

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 sposa 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 16,00
con passata di pomodoro, basilico e pangostato

Pane e 20,00
Pancia del Vitello cottura sottovuoto con Alloro e Timo
Pancia del Tonno in conserva sott'olio - Ventrresca -
Maionese all'olio "U Trappitu" Delicato e Limone, Pomodoro, Pane

Passata di Piselli, Totanetti "affogati", Stracciatella e Datterino 18,00

Polpo Tostato, Patate Mantecate e Salsa di Cappri 18,00
Colatura di Alici e Pane croccante

Polpetta di Gambero Rosso 25,00
in farcia e coulis di Pane e Zucchini

Crudità di Pesce 24,00
variazione di crudo 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" 16,00

Salsa di Datterino, Composta di Melanzana e Tuma Persa

Linguine con Zucchini, Mandorla Cruda e Salsicetta fresca 16,00

con olio al Basilico

con "Ricciola" come se fosse la pasta con le Sardine 18,00

Pesto Rosso e Bottarga di Tonno 20,00

con passata cruda di pomodoro, marinatura di aglio rosso Nubia
basilico e mandorline, bottarga di **Tonno Rosso**

Spaghetti spezzati in zuppa e filetti di Scorfano Rosso 22,00

"Cuscusu" di Pesece con Filetti di Pesece e Frutti di Mare 24,00

piatto tipico a base di semola di grano duro "incocciata"
cotta al vapore e inzuppata con zuppa di pesce

Sezondi Piatti

Stracotto di Vitello	18,00
cottura lenta con Cipollotto, Alloro e Cannella. Crosta di Mandorle	
Controfiletto di Vitello,	16,00
fior di Sale e Maionese senza uovo alla Salvia	
Filetto di pesce San Pietro	20,00
cottura morbida al modo di Pantelleria con capperini, pomodoro e patate	
Filetto di Spigola croccante	20,00
maceu di Fave e Cicorino Fritto	
Filetto del Pesceato in Crosta di Pangrattato e Frutta Secca	20,00
ortaggi gratin	
"Ghiotta" zuppa di pesce con filetti di pesce e pane tostato	20,00
Crostacei: aragoste, astici, scampi, gamberoni, ecc.,	al kilo 140,00

i secondi piatti sono accompagnati da contorno di vegetali

Dolci & Frutta

Coppa Hasar 6,00

gelo di Hasar, erzma 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' Ecrù 6,00

Frutta della stagione in gelatina di passito L'Ecrù
erzma vaniglia, crumble dolce alle mandorle

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

"Limone, Pane, Olio e Sale"

dolce composto con gelo, erzma e salsa al limone, 6,00

pane casareccio all'olio "U Trappitu" Intenso, fior di sale

- dedicato a Ciccio e Lara -

Semifreddo al Caffè, Biscotto alla Liquirizia, Caramello al Caffè 6,00

♦ i bianchi di Sicilia

Terrè di Shèmir - Misiliscèmi TP

Fèdirè	Grillo 80, Zibibbo Sècco 20	18,00
Èrèdè	Grillo	20,00

Firriato - Pacèco TP

Jasminè	Zibibbo Sècco	20,00
Sant'Agostino Baglio Soria	Catarratto 50 - Chardonnay 50	25,00
Quatèr	Grillo - Catarratto - Carriantè - Zibibbo Sècco	28,00
Cavanera	Carriantè 80 - Catarratto 20	34,00
Favinia, La Muciara	Zibibbo Sècco - Grillo - Catarratto	38,00

Donnafugata - Marsala TP

Prio	Catarratto	20,00
Sur Sur	Grillo	22,00
Lighèa	Zibibbo Sècco	22,00
Lumèra rosè	Syrah, Nero d'Avola, Pinot Nero, Tannat	22,00
La Fuga - Contessa Entellina DOC	Chardonnay	22,00
Vigna di Gabri - Contessa Entellina DOC	Ansonica	22,00
Chiarandà	Chardonnay	40,00
Sul Vulcano	Carriantè	40,00

Fazio Wings - Fulgatorè Èricè TP

Calè Bianchè	Catarratto	20,00
Àegadès	Grillo	20,00
Grillidimarè	Grillo - frizzantè	20,00
Muller Thurgau IGT	Muller Thurgau	22,00

Rallo - Marsala TP

Evrò	Insolia - DOP Sicilia Bio	20,00
Bianco Maggiore	Grillo - DOP Sicilia Bio	20,00
al Quasar	Zibibbo Sècco - IGP Sicilia Bio	20,00
Belèda - Sèlèzionè "Lè Sostè di Ulissè"	Catarratto - DOP Sicilia Bio	28,00
AV01 Orange Wine	Catarratto - no solfiti	40,00

♦ i bianchi di Sicilia

Barraco - Marsala - TP

Grillo	Grillo	32,00
Catarratto	Catarratto	32,00
Zibibbo	Zibibbo Secco	32,00

Cos, Az. Vinicola - Acatz RG

Ramì	Insolia 50 - Grzeanico 50	28,00
Phitos bianco	Grzeanico	30,00
Phitos Zibibbo	Zibibbo	32,00

Cusumano Vini - Alcamo TP

Alta Mora	Carriantz	28,00
Angimbè	Inzolia 70 - Chardonnay 30	20,00

Cantine Pellegrino

Diantha	Grzeanico e Malvasia bianca	18,00
Gibèlè	Zibibbo Secco	20,00
Kelbi	Catarratto	22,00

Fondo Antico - Rilievo TP

Grillo Parlantz	Grillo	20,00
-----------------	--------	-------	-------

Planeta - Menfi AG

Alastro	Grzeanico	20,00
Cometa	Fiano	34,00
Eruzione 1614	Carriantz	35,00
Chardonnay	Chardonnay	36,00

Tasca D'Almerita, Az. Vin - Sciafani Bagni PA

Leone d'Almerita	Catarratto 40, Sauvignon 23, Pinot Bianco 19, Traminer 14, Moscato 4	22,00
Cavallo delle Fatz	Grillo	22,00
Nozze d'Oro	Insolia 66 - Sauvignon Tasca 34	28,00
Grillo Mothia	Grillo	30,00
Chardonnay	Chardonnay	50,00
Madamarosè	Syrah Rosè	22,00

♦ i bianchi di Sicilia

Marco Dè Bartoli

Grappoli del Grillo	Grillo	35,00
Pietra Nera	Zibibbo Secco	35,00

Gulfi Az. Agr. - Chiaramonte Gulfi RG

Valcanzira	Chardonnay 60, Carriante 40	24,00
Carriante	Carriante	32,00

Benanti Vinicola - Viagrande CT

Pietramarina	Carriante	90,00
--------------	-----------	-------	-------

Barone di Serramarrocco

Grillo del Barone	Grillo	20,00
Quoiane	Zibibbo Secco	24,00

Girolamo Russo

Nerina	Carriante 70, Catarratto 6, Insolia 6, Grzeanico 6, Minnella 6, Coda di Volpe 6	45,00
San Lorenzo Cru	Carriante 70, Catarratto 6, Insolia 6, Grzeanico 6, Minnella 6, Coda di Volpe 6	80,00

♦ altri bianchi

St. Michael-Eppan, Appiano BZ

Muller Thurgau Doc	Muller Thurgau	20,00
Pinot Grigio	Pinot Grigio	20,00
Gewurztraminer DOC	Gewurztraminer	22,00
Riesling	Riesling	25,00
Sauvignon DOC - St. Valentin	Sauvignon Blanc	40,00
Gewurztraminer DOC - St. Valentin	Gewurztraminer	40,00

◆ **bollicine di sicilia**

Firriato - Pacceco TP

Saint Germain - Metodo Classico	Blend di Catarratto e Grillo	25,00
Gaudensius Blanc de Noir	Metodo Classico Brut - Etna DOC - Nerzillo Mascaluzze	40,00
Gaudensius Blanc de Blanc	Metodo Classico Brut - Chardonnay e Carricante	40,00

Donnafugata - Marsala TP

Brut - Metodo Classico	Chardonnay	40,00
------------------------	------------	-------	-------

Tasca D'Almerita, Az. Vin - Sciafani Bagni PA

Almerita Brut	Chardonnay	40,00
---------------	------------	-------	-------

Benanti Vinicola - Viagrande CT

Noblesse - Metodo Classico	Carricante	40,00
----------------------------	------------	-------	-------

◆ **bollicine nazionali**

Bellavista - Franciacorta, Erbusco BS

Alma Grande Cuvée Brut	Chardonnay 79 - Pinot nero 20 - Pinot bianco 1	45,00
Grande Cuvée Alma non Dosato	Chardonnay 90 - Pinot Nero 10	50,00
Brut Millésimato Teatro alla Scala	Chardonnay 76 - Pinot Nero 24	60,00

Contadi Castaldi - Franciacorta, Adro BS

Brut - cl 37,5	Chardonnay 80 - Pinot Bianco 10 - Pinot Nero 10	16,00
Brut - cl75	Chardonnay 80 - Pinot Bianco 10 - Pinot Nero 10	30,00
Rosè	Chardonnay 65 - Pinot Nero 35	40,00
Satèn	Chardonnay 87 - Pinot Bianco 13	40,00
Dosaggio Zero	Chardonnay 85 - Pinot Nero 15	45,00

♦ bollicine estere

Moët & Chandon - Epernay, France

Reserve Imperiale	Pinot Noir 40/50 - Pinot Meunier 20/50 - Chardonnay 20/50	70,00
-------------------	---	-------	-------

Perrier Jouët - Epernay, France

Grand Brut	Pinot Noir 40 - Pinot Meunier 40 - Chardonnay 20	100,00
------------	--	--------	-------

Blason Rose	Pinot Noir 50 - Pinot Meunier 25 - Chardonnay 25	130,00
-------------	--	--------	-------

Laurent Perrier Champagne-Ardennes, France

La Cuvée Brut	Chardonnay 100	80,00
---------------	----------------	-------	-------

Cuvée Rose	Pinot Noir 100	120,00
------------	----------------	--------	-------

Deutz - Le Mesnil sur Oger, France

Brut Classic	Pinot Noir 34, Chardonnay 33, Pinot Meunier 33	100,00
--------------	--	--------	-------

Krug - Reims, France

Gran Cuvée	Chardonnay 55 - Pinot Noir 35 - Pinot Meunier 10	380,00
------------	--	--------	-------

Steinbrück - Bligny - Vertus, France

Cuvée Brut Tradition	Pinot Meunier 60, Pinot Noir 30, Chardonnay 10	60,00
----------------------	--	-------	-------

Comte De Lamotte - Le Mesnil sur Oger, France

Cuvée Brut	Chardonnay 55, Pinot Noir 35, Pinot Meunier 10	55,00
------------	--	-------	-------

♦ i rossi di Sicilia

Terre di Shemir - Misiliscemi TP

Ennaro	Nero d'Avola	20,00
Paradiso di Lara	Nero d'Avola 50 - Barrique	25,00

Firriato - Paceco TP

Sant'Agostino Baglio Soria	Nero d'Avola 50 - Syrah 50	28,00
Soria	Frappato	25,00
Quater rosso	Nero d'Avola - Perricone - Frappato - Nerello Cappuccio	30,00
Cavanera rosso	Nerello Mascalese 80 - Nerello Cappuccio 20	40,00
Ribeca	Perricone	45,00
Harmonium	Nero d'Avola	45,00
Camlot	Cabernet Sauvignon 60 - Merlot 40	45,00
Signum Aetnae	Nerello Mascalese, altre varietà reliquia	150,00

Donnafugata - Marsala TP

Bellassai	Frappato	25,00
Floramundi	Cerasuolo di Vittoria	25,00
Angheli	Merlot 50 - Nero d'Avola 50	28,00
Tancredi	Nero d'Avola - Cabernet Sauvignon	45,00
Sul Vulcano	Nerello Mascalese, piccola q.tà Nerello Cappuccio	40,00
Millè e Una Notte	Nero d'Avola 90 - varie 10	70,00

Cos, Az. Vinicola - Acatz RG

Frappato	Frappato di Vittoria	26,00
Rosso di Vittoria D.o.c.	Nero d'Avola 60 - Frappato Vittoria 40	30,00

Cusumano Vini - Alcamo TP

Alta Mora Etna Rosso	Nerello Mascalese	28,00
----------------------	-------------------	-------	-------

Planeta - Menfi AG

Frappato	Frappato	20,00
Cerasuolo di Vittoria	Nero d'Avola 60 - Frappato Vittoria 40	25,00
Santa Cecilia	Nero d'Avola	40,00

♦ i rossi di Sicilia

Barone di Serramarroceo - Fulgatore TP

Sammarcello	Pignatello	25,00
Pignatello	Pignatello	50,00
Serramarroceo	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	50,00

Girolamo Russo Passopisciaro - CT

A Rina	Nerello Mascalese 94, Nerello Cappuccio 6	34,00
Caldarara Sottana	Nerello Mascalese 98, Nerello Cappuccio 2	80,00
San Lorenzo	Nerello Mascalese 98, Nerello Cappuccio 2	80,00

Tasca D'Almerita, Az. Vin - Sciafani Bagni PA

Tascante - Ghiaia Nera	Nerello Mascalese	25,00
Rosso del Conte	Nero d'Avola 85 - varie doc	55,00

Gulfi Az. Agr. - Chiaramonte Gulfi RG

Cerasuolo D.O.C.G.	Nero d'Avola - Frappato	25,00
Nerojbleo	Nero d'Avola	25,00

♦ altri rossi

Fontanafredda - Serralunga d'Alba - CN

Nebbiolo	Nebbiolo	70,00
----------	----------	-------	-------

Masi Agricola - Valpolicella - VR

Costasera Amarone	Corvina 70 - Rondinella 25 - Molinara 5	70,00
-------------------	---	-------	-------

◆ liquorosi

Firriato - Paceco TP

L'Erù	Passito di Zibibbo e Malvasia	6,00
Passulè	Passito di Favignana	8,00

De Bartoli - Marsala/Pantelleria TP

Vecchio Sampieri	vino liquoroso	10,00
Bukkuram Solè di Agosto	passito Pantelleria DOC 2019	8,00
Bukkuram Padre della Vigna	passito Pantelleria DOC 2014	10,00

Donnafugata - Marsala TP

Ben Ryè - passito Pantelleria	passito pantelleria	10,00
Kabir	Moscato Pantelleria	6,00

Cantine Pellegrino - Marsala - TP

Soleras	Grillo, Catarratto, Insolia	8,00
BIP Benjamin Marsala Superiorè Riserva Oro Doleg 2013	Grillo, Catarratto, Insolia	7,00

Duca di Salaparuta - Florio - Marsala - TP

TERRE ARSE DOC Marsala Vergine Risè Grillo		8,00	
TARGA DOC Marsala Superiore Riserva Grillo		7,00	

◆ distillati

Firriato - Paceco TP

Grappa "Quater" - bianca		8,00
Grappa "Harmonium" - Grappa Riserva - barrique		6,00
Favinia Grappa invecchiata allè ùvè di Moscato - barrique		8,00

Donnafugata - Marsala TP

Grappa "Ben Ryè" - barrique		8,00
Grappa "Millè e una notte" - barrique			

Marc de Champagne - Grappa Moët & Chandon

		10,00
--	--	-------	-------

Rum Zacapa 23 anni Riserva		8,00
Rum Don Papa 7 anni		8,00
Rum Agricolo J. Bally		8,00

Gin Mare - Mediterraneo Gin		9,00
Gin Gunpowder Irish Gin		9,00
Gin Vallambrosa Dry Gin		9,00