

# Serisso 47...

... Una donna trapanise se innamora d'un moro, e da lui se fa carnalmente cognoscere; roba il marito e col moro e una turca se ne fugeno in Barbaria, il marito, per vindicarse, va travestito, ammazza il moro e la muglia e con la turca se ne retorna a Trapani, e sposala per muglie, e con lei gode gran tempo felicemente.

il comitato di Porta Ossuna

**Alberto Di Bella**

**Tommaso Guardati**

detto **Masuccio Salernitano**

1410 - 1474

## Antipasti

**"Parmigiana" di Melanzane Perlina e Toma Gratin** 14,00  
con passata di pomodoro, basilico e pantostato

**Stineo di Maialino in Salsa Tonnata** 14,00  
stineo di maialino cotto in tegame, caponata d'ortaggi e salsa tonnata

**Patate mantecate, Polpo Tostato e Salsa di Cappri** 15,00  
Colatura di Alici e Crumble di Pane

**Polpetta di Gambero Rosso** 16,00  
in farcia e coulis di Pane e Zucchini

**Calamaro croccante con giardiniera di Verdure all'Argentiera** 16,00  
la nostra ricetta prende riferimenti dalla storica ricetta del "Cacio all'Argentiera"

**Crudità di Pesce**  
variazione di erudo da disponibilità di mercato

## Primi Piatti

di seguito accenniamo i condimenti dei nostri primi piatti,  
preparati con **"pasta fresca"** artigianale di nostra produzione  
ad esclusione delle **"linguine"** che sono **pasta secca di semola integrale**  
macina in pietra e trafila bronzo - ditta **"Damigella" Rg.**

**"Norma non a norma"** 14,00

Salsa di Datterino, Composta di Melanzana e Tuma Persa

**Linguine con Zucchini, Mandorla Cruda e Salsicetta fresca** 14,00

con olio al Basilico

**con "Ricciola" come se fosse la pasta con le Sardie** 16,00

**Pesto Rosso e Bottarga di Tonno** 16,00

con passata cruda di pomodoro, marinatura di aglio rosso Nubia

basilico e mandorline, bottarga di **Tonno Rosso dell'azienda "FAO37"**

**Spaghetti spezzati in zuppa e filetti di scorfano** 16,00

**"Cuscusu" di Pesece con Filetti di Pesece e Frutti di Mare** 18,00

piatto tipico a base di semola "incocciata"

cotta al vapore e inzuppata con zuppa di pesce

**"Cuscusu" di Pesece con Filetti di Pesece e Frutti di Mare**

lavorazione come sopra da **'piatto unico'** 23,00

## Sezondi Piatti

**Stracotto di Vitello** 16,00

cottura lenta con Cipollotto, Alloro e Cannella. Mandorline Fritte

**Costatine d'Agnello scottate in piastra** 18,00

Salsa di Zibibbo Secco e Pinoli

**Controfiletto di Vitello,** 16,00

fior di Sale e finta Maionese alla Salvia

**Filetto di pesce San Pietro** 18,00

cottura morbida al modo di Pantelleria

con capperini, pomodorino e patate

**Trancio di Cernia in Guazzetto Mediterraneo** 18,00

con pomodorino Datterino asciugato in forno, timo, origano e

olio alla citronella

**Filetto di Spigola croccante** 18,00

maceu di Fave e Cicorino Fritto

**Crostacei:** aragoste, astici, scampi, gamberoni, ecc., al kilo 110,00

**i secondi piatti sono accompagnati da contorno di vegetali**

## Dolci & Frutta

**Coppa Hasar** 6,00

gelo di Hasar, crema di latte al burro, pan di Spagna  
caramello di Hasar e croccante di Mandorle

- Hasar: nome in origine del Nero d'Avola prodotto da Terre di Shemir,  
Guarrato, TP. Attualmente prende il nome di "Ennaro"

**Cassata Kabir** 6,00

variante della cassata siciliana con pan di Spagna al Kabir,  
ricotta, uva passa e gelo di pistacchi

- Kabir: moscato di Pantelleria - cantine Donnafugata, Marsala TP

**L' Ecerù** 6,00

crema al passito L'Ecerù, frutta della stagione macerata a L'Ecerù  
crumble dolce alle mandorle

- L' Ecerù: passito naturale cantine Firriato, Paceco TP

**Gelo "Limone, Pane, Olio e Sale"**

gelo di limone, mollica di pane fresco all'Olio "U Trappitu" e sale 6,00

- a Ciccio e Lara -

**Frutta della Stagione** 4,00

**Gelato Artigianale** 5,00