



Piccoli Piatti

Olive “Cunsate”6

Mix marinated olives, garlic, oregano, celery, parsley

Panelle 9

Fried chickpea & agli-oli’ sauce

Caponata con crostini 10

Eggplant, celery, green olives, capers, onions and tomato in sweet and savory, crostini bread

Bruschetta classica 9

Roasted bread, garlic, extra v. olive oil, tomato, basil

Burrata 18

Bread, imported burrata, arugula, olive oil

Carciofo ripieno 18

Whole artichoke stuffed with bread crumbs, parmesan, garlic, parsley

Timballo di melanzane alla parmigiana 18

Eggplant parmigiana timbale with mozzarella and Parmigiano, basil, tomato sauce

Polpette di vitello 16

Organic veal meat-ball, tomato sauce, melted provolone cheese

Involtini alla siciliana 18

Roasted pork loin rolled with mix cured meat and smoked mozzarella

Involtini di Melanzane 14

Baked eggplant “rollatini”stuffed with bread crumbs, Racine, pine nuts, anchovies and smoked provolone cheese

Carpaccio di Bresaola 15

Cured beef, lemon, arugula, shaved parmesan, extra v. olive oil

Carpaccio di Polipo 16

Mediterranean octopus carpaccio, with orange, fennel, moroccan olives salad and “salmoriglio” sauce

Caprese 17

buffalo mozzarella, tomato, basil

Insalate

Insalata Pantasca con ventresca 15

Olive oil cured fatty tuna filet in extra v. olive oil, green beans, cherry tomato, capers, potato, Nocellara olives, red onions, celery, oregano, white wine vinaigrette

Frutta Secca e Gorgonzola 14

Mixed salad, tomatoes, roasted peppers, gorgonzola cheese, mixed dried fruit, walnuts, balsamic dressing

Rucola e Parmigiano 12

Arugula, pear, caramelized walnuts, shaved Parmigiano, balsamic vinegar

Paste asciutte

Busiate al pesto Trapanese 20

Our imported from Trapani “Busiate Campo” pasta with “Trapanese” pesto: fresh tomato, organic basil, Sicilian garlic, Sicilian’s almond, “Nocellara” extra v. olive oil

Pasta alla Norma 19

Gragnano’s paccheri with fresh tomato and garlic sauce, basil, eggplant, pecorino & ricotta salata cheese

Trenette al pomodoro 18

Home made spaghetti with fresh tomato, garlic, basil, parmigiano cheese

Fettuccine ai Funghi Porcini e olio tartufato 24

Home made fettuccine with sautéed fresh imported porcini

Tagliolini al ragù di agnello e caprino 19

Home made spaghetti with braised lamb, served with scrambled goat cheese

Gnocchi al ragù Bolognese 18

Home made potato “Gnocchi” with pork and beef ragout

Arancine

Norma 14

Tomato rice ball stuffed with eggplant, mozzarella, basil, served over ricotta sauce

Ragu’ 14

Saffron rice ball stuffed with “Bolognese meat sauce”, green peas, mozzarella, served over tomato sauce

Al Burro 14

Saffron rice ball stuffed with Italian prosciutto cotto, mozzarella, béchamel sauce

Nero di seppia 14

Squid ink risotto rice ball filled w/ spicy shrimp & tomato ragu’

Our rustic bread served with our imported “Nocellara” Extra Virgin Olive Oil

Paste al forno

Anelletti Siciliani 26

“Ring”shaped pasta baked in wood oven, with beef ragù, green peas, eggplant, basil, Italian ham and pecorino cheese

Pasta con le Sarde a Timballo 26

Durum flour “Spaghetti Setaro”, fresh Portuguese sardine, wild fennel, pine nuts, racine, saffron

Lasagna Palermitana 25

Wide, flat-shaped pasta with, meat ragù, pork sausage, tomato sauce, mozzarella, light béchamel

Cabbuci

Cunzato 18

In vine tomatoes, anchovies, primo sale oregano, moroccan olives

Caprese 18

Tomato, mozzarella, basil, prosciutto di parma, rucola, spicy mayo

Porchetta 19

Our roasted porchetta, arugula, provolone cheese, spicy mayo

Mufoletta 21

Italian prosciutto cotto, soppressata, mortadella, cured eggplant, green olive & dry tomato pate’, roasted peppers, provolone cheese

Taglieri (cutting board)

Served with jam, mix olives, seasoned roasted bells peppers

Piccolo: 4 Cured meat, 4 Cheese **28**

Grande: 6 Cured meat, 6 Cheese **36**

Pizze

Norma 18

Tomato, mozzarella, basil, eggplant, ricotta salata cheese

Rianata 16

Fresh candy tomatoes, anchovies, garlic, parsley, pecorino cheese, oregano

Margherita 16

Tomato sauce, mozzarella, basil

Regina con bufala 19

Tomato sauce, bufalo mozzarella, cherry tomato, basil

Napoletana 17

Tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano

Capricciosa 23

Fresh candy tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke hearts moroccan olives, parsley

Ortolana 16

Eggplants, mozzarella, roasted peppers, zucchini, mushrooms

Cotto & funghi 19

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, Italian prosciutto cotto

Prosciutto & rucola 23

Tomato sauce, mozzarella, shaved Parmigiano, arugula, Prosciutto di Parma 36 months aged

Funghi trifolati & porchetta 26

Our roasted porchetta, mozzarella, mix sautéed mushroom, provolone cheese, red onions

4 Formaggi 18

Mozzarella, gorgonzola, ricotta, stracchino cheese, basil

Carrettiera 18

Our made sausage, mozzarella, broccoli rabe

Diavola 21

Tomato sauce, mozzarella, Calabrese ‘Nduja, spicy salami, black olives, parsley

Tonno 19

Cherry tomatoes, mozzarella, olive oil cured tuna, onions, cappers, black olives, parsley, oregano

Mortadella 22

Mortadella, mozzarella, pistachio & arugula pesto, stracciatella

Bresaola 22

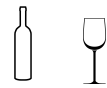
Cherry tomatoes, arugula, bresaola, stracciatella cheese

Porcini 24

Fresh Italian porcini mushrooms, mozzarella, Caciocavallo Ragusano, lardo di Colonnata, red onions, truffle oil

Please notify our server if you have any food allergy

Vini Rossi



Nero D'Avola, Purato, 2021	\$ 45	\$ 15
Frappato, Santa Tresa, 2021	\$ 48	\$ 17
Frappato & Nerello Mascalese, Caruso & Minnini, 2020	\$ 48	\$ 17
Nero D'Avola, "Sedara", Donna Fugata, 2020	\$ 58	\$ 18
Etna Rosso, "Barbazzale", Cottanera, 2021	\$ 59	\$ 19
Perricone, "Core", Feudo Montoni, 2020	\$ 60	\$ 20
Cerasuolo Di Vittoria, Gulfi, 2020	\$ 64	\$ 21
Nerello Cappuccio/Nocera, Faro, "Obli", Enza La Fauci, 2014	\$ 78	\$ 22
Frappato, Planeta, 2020	\$ 65	
Frappato, COS, 2021	\$ 71	
Etna Rosso, Pietradolce, 2020	\$ 64	
Etna Rosso, Tenuta Delle Terre Nere, 2021	\$ 66	
Etna Rosso, Benanti, 2020	\$ 75	
Etna Rosso, Barone di Villagrande, 2020	\$ 62	
Etna Rosso, "A Rina" Girolamo Russo, 2020	\$ 82	
Etna Rosso, "Outis", Ciro Biondi, 2018	\$ 89	
Etna Rosso, "Passorosso", Passopisciaro, 2019	\$ 98	
Etna Rosso, "Serra Della Contessa" Benanti, 2013	\$ 216	
Etna Rosso, "Arcuria Sopra il Pozzo", Graci, 2015	\$ 250	
Cerasuolo di Vittoria, Planeta, 2020	\$ 60	
Cerasuolo Di Vittoria, Valle Dell'Acate, 2019	\$ 62	
Cerasuolo di Vittoria, C O S , 2018	\$ 84	
Nero D'Avola, "Nerojbleo" Gulfi, 2020	\$ 59	
Nero D'Avola, "Baglio Di Serramarrocco", 2021	\$ 59	
Nero D'Avola, "Chiaromonte", Firriato, 2017	\$ 63	
Nero D'Avola, "Vigna Lagnusa" Feudo Montoni, 2020	\$ 64	
Nero D'Avola, "Don Antonio", Morgante, 2018	\$ 91	
Nero d'avola, Nero di Serramarrocco, Serramarrocco, 2018	\$ 98	
Nero D'Avola, "Harmonium", Firriato, 2016	\$ 104	
Nero d'Avola, "Rosso Del Conte", Tasca D'Almerita, 2015	\$ 138	
Nero d'Avola, "Mille e una Notte", Donnafugata, 2017	\$ 156	
Perricone, Castellucci Miano, 2020	\$ 68	
Perricone, "Rosso Di Marco", Marco De Bartoli, 2020	\$ 72	
Perricone, Barone Di Serramarrocco, Serramarrocco, 2020	\$ 122	
Perricone, "Ribeca", Firriato, 2015	\$ 99	
Pignatello "Sammarcello", Barone di Serramarrocco 2020	\$ 89	
Mamertino, Nerello e Nocera, Planeta 2017	\$ 79	
Mamertino, "Vigna Nica" Artigiani Del Vino, 2018	\$ 76	
Nerello Cappuccio & Nocera, Rosso Del Soprano, Palari, 2014	\$ 115	
Nerello Cappuccio & Nocera, Faro, Palari, 2015	\$ 170	
Nocera, Planeta, 2017	\$ 72	



Vini Rosati & Bianchi

Nero D'Avola, "Purato Rose", 2021	\$ 45	\$ 14
Grillo, baglio di grisi, 2021	\$ 46	\$ 15
Nerello Mascalese, Etna Rose, Barone di Villagrande, 2021	\$ 54	\$ 18
Inzolia, Caruso & Minnini, 2020	\$ 48	\$ 16
Inzolia/Catarratto, "Regaleali", Tasca D'Almerita, 2020	\$ 52	\$ 18
Catarratto, Castellucci Miano, 2021	\$ 58	\$ 19
Inzolia/Catarratto, "Anthilia", Donnafugata, 2021	\$ 54	\$ 18
Grillo, "Del Barone", Serramarrocco, 2021	\$ 55	\$ 18
Zibibbo 100%, "Lighea", Donnafugata, 2021	\$ 56	\$ 19
Etna bianco, "Ciuri", terrazze dell'Etna, 2020	\$ 58	\$ 20
Zibibbo 100%, "Quojane", Serramarrocco, 2021	\$ 84	
Zibibbo/Grillo "Sole e Vento" 2022	\$ 65	
Etna Bianco, Caricante, "Carjanti" Gulfi, 2018	\$ 58	
Etna Bianco, Caricante, Tenuta Delle Terre Nere, 2021	\$ 65	
Etna Bianco, Caricante, Murgo, 2021	\$ 72	
Etna Bianco, Caricante, Benanti, 2020	\$ 84	
Catarratto, "Del Masso", Feudo Montoni, 2021	\$ 56	
Catarratto, "Lucido", Marco de Bartoli, 2021	\$ 58	
Inzolia/Catarratto, "Salina", Colosi, 2021	\$ 60	
Grillo, "Feudi Branciforti", Firriato, 2021	\$ 46	
Grillo, "Mandranova", Alessandro di Camporeale, 2022	\$ 54	
Grillo, "Della Timpa", Feudo Montoni, 2021	\$ 58	
Grillo, "Mozia", Fondazione Witaker, 2021	\$ 60	
Grecanico/Inzolia "Rami", (Orange wine) COS, 2021	\$ 70	
Fiano, "Cometa", Planeta, 2020	\$ 99	

Spumanti & Vini Dolci

Grillo Brut, Santa Tresa,	\$ 45	\$ 14
Brut, Ferrari,	\$ 76	\$ 16
Etna Bianco Brut, "Gaudenzius", Firriato	\$ 78	
Passito di Pantelleria, "Ben-Ryer", Donnafugata, 2018	\$ 78	\$ 18
Marsala Secco, "Vecchio Samperi" De Bartoli, 2019	\$ 98	\$ 18
Malvasia delle Lipari, "Caravaglio" 2020	\$ 60	\$ 14
Passito di Pantelleria, Nika, 2015	\$ 65	\$ 16

Birre

Draft:	
Forst Lager.....\$9	
Forst Dark.....\$9	
Bottiglia:	
Peroni.....\$9	
Menabrea Bionda....\$9	
Menabrea Amber....\$9	
Dolomiti Pils.....\$9	
Dolomiti Rossa.....\$9	

Bevande

Coke.....\$5	
Diet Coke.....\$5	
Sprite.....\$5	
Limonata Polara Organic...\$6	
Aranciata Polara Organic...\$6	
Chinotto S. Pellegrino.....\$6	
Acqua: (0.5 liter/1 liter)	
San Pellegrino.....\$6/\$9	
Acqua Panna.....\$6/\$9	



We serve only autochthonous Sicilian Wines