



U Suliccēnti

Putia

Ṙosolini

I nostri primi da favola



• Cenerentola

Gnocco di patate arrossato con bufalina rotta a caso € 14.00

Gnocchi with tomato sauce and burrata

• Biancaneve

Gnocco di patate con fonduta di ragusano abbracciata allo speck di maialino € 15.00

Gnocchi with cheese and speck

• Cappuccetto rosso

Pasta cacao e aglio alla carrettiera con pennellate di stracciatella di bufala € 15.00

Cocoa and garlic pasta with tomato and buffalo

• Pinocchio

Pacchero di grano russello, salsa gialla, crema di ricotta, melanzane fritte € 15.00

Russello wheat pacchero, yellow tomato sauce, ricotta cream, fried eggplant

• Il brutto anatroccolo

Spaghetto al nero di seppia, ragù bianco di alici scottate e spolverata di pane tostato € 16.00

Spaghetti with cuttlefish ink with white anchovy ragout and sprinkled with toasted bread

• Gatto con gli stivali

Pasta alla carruba con sughetto di limone, tartare di pomodorino e bottarga di tonno € 18.00

Carob pasta with lemon sauce, tomato tartare and tuna roe

• Alice nel paese delle meraviglie

Pasta all'alga sbirulina con salsa di cavolo vecchio di Rosolini e mandorle tostate € 17.00

Pasta with alga sbirulina, old cabbage sauce and toasted almonds

Ciao!

*Da noi i secondi sono
accompagnati da un
contorno abbinato da
Graziella*

Mizzica, ora Vivu!

- Servizio a calice 'o solitu € 6.00
- Mi stappo la bottiglia Chiedi la carta
- Le cose che vanno nelle Spalle € 3.00
- Coperto € 3.00
- Contorno € 5.00

A(S)Secondo

Il Vitello

- Tartare a modo mio e uovo crudo
Veal tartare with raw egg € 25.00
- Filetto ubriaco
Veal cooked with Nero d'avola € 20.00
- Colpo di fulmine
Beef tagliata € 20.00
- Filetto cotto nel sughetto di mandorle
Fillet cooked with almonds € 20.00
- Filetto cuottu a malappena
Veal fillet with salt € 20.00

Il Porco

- Polpette della nonna Lina
Meatballs with tomato sauce € 13.00
- Filetto fumato
Pork fillet with tobacco € 20.00
- Salsiccia alla Rusalinara
Breaded and grilled sausage € 13.00
- Filetto cotto alla riduzione di carruba
Pork fillet with carob € 18.00
- Fate lardo che arriviamo
Pork fillet cooked with lard € 19.00

Gli intrusi

- Tartare fuori di testa Crazy tartare € 30.00
- Filetto di baccalà* work in progress Cod fillet € 24.00



Le burrate



Le Schette

- Salsa di Karrua e scorzetta di limone
Burrata with carob sauce € 10.00
- Salsa di datterino Giallo e basilico
Burrata with yellow tomato sauce
€ 10.00



La maritata

- Bufaline antuppate e fritte

Burrata covered and fried

€ 12.00



La zita

- Con parmigiana di Melanzane

Parmigiana with fried eggplant

€ 10.00

Pititteddi

- 
- The background of the menu is a light pink color. Overlaid on this background is a semi-transparent image of several hands in a grey suit jacket holding various shades of lipstick. The hands are positioned on the left and right sides of the page, with some holding the lipstick tubes and others applying them to their lips.
- Caponata la classica con spolverata di cioccolata modicana € 8.00
Classic caponata with chocolate
 - Ricottina allicchittata € 3.00
Small portion of ricotta
 - Hummus di ceci alla paesana € 10.00
Chickpea hummus
 - Tagliere di Formaggi locali € 12.00
Dish with local cheeses
 - Insalata di pomodoro, cipolla, ricotta salata e olive € 10.00
Tomato and onion salad
 - Il carpaccio di vitello € 15.00
Veal carpaccio
 - Primo sale tostato con basilico € 10.00
Grilled cheese with basil
 - Frittata di porri € 10.00
Leek omelet
 - Bruschette con alicette e bottarga grattugiata € 12.00
Bruschetta with anchovies
 - Pisciruvu € 10.00
Omelette
 - Pane, panelle,*mortadella e crema di stracciatella € 13.00
Bread, panelle and mortadella
 - Macco di fave secche € 10.00
Macco of broad beans and mussels
 - L'arancina sapi bella € 12.00
Classic arancina with fondue

L'intruso

Attia Tu!

Ecco i nostri Fornitori

- La Fava cottoia: “Azienda Ruta”, Modica
- La Farina di grano duro: “Mulino Di Martino”, Rosolini
- La Farina di Carruba: “Il Car”, Rosolini
- Formaggi e Ricotta: “Azienda Floriddia”, Rosolini
- L’Olio Bio: “Elais, Az. Agricola di Baglieri Giovanni”, Rosolini
- Don Ciccio Olio extravergine di Oliva: “Frantoio Ruta”, Castelluccio
- Carni locali: “Macelleria Zocco”, Rosolini
- Burrata e salame di bufala: “Az. Agricola Magazzè”, Ragusa
- Aromi e cavolo Vecchio: “Valle del Tellaro”, Rosolini
- Cilieginio Secco: “Az. Agosta”, Ispica
- Farina di Canapa: “Hanf Natur”, Cuneo
- Grani Antichi: “Puglisi Loretana”, Palazzolo
- Pesce: “Pescheria Blanco”, Pozzallo
- Mandorle: “Az. Meli”, Rosolini
- Frutta, verdura, legumi e frutta secca: “Bontà dell’Orto”, Rosolini
- Fornitura piatti: “Thalass”, Modica
- Prodotti Ittici: “Adelfio”, Pachino
- Paste fresche: “Pasta Viva”, Modica
- Paste secche: “Pastificio Minardo”, Modica
- Salse di ciliegino e datterino: “Salvatore Moncada S.R.L.”, Ispica

*Prodotto abbattuto e surgelato