cono

Ice cream

4,80 € La coppa di gelato*

*The bowl of ice cream **

* con copertura di cioccolato caldo su richiesta
with hot chocolate topping on demand

5,00 € La brioche con gelato

Sicilian brioche with ice cream

LE MONOPORZIONI DI GELATO

Ice cream monoportions

4,00 € Il semifreddo
(caffè, gianduja o mandorla)*

Parfait (flavours: coffee, gianduja or almond)

* con copertura di cioccolato caldo su richiesta
with hot chocolate topping on demand

4,50 € Il trancio di gelato MOKA
(cioccolato 72% con scaglie di caffè)

MOKA Ice cream slice (dark chocolate 72% with Arabica coffee flakes)

5,00 € Il trancio di gelato MDO
(gianduja, nocciola e crunch di pistacchio)

MDO Ice cream slice (gianduja, hazelnut and pistachio crunch)

5,00 € L'affogato al caffè espresso

Parfait (flavours: coffee, gianduja or almond) with one espresso

5,00 € Il quarto di schiumone
(fragola, gianduja o nocciola)

*A quarter of "schiumone"
(flavours: strawberry, gianduja or hazelnut)*

6,00 € Il tartufo nero con canditi o mandorle

Black Truffle (gianduja ice cream with Strega liqueur ice cream and candied fruit or praline almonds)

9,00 € Il bunker

Bunker (cocoa bisque, gianduja and pistachio parfait, pistachio crunch and chocolate coating)

I GELATI E I DOLCI

Ice cream & Dessert

LE MONOPORZIONI DI PASTICCERIA

Single-portion dessert

- 3,80 € Il cannolo bianco
Sicilian cannolo
- 4,50 € La tortina di ricotta e alkermes
Ricotta and alkermes cake
- 5,00 € La Moka Mousse
- 5,00 € La Setteveli
- 5,00 € Il tiramisù
Tiramisù
- 5,90 € Il bianco e nero
Profiteroles filled whipped cream and covered with chocolate cream
- 6,20 € Il babà con crema chantilly e fragoline o frutti di bosco
Babà with chantilly cream and wild strawberries or berries
- 7,40 € La crostatina chantilly arancia e fragoline o frutti di bosco
Chantilly orange and wild strawberries or berries tartlet
- 7,50 € La cassatina siciliana
Sicilian cassata

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

For any information on substances and allergens, please refer to the appropriate documentation, which will be provided by the staff on request.

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:

Pesce, Molluschi, Crostacei, Cereali contenenti glutine, Uova, Soia, Latte, Anidride solforosa e solfiti, Frutta a guscio, Sedano, Lupini, Arachidi, Senape, Semi di sesamo.

Our dishes may contain the following allergenic substances:

Fish, Shellfish, Crustaceans, Cereals containing gluten, Eggs, Soya, Milk, Sulphur dioxide and sulphites, Nuts, Celery, Lupine, Peanuts, Mustard, Sesame seeds.

Per garantire la freschezza alcuni prodotti subiscono abbattimenti rapidi di temperatura (◇)

To ensure freshness, some products undergo rapid blast chilling (◇)

In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco alcuni prodotti potranno essere congelati o surgelati all'origine

If fresh products are not available, some may be frozen or deep-frozen at origin