

Disio

RISTORANTE SICILIANO



**IN ALCUNI PIATTI DEL NOSTRO MENU' SONO PRESENTI
DEGLI ALLERGENI. COSI' COME SONO PRESENTI,
SOPRATTUTTO IN ALCUNI PERIODI, PRODOTTI SURGELATI.**

CHIEDETE INFORMAZIONI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA.

**SOME DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS, AND AT
CERTAIN TIMES SOME INGREDIENTS MAY BE FROZEN.**

PLEASE ASK THE STAFF FOR MORE INFORMATION.

IL PANE E' DI NOSTRA PRODUZIONE COME ANCHE I GRISSINI. SONO FATTI
DI FARINA DI RIMACINO SICILIANA CON GERME DI GRANO IN BLAND CON
DUE FARINE DI GRANO ANTICO SICILIANO TIMILIA E RUSSELLO.

I SEMI CHE TROVATE ALL'INTERNO SONO SEMI DI ZUCCA E DI GIRASOLE

We bake our bread and breadsticks. They are made with sicilian durum
wheat flour with wheat germ and a blend of ancient sicilian grains Timilia
and Russello. All mixed to pumpkin and sunflour seeds.



Presidio Slow Food®

QUESTO SIMBOLO NEL MENU' VUOL DIRE CHE NEL
PIATTO SONO PRESENTI PRESIDI SLOW FOOD.

SLOW FOOD PRESIDUM

COPERTO 3€

SERVICE

ANTIPASTI

STARTER

U JARDINU MEZZU U MARI 20€

TARTAR DI GAMBERO BURRATA

Prawn tartare with burrata

SAPORE DI MARE 35/50€

SELEZIONE DI PESCE CROSTACEI E FRUTTI DI MARE CRUDI E CONFETTURE

Selection of raw fish, crustaceans and shell fish, served with jams

OSTRICA FRESCA 5€

Fresh oyster

CAPONATA DI TONNO 18€

SERVITA CON MANDORLE E CRUMBLE DI CIOCCOLATO DI MODICA

Tuna belly, flour, tomato, onion, olives, celery, capers, pine nuts, almonds, served with almonds and Modica chocolate crumble

INSALATA DI POLPO 14€

POLPO, SEDANO, CAROTE, OLIO, ACETO

Octopus salad with celery, carrots, oil, vinegar

ZUPPA DI COZZE 14€

Mussel soup

CROCCANTE DI POLPO 15€

SERVITO SU CREMA DI CECI CON SPUMA DI BUFALA

Deep-fried octopus tentacles with chickpeas puree and bufala mousse

SCRIGNO DI BACCALA'

BOCCONCINO DI BACCALA' PANATO RIPIENO DI

SCAMORZA AFFUMICATA SU CREMA DI CARCIOFI 18€

Breaded cod with smoked scamorza on artichoke cream

TUMA IN CROSTA 14€

PRIMOSALE PANATO AL PISTACCHIO FRITTO E SERVITO CON MIELE

Tuma in pistachio crust: Pistachio crust tuma cheese served with honey

CAPONATA DI MELANZANE 14€

SERVITA CON MANDORLE E CRUMBLE DI CIOCCOLATO DI MODICA

Aubergine tomato, onion, olives, celery, capers, pine nuts, with almonds and Modica chocolate crumble

TORTINO DI MELANZANE 14€

MELANZANE RICOTTA POMODORO E BASILICO

Aubergine, ricotta cheese, tomato, basil

PRIMI PIATTI

RICE AND PASTA DISHES

RAVIOLI A MESSINA 18€

RAVIOLI DI RICOTTA CON PESCE SPADA CREMA DI MELANZANE E MENTUCCIA
ricotta ravioli, swordfish, aubergine cream, tomato, mint

RISOTTO SCUSO' 20€

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE
Seafood risotto

COUSCOUS SANVITese 18€

SERVITO CON PEZZI CERNIA E BRODO DI PESCE A PARTE
Served with fish broth and fish filet

COUSCOUS SANVITese 2.0 25€

2.0 SERVITO CON FRITTURA DI CALAMARI E BRODO DI PESCE A PARTE

Cous cous sanvitese served with mixed fried fish

CASSATELLE IN BRODO €18

PASTA RIPIENA DI RICOTTA CIPOLLA E PREZZEMOLO COTTA NEL BRODO DI PESCE
Fresh handmade ravioli filled with ricotta cheese flavoured with onion and parsley, with fish broth

BUSIATE PISTACCHI GAMBERI E BURRATA 22€

BUSIATE CON CREMA DI PISTACCHI GAMBERI E BURRATA
Fresh pasta, pistachio, prawns, burrata

GNOCCHI CARCIOFI E VONGOLE

GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI CAERCIFI E VONGOLE 20€

Potato gnocchi, artichoke cream and clams

LINGUINE ALLE VONGOLE 23€

Fresh pasta with clam garlic pepper and parsley

ARAGOSTA IN BRODO 40€

SPAGHETTI ROTTI CON IL BRODO DI ARAGOSTE

SOLO SU PRENOTAZIONE MIN. 2 PERSONE

Lobster soup with broken spaghetti (by reservation only and for a minimum of two portions)

PACCHERI RANA PESCATRICE 20€

MELANZANE E DATTERINO GIALLO AL PROFUMO DI BASILICO

Pasta with monkfish, aubergine, yellow tomato, basil

BUSIATE ALLA NORMA 15€

BUSIATE CON SALSA DI POMODORO MELANZANE FRITTE E RICOTTA SALATA

Busiate pasta with tomato, fried aubergine and ricotta salata

BUSIATE CU L'AGGHIA 15€

BUSIATE AL PESTO TRAPANESE

Busiate with trapani pesto and fried aubergine



Presidio Slow Food

SECONDI PIATTI

FISH AND MEAT DISHES

IL PESCE

UN TRANCIO DI MARE 22€

TRANCIO DI PESCE ALLA GRIGLIA - PESCE SPADA VENTRESCA DI TONNO O RICCIOLA
Swordfish, tuna belly or amberjack

LA FRITTURA 22€

CALAMARI GAMBERI FRITTI
Fried calamari and shrimps

CALAMARO RIPIENO SU CREMA DI PATATE 18€

MOLLIKA FRESCA, PINOLI, AGRUMI, ERBETTE, PRIMO SALE, OLIO ALL'AGLIO SALE, PEPE
Calamari stuffed with fresh crumbs, pinenuts, citrus, primo sale cheese, garlic oil, salt, pepper, potato cream

TONNO AI DUE SESAMI 22€

TONNO PANATO AL SESAMO NERO E BIANCO SERVITO CON CONFETTURE
Bluefin tuna coated in black and white sesame, served with fruit jams

PESCATO DEL GIORNO 65€ AL KG

NON SEMPRE DISPONIBILE Catch of the day (when available)

ROSSO DI SERA 20€

GAMBERO ROSSO DI MAZARA ALLA GRIGLIA
Grilled Mazara red prawns

LA CARNE

TAGLIATA DI MANZO €22

SERVITA CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA PADANO
Sliced beef steak served with rocket and shaved parmesan

BISTECCA AI FERRI €16

CONTROFILETTO AI FERRI
Grilled steak

CONTORNI

SIDE DISHES

INSALATA MISTA 5€
ICEBERG POMODORO RADICCHIO RUCOLA
Mixed salad

INSALATA VERDE 5€
ICEBERG
Lettuce salad

PATATE AL FORNO 6€
PATATE AL FORNO
Roast potatoes

INSALATA SICILIANA 8€
POMODORO CIPOLLA CAPPERI OLIVE ACCIUGHE ORIGANO
Sicily salad: cherry tomato, onion, olives, capers, anchovies, oregano

CAPRESE DI BUFALA 10€
POMODORO MOZZARELLA DI BUFALA ORIGANO
Buffalo Caprese: tomato, buffalo mozzarella, basil, oregano

BEVERAGE

ACQUA MINERALE 3€
NATURALE O GASSATA 75 CL
Mineral water, still o sparkling

CALICE DI VINO 5€
BIANCO ROSSO ROSATO FRIZZANTE
Glass of wine withe red rose o sparkling

LE GAZZOSE 3€
COCA FANTA SPRITE

LE BIRRE ARIGIANALI SICILIANE 8€
BIRRA DEI MARI 33cl.
Sicilian craft beer
WEISS
PILS AI SALI DI TRAPANI
BELGIAN ALE