



U Suliccēnti

Putia

Ṙosolini

I nostri primi da favola

• Cenerentola

Fagotti alla carruba ripieni di ricotta e melagrana con salsa di datterino giallo € 18.00
Carob ravioli with ricotta, pomegranate and yellow tomato sauce

• Biancaneve

Gnocco di patate con fonduta siciliana abbracciata allo speck di maialino € 15.00
Gnocchi with cheese and speck

• Cappuccetto rosso

Pasta al cacao, con aglio pomodoro alla carrettiera e pennellate di stracciatella di bufala € 15.00
Cocoa and garlic pasta with tomato and stracciatella of bufala

• Pinocchio

Pacchero di grano russello, con ragù bianco di funghi, porcini e pachino tostato. € 16.00
Russello wheat pacchero with porcini ragù and toasted tomato

• Il brutto anatroccolo

Spaghetto al nero di seppia con salsa di alicette, finocchietto e pane tostato nel limone € 16.00
Spaghetti with squid ink, anchovy white ragù and crumble of 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 spirulina con salsa di cavolo vecchio di Rosolini e mandorle tostate € 17.00
Pasta with alga spirulina, 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

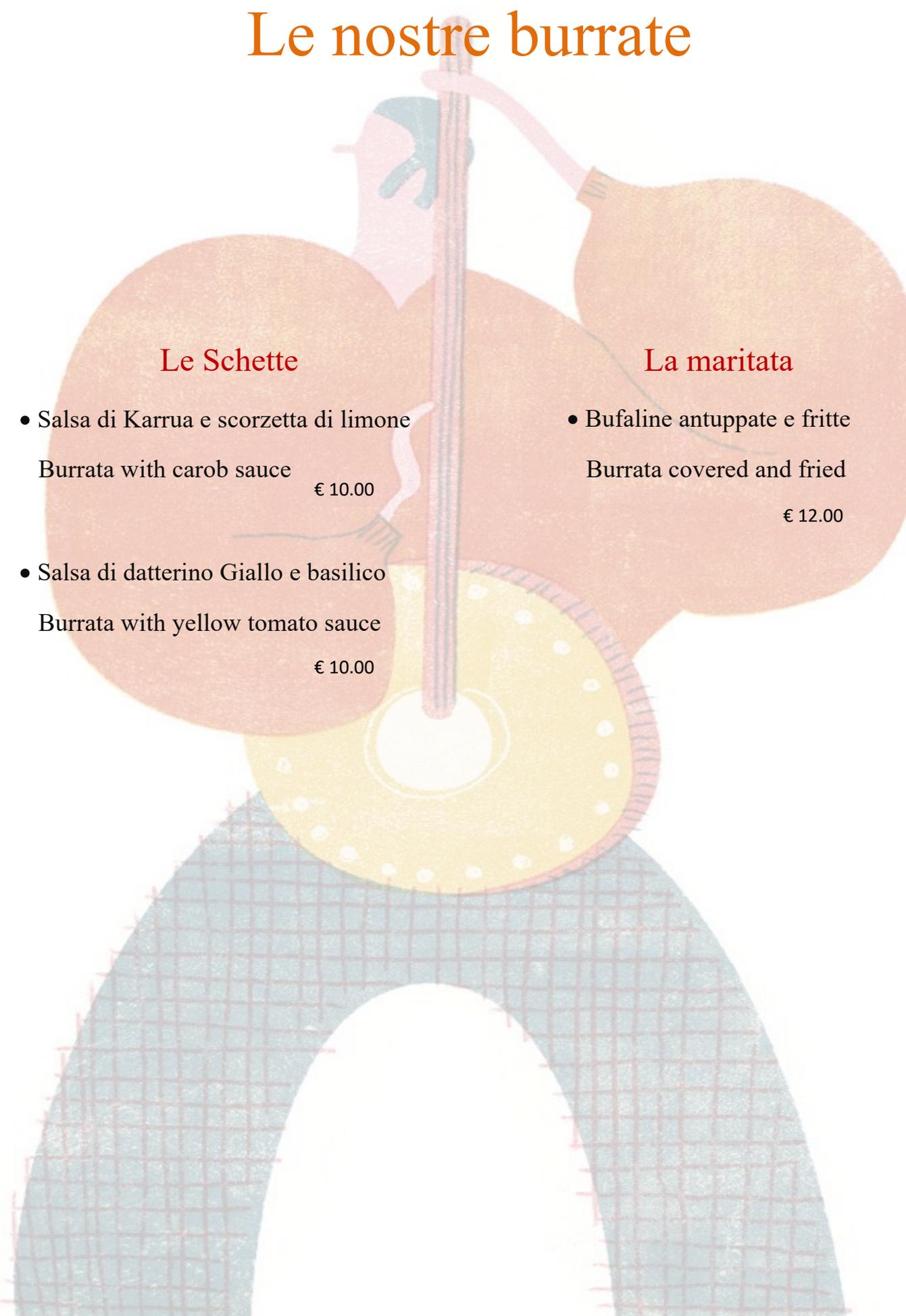
Il Vitello

- Tartare a modo mio e uovo crudo € 25.00
Veal tartare with raw egg
- Filetto ubriaco € 20.00
Fillet of veal cooked with Nero d'avola
- Colpo di fulmine € 20.00
Beef tagliata
- Filetto cotto nel sughetto di mandorle € 20.00
Fillet of veal cooked with almonds
- Filetto cuottu a malappena € 20.00
Veal fillet with salt
- Polpette della nonna Lina € 13.00
Meatballs with tomato sauce
- Filetto fumato € 20.00
Pork fillet with tobacco
- Salsiccia alla Rusalinara € 13.00
Breaded and grilled sausage
- Filetto cotto alla riduzione di carruba € 19.00
Pork fillet with carob sauce
- Filetto cotto con birra Stout € 20.00
Pork fillet cooked with beer

Gli intrusi

- Tartare alla grappa Of e cioccolata fondente € 30.00
Tartare with grappa and chocolate
- Filetto di baccalà* cotto agli agrumi € 24.00
Cod fillet cooked with citrus

Le nostre 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

Pititteddi

- 
- Merenda alla campagnola € 10.00
Omelette with eggs, bread, cheese, tomato and parsley
 - 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, olives and onion salad
 - Il carpaccio di vitello € 15.00
Veal carpaccio
 - Primo sale tostato con basilico € 10.00
Grilled cheese with basil
 - Ghiotta di frutta € 8.00
Fruit caponata
 - Crostini con alicette e bottarga grattugiata € 12.00
Bruschette with anchovies
 - Broccoli locali spadellati con aglio € 6.00
Fried broccoli with garlic
 - Pane, pannelle*, mortadella e crema di stracciatella € 13.00
Bread, pannelle, cheese and mortadella
- L'intruso
- Macco di fave secche € 10.00
Macco of broad beans

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, cavolo vecchio e verdura : “Cavallo Concetta”, Rosolini
- Cilieginio Secco: “Az. Agosta”, Ispica
- Verdure e passate di pomodoro “az.Agricoop Pachinese”
- Grani Antichi: “Puglisi Loretana”, Palazzolo
- Pesce: “Pescheria Blanco”, Pozzallo
- Mandorle: “Az. Meli”, Rosolini
- Frutta, verdura, legumi e frutta secca: “Croce Giorgio”, 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