

CONDIVIDERE - A COMPARTIR - PER COMPARTIR - TO SHARE

PANE CON OLIO DI OLIVA E OLIVE SICILIANE - 4,50€

Pan atesanal, aceite de olivas y aceitunas sicilianas.

Pa, oli d'oliva i olives sicilianes.

Bread, olive oil and Sicilian olives.



POLPETTE DI PESCE BIANCO - 16,50 €

Albóndigas de lubina crujientes, tiernas por dentro, con pan, patata, parmesano y ralladura de limón. Rebozadas en harina y servidas sobre salsa de tomate.

Mandonguilles de llobarro cruixents i tendres per dins, amb pa, patata, parmesà i ratlladura de llimona. Enfarinades i servides amb salsa de tomàquet.

Crispy sea bass meatballs, tender on the inside, made with bread, potato, Parmesan and lemon zest. Coated in flour and served with tomato sauce.



TÁRTAR DI TONNO - 16,50 €

Atún rojo fresco con tomate cherry, alcaparras, cebolla, aceitunas negras, cebollino y aguacate.

Tonyina vermella fresca amb tomàquets cherry, tàperes, ceba i olives negres, cebollí i alvocat.

Fresh bluefin tuna with cherry tomatoes, capers, onion and black olives, chives and avocado.



TÁRTAR DI SALMONI - 15,50 €

Salmón con cítrico acompañado con aguacate.

Salmó amb cítrics acompanyat amb advocat.

Salmon with citrus, mixed with avocado.



TARTAR DI RICCIOLA - 16,50 €

Pez limón con mango y lima.

Amberjack with mango and lime.

Peix llimona amb mango i llima.



BACAFICU - 16,50 €

Sardinas rellenas al estilo siciliano con piñones, pasas, miga de pan y cebolla caramelizada.

Clàssiques sardines farcides a l'estil sicilià amb pinyons, passes, molla de pa i ceba caramel·litzada.

Classic Sicilian-style sardines with breadcrumbs, pine nuts, raisins and caramelized onion.



SUGGERIMENTI E PIATTI SPECIALI DEL GIORNO.
SCOPRITE LE NOSTRE PROPOSTE.

SUGERENCIAS Y PLATOS ESPECIALES DEL DÍA.
CONSULTA NUESTRAS RECOMENDACIONES

SUGGERIMENTS I PLATS SPECIALI DEL DIA.
CONSULTA LES NOSTRES RECOMANACIONS.

DAILY SPECIALS AND CHEF'S RECOMMENDATIONS.
DISCOVER OUR SELECTION.



PRODUCTOS SICILIANOS
Y DE PROXIMIDAD

STRACCETTI DI TONNO ROJO - 18,50 €

Láminas de atún rojo con tomate cherry, rúcula y aceitunas negras aliñadas con sésamo y reducción de soja y miel.
Làmines de tonyina vermella amb tomàquet cherry, ruca i olives negres amanides amb sèsam i reducció de soja i mel.
Thin slices of bluefin tuna with cherry tomatoes, rocket and black olives dressed with sesame and a soy-honey reduction.



BATTUTA DI CARNE MADURATA - 18,00 €

Tartar de carne madurada de vaca , ternera o Angus, con tomate cherry, alcaparras, cebolla, aceitunas negras, cebollino y huevo
Tàrtar de carn de vaca, vedella o Angus madurada, amb tomàquet cherry, tàperes, ceba, olives negres, cibulet i ou.
Aged beef tartare made with beef, veal or Angus, served with cherry tomatoes, capers, onion, black olives, chives and egg.



ARANCINI CLASSICI (2 Ud.) - 14,00 €

Deliciosas bolas de arroz rellenas y empanadas.
Deliciosos boles d'arròs farcides i empanades.
Crispy stuffed rice balls.



TAGLIERE DI AFFETTATI, FORMAGGI E PANELLE

Tabla mixta de varios embutidos y quesos italianos con panelle.*
Taula mixta d'embotits i formatges italians.amb panelle.*
Mixed board of Italian cured meats and cheeses and panelle.*
*1 pers. - 18,00 € / *2 pers. - 34,00 € / *3 pers. - 48,00 € / *4 pers. - 62,00 €



CARPACCIO DI CARNE - 17,50 €

Finas láminas de carne, rúcula, parmesano, aceite de oliva, mostaza Dijon y miel.
Fines làmines de carn, ruca, parmesà, oli d'oliva, mostassa de Dijon i mel.
Thinly sliced beef, rocket, Parmesan, olive oil, Dijon mustard and honey.



VITELLO TONNATO - 18,50 €

Lomo cocido a baja temperatura con salsa tonnato, mayonesa de atún, alcaparras, anchoas y salsa Perrins.
Llom cuinat a baixa temperatura amb salsa tonnata, maionesa de tonyina, tàperes, anxoves i salsa Perrins.
Slow-cooked beef loin with tonnato sauce, tuna mayonnaise, capers, anchovies and Worcestershire sauce.



· In caso di allergie o intolleranze alimentari, informate il nostro staff prima di effettuare l'ordine. I nostri piatti possono contenere tracce di altri prodotti. Per maggiori informazioni sugli allergeni, consultate l'ultima pagina del menù.
· Si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria, consulte a nuestro equipo antes de realizar su pedido. Nuestros platos pueden contener trazas de otros productos. Para más información sobre los alérgenos, consulte la última página de la carta.
· Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància alimentària, consulteu el nostre equip abans de fer la vostra comanda. Els nostres plats poden contenir traces d'altres productes. Per a més informació sobre els al·lèrgens, consulteu l'última pàgina de la carta.
· If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before placing your order. Our dishes may contain traces of other products. For more information about allergens, please refer to the last page of the menu.

apio pescado huevo leche frutos secos cacahuets sulfitos gluten altramuces moluscos mostaza sesamo crustáceos soja cerdo

VELLUTATA FAVE E PECORINO - 16,50 €

- piatto di stagione - plato de temporada - plat de temporada - seasonal dish -

Crema de habas con foundu de queso pecorino romano y glassa de vino tinto.
Crema de faves amb fondue de formatge Pecorino Romano i glassa de vi negre.
Broad bean cream with Pecorino Romano cheese fondue and red wine glaze.



PARMIGIANA DI MELANZANE - 19,50 €

Capas de berenjena con salsa de tomate, mozzarella, provola, albahaca, jamón cocido y mucho parmesano.
Capes d'albergínia amb salsa de tomàquet, mozzarella, pròvola, alfàbrega, pernil cuit i molt parmesà.
Layers of aubergine with tomato sauce, mozzarella, provola, basil, cooked ham and lots of parmigiano.



CAPRESE - 16,50 €

Mozzarella de búfala DOP con albahaca, orégano y tomate.
Mozzarella de búfala DOP amb alfàbrega, orenca i tomàquet.
Buffalo mozzarella DOP with basil, oregano and tomato.



CAPONATA - 16,50 €

Clásico siciliano de berenjena, apio, cebolla, tomate, aceitunas verdes, alcaparras, piñones, vinagre de vino blanco, azúcar y hierbas frescas.
Clàssic sicilià d'albergínia, api, ceba, tomàquet, olives verdes, tàperes, pinyons, vinagre de vi blanc, sucre i herbes fresques.
Sicilian classic of aubergine, celery, onion, tomato, green olives, capers, pine nuts, white wine vinegar, sugar and fresh herbs.



VERDURE ALLA GRIGLIA - 12,00 €

Verduras de temporada a la parrilla. Berenjena, calabacín, pimientos asados y espárragos.
Verdures de temporada a la graella. Albergínia, carabassó, pebrots rostits i espàrrecs.
Grilled seasonal vegetables. Aubergine, zucchini, roasted peppers and asparagus.

PATATE AL FORNO CON LA CIPOLLA - 9,00 €

Patatas al horno con cebolla.
Patates al forn amb ceba.
Oven-roasted potatoes with onion.



PRODUCTOS SICILIANOS
Y DE PROXIMIDAD

ENSALADAS - AMANIDES - SALAT

ENSALADA CÉSAR - 16,50 €

Lechuga romana, aderezo César, pollo a la parrilla y parmesano rallado.

Enciam romà, salsa Cèsar, pollastre a la graella i formatge parmesà.

Romaine lettuce, Caesar dressing, grilled chicken and grated parmesan.



ENSALADA MIXTA - 11,00 €

Ensalada fresca y colorida con tomate fresco y verduras de temporada.

Amanida fresca i acolorida amb tomàquet i verdures de temporada.

Fresh, colourful salad with tomatoes and seasonal vegetables.

ENSALADA 3 TOMATES - 13,50 €

Ensalada vibrante con un trío de tomates, fina cebolla roja en rodajas, albahaca y oregano.

Amanida vibrant amb un trio de tomàquets, fina ceba vermella a rodanxes, alfàbrega i orenga.

Vibrant salad with a trio of tomatoes, finely sliced red onion, basil and oregano.

ENSALADA DE BURRATA - 18,00 €

Rúcula fresca, burrata cremosa DOP, tomate y bresaola.

Ruca fresca, burrata cremosa DOP, tomàquet i bresaola.

Fresh arugula with thinly sliced bresaola, creamy burrata DOP and tomato.



INSALATA DI ARANCE ROSSE E PANELLE - 19,00 €

Ensalada mixta de naranja sanguina, hinojo, agua de cardanomo y gambas rojas al vapor.

Amanida de taronja sanguina, fonoll, aigua de cardamom i gambes vermelles al vapor.

Blood orange, fennel, cardamom water and steamed red prawns salad.



· In caso di allergie o intolleranze alimentari, informate il nostro staff prima di effettuare l'ordine. I nostri piatti possono contenere tracce di altri prodotti. Per maggiori informazioni sugli allergeni, consultate l'ultima pagina del menù.
· Si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria, consulte a nuestro equipo antes de realizar su pedido. Nuestros platos pueden contener trazas de otros productos. Para más información sobre los alérgenos, consulte la última página de la carta.
· Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància alimentària, consulteu el nostre equip abans de fer la vostra comanda. Els nostres plats poden contenir traces d'altres productes. Per a més informació sobre els al·lèrgens, consulteu l'última pàgina de la carta.
· If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before placing your order. Our dishes may contain traces of other products. For more information about allergens, please refer to the last page of the menu.

 apio  pescado  huevo  leche  frutos secos  cacahuetes  sulfitos  gluten  altramuces  moluscos  mostaza  sesamo  crustáceos  soja  cerdo

PASTA SICILIANA

MEZZE MANICHE ALLA NORMA - 18,50 €

Una joya siciliana. Salsa de tomate, berenjena frita, albahaca fresco y ricotta salada.
Una joia siciliana. Salsa de tomàquet, alberginia fregida, alfàbrega fresca i ricotta salada.
Sicilian jewel. Tomato sauce, fried eggplant, fresh basil and salted ricota.



MACCHERONCINI ALLA PALERMITANA - 24,50 €

Mar y tierra. Pez espada, berenjenas, tomate cherry, pecorino, aceitunas y un toque de menta.
Mar i terra. Peix espasa, albergínies, tomàquet cherry, pecorino, olives i un toc de menta.
Sea and land. Swordfish, aubergine, cherry tomatoes, pecorino, olives and a hint of mint.



SPAGHETTONE CON LE SARDE - 24,50 €

Receta siciliana clásica. Sardinas, hinojo silvestre, azafrán, pasas, cebolleta y muddica atturrata.
Recepta siciliana clàssica. Sardines, fonoll silvestre, safrà, passes, ceba i muddica atturrata.
Sardines, wild fennel, saffron, sultanas, spring onions and muddica atturrata.



MACCHERONCINI CON BROCCOLI - 18,50 €

Brócoli salteado con ajo, anchoas, tomate, aceitunas negras, pecorino y muddica atturrata.
Bròquil saltejat amb all, anxoves, tomàquets, olives negres, pecorino i muddica atturrata.
Broccoli sautéed with garlic, anchovies, tomato, black olives, pecorino and muddica atturrata.



BUCATINI AL NERO DI SEPPIA - 24,50 €

Pasta con trozos y tinta de sepia con tomate. Intensa y sabrosa, directo de la costa de Sicilia.
Pasta amb trossos i tinta de sèpia amb tomàquet. Intensa i saborosa, directe de la costa de Sicília.
Pasta with chunks and ink of cuttlefish with tomato. Rich flavour as served along the Sicilian coast.



PACCHERI CON ARAGOSTA E PISTACCHIO DI BRONTE - 44,00 €

Pasta con langosta fresca, al pesto de pistacho.
Pasta amb llagosta fresca i pesto de festuc.
Pasta with fresh lobster and pistachio pesto.



CASARECCE ALLA TRAPANESE - 19,00 €

Pesto típico de Trapani con albahaca, aceite de oliva, piñones, ajo, parmesano, tomate y ricotta.
Pesto típic de Trapani con alfàbrega, oli d'oliva, pinyons, all, parmesà i tomaquet i ricotta.
Traditional Trapani pesto with basil, olive oil, pine nuts, garlic, parmesan, tomato and ricotta.



PACCHERI ALLA SICILIANA - 22,00 €

Con ragù siciliano, carne de conejo, cerdo y ternera cocida con cebolla, apio y zanahoria.
Amb ragù sicilià, carn de conill, porc i vedella cuinada lentament amb ceba, api i pastanaga.
With Sicilian ragù, rabbit, pork and beef slow-cooked with onion, celery and carrot.



CASARECCE A LLA RAGUSANA - 18,00 €

Salsa de tomate casera con pimientos asados, cebolla roja y aceitunas negras.
Salsa de tomàquet casolà amb pebrots rostits, ceba vermella i olives negres.
Homemade tomato sauce with roasted peppers, red onion and black olives.



MACCHERONCINI AL PESTO DI PISTACCHIO - 20,00 €

Pesto cremoso de pistacho con parmesano, pecorino y aceite de oliva.
Pesto cremós de festucs amb parmesà, pecori i oli d'oliva.
Creamy pistachio pesto with parmesan, pecorino and olive oil.



MUDDICA ATTURRATA

La muddica atturrata es una preparación siciliana clásica hecha con pan seco y rallado que se tuesta en la sartén con aceite de oliva ,anchoas y sal

La muddica atturrata és una preparació clàssica siciliana elaborada amb pa sec ratllat, que es torra a la paella amb oli d'oliva, anxoves i sal.

Muddica atturrata is a classic Sicilian preparation made with dried breadcrumbs, toasted in a pan with olive oil, anchovies and salt.



PRODUCTOS SICILIANOS
Y DE PROXIMIDAD

PASTA ITALIANA

SPAGHETTI ALLE VONGOLE - 26,00 €

Spaghetti con almejas frescas, salteadas con ajo, perejil y un toque de vino blanco.
Spaghetti amb cloïsses fresques, saltades amb all, julivert i un toc de vi blanc.
Spaghetti with fresh clams sautéed in garlic, parsley and a splash of white wine.



SPAGHETTI CON RICCI DI MARE - 29,00 €

Espaguetis con erizos de mar.
Espaguetis amb eriçons de mar.
Spaghetti with sea urchins.



SPAGHETTI ALLO SCOGLIO - 28,00 €

Del mar a tu mesa. Gambas, calamares, almejas y mejillones en salsa ligera de tomate, ajo y perejil.
Del mar a la teva taula. Gambes, calamars, cloïsses i musclos en salsa lleugera de tomàquet, all i julivert.
From sea to table. Prawns, squid, clams and mussels in a light tomatoes, garlic and parsley sauce.



LINGUINE CON LE COZZE - 18,50 €

Pasta con mejillones frescos y un toque de vino blanco.
Pasta amb musclos frescos i un toc de vi blanc.
Pasta with fresh mussels and a touch of white wine.



BUSIATE AL RAGU DI BRANZINO - 24,50 €

Pasta al ragù de lubina fresca con tomatitos, albahaca, ajo y perejil.
Pasta amb ragù de llobarro fresc, tomàquets cherry, alfàbrega, all i julivert.
Pasta with fresh sea bass ragù, cherry tomatoes, basil, garlic and parsley.



SPAGHETTONE DELLO CHEF - 26,00 €

Un equilibrio perfecto entre la tierra y el mar. Porcini aromáticos, gambas tiernas y sabroso toque de pecorino romano. Sencillo, cremoso y lleno de sabor.
Un equilibri perfecte entre la terra i la mar. Aromàtics bolets porcini, tendres gambes i un toc saborós de pecorí romà. Senzill, cremós i ple de sabor.
A perfect balance between land and sea. Aromatic porcini, tender prawns and the savoury touch of pecorino romano. Simple, creamy and full of flavour.



· In caso di allergie o intolleranze alimentari, informate il nostro staff prima di effettuare l'ordine. I nostri piatti possono contenere tracce di altri prodotti. Per maggiori informazioni sugli allergeni, consultate l'ultima pagina del menù.
· Si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria, consulte a nuestro equipo antes de realizar su pedido. Nuestros platos pueden contener trazas de otros productos. Para más información sobre los alérgenos, consulte la última página de la carta.
· Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància alimentària, consulteu el nostre equip abans de fer la vostra comanda. Els nostres plats poden contenir traces d'altres productes. Per a més informació sobre els al·lèrgens, consulteu l'última pàgina de la carta.
· If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before placing your order. Our dishes may contain traces of other products. For more information about allergens, please refer to the last page of the menu.

apio pescado huevo leche frutos secos cacahuetes sulfitos gluten altramuces moluscos mostaza sesamo crustáceos soja cerdo

BUCATINI CARBONARA- 20,00 €

La tradición romana: yema, guanciale, queso pecorino y pimienta.*

La tradició romana: rovell d'ou, cansalada, formatge pecorí i pebre.*

Roman tradition: egg yolk, guanciale, pecorino cheese and pepper .*

* Con tartufo, pasta fresca mantecata nella forma di Pecorino *Con trufa, pasta fresca mantecada en rueda pecorino

*Amb tòfona, pasta fresca mantegada en una roda de Pecorino.*Fresh pasta tossed with truffle and finished in a Pecorino cheese wheel. - +15,00 €



BUCATINI ALLA AMATRICIANA - 19,50 €

Guanciale crocante, tomate y pecorino romano, un plato simple y auténtico de la tradición italiana.

Guanciale crocant, tomàquet i pecorí romà, un plat simple i autèntic de la tradició italiana.

Crispy guanciale, tomato and pecorino romano, a simple and authentic dish of Italian tradition.



BUCATINI CACIO E PEPE - 19,00 €

Clásica receta Romana elaborada con una crema de queso pecorino y aromatizada con pimienta recién molida. Mantecada en rueda de pecorino.*

Clàssica recepta Romana elaborada amb una crema de formatge pecorí i aromatitzada amb pebre acabat de moldre. Mantecada en roda de pecorí.*

Classic Roman recipe made with a pecorino cheese cream and flavored with freshly ground pepper. Tossed in a pecorino wheel.*

* Con tartufo, pasta fresca mantecata nella forma di Pecorino *Con trufa, pasta fresca mantecada en rueda pecorino

*Amb tòfona, pasta fresca mantegada en una roda de Pecorino.*Fresh pasta tossed with truffle and finished in a Pecorino cheese wheel. - +15,00 €



LASAGNE - 20,00 €

Lasaña tradicional con ragù boloñés, bechamel casera y queso parmesano.

Lasanya tradicional amb ragù bolonyès, beixamel casolana i formatge parmesà.

Traditional lasagna with Bolognese ragù, homemade bechamel sauce and parmesan cheese.



CANNELLONI RICOTTA E SPINACI - 18,50 €

Canelones rellenos de ricota fresca y espinacas, al horno con salsa de tomate y belchamel.

Canelons farcits de ricotta fresca i espinacs, gratinats al forn amb salsa de tomàquet i beixamel.

Cannelloni filled with fresh ricotta and spinach, baked with tomato sauce and béchamel.



TAGLATIELLE AL RAGÚ BOLOGNESE - 19,50 €

Clásico ragù de carne en salsa roja de tomate, con vino y verduras .

Clàssic ragù de carn amb salsa de tomàquet, vi i verdures.

Classic meat ragù in a rich tomato sauce with wine and vegetables.



PAPPARDELLE AL RAGU DI CINGHIALE - 21,50 €

Ragù de jabali consalsa de tomate, vino y verduras

Ragù de senglar amb salsa de tomàquet, vi i verdures.

Wild boar ragù with tomato sauce, wine and vegetables.



PRODUCTOS SICILIANOS
Y DE PROXIMIDAD

TAGLI DI MANZO - CORTES DE CARNE - TALLS DE CARN - CUTS OF MEAT

FILETTO ALLA GRIGLIA CON CON PATATAS - 26,50 €

Filete de Angus irlandés a la parrilla con patatas.

Filet d'Angus irlandès a la graella amb patates.

Grilled Irish Angus steak with potatoes.

BISTECCA DI VITELLO ALLA PALERMITANA - 26,00 €

Bistec de ternera a la parrilla a la palermitana (empanado con perejil, orégano, ajo, limón, naranja, parmesano y pan) con verdura a la parrilla.

Bistec de vedella a la graella a la palermitana (arrebossat amb julivert, orenga, all, llimona, taronja, parmesà i pa), amb verdures a la graella.

Palermitan-style grilled veal steak (coated with parsley, oregano, garlic, lemon, orange, Parmesan and breadcrumbs), served with grilled vegetables.



COSTINE DI AGNELLO AL LA GRIGLIA - 35,00 €

Costillas de cordero lechal a la parrilla con patatas.

Costelles de xai lletó a la graella amb patates.

Grilled suckling lamb chops with potatoes

MANZO FROLLATO A SECCO - CARNE MADURADA - CARN MADURADA - DRY AGED

CARNE DI ANGUS NAZIONALE O IRLANDESE FROLLATA. - CARNE MADURADA DE ANGUS NACIONAL O IRLANDESA.

CARN D'ANGUS NACIONAL O IRLANDESA MADURADA. - AGED NATIONAL OR IRISH ANGUS BEEF.

VACA ROXA ASTURIANA - VACA FRISONA - VACA LIMOUSSINE ...

Prezzo in base al taglio e al periodo di frollatura. - Precio según pieza y maduración.
Preu segons la peça i el temps de maduració. - Price depending on the cut and aging period.

MAIALINO ARROSTO E AGNELLO ARROSTO

(Con reserva, amb reserva, advance reservation required)

Cochinillo o cordero lechal al horno.

Cochinillo o xai lletó al forn.

Roast suckling pig or suckling lamb.

Salsa al pepe, mix di funghi o gorgonzola. - Salsa de pimienta , mix de setas o gorgonzola
Salsa de pebre, mix de bolets o gorgonzola - Pepper sauce, mixed mushrooms or Gorgonzola. - 3,00 €

· In caso di allergie o intolleranze alimentari, informate il nostro staff prima di effettuare l'ordine. I nostri piatti possono contenere tracce di altri prodotti. Per maggiori informazioni sugli allergeni, consultate l'ultima pagina del menù.
· Si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria, consulte a nuestro equipo antes de realizar su pedido. Nuestros platos pueden contener trazas de otros productos. Para más información sobre los alérgenos, consulte la última página de la carta.
· Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància alimentària, consulteu el nostre equip abans de fer la vostra comanda. Els nostres plats poden contenir traces d'altres productes. Per a més informació sobre els al·lèrgens, consulteu l'última pàgina de la carta.
· If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before placing your order. Our dishes may contain traces of other products. For more information about allergens, please refer to the last page of the menu.

apio pescado huevo leche frutos secos cacahuets sulfitos gluten altramuces moluscos mostaza sesamo crustáceos soja cerdo

PESCE - PESCADO - PEIX - FISH

FRITTURA DI CALAMARI - 25,00 €

Calamares frescos fritos, dorados y crujientes con mayonesa de ajo negro.
Calamars frescos fregits, daurats i cruixents amb maionesa d'all negre.
Fresh fried squid, golden brown and crispy with black garlic mayonnaise.



PESCE SPADA ALLA PALERMITANA (300 g. aprox.) - 24,00 €

Pez espada a la parrilla a la palermitana (empanado con perejil, orégano, ajo, limón, naranja, parmesano y pan) con verdura a la parrilla.
Peix espasa a la graella a la palermitana (arrebossat amb julivert, orenga, all, llimona, taronja, parmesà i pa), amb verdures a la graella.
Palermitan-style grilled swordfish (coated with parsley, oregano, garlic, lemon, orange, Parmesan and breadcrumbs), served with grilled vegetables.



TONNO ROSSO INCIPOLLATO - 27,50 €

Atún rojo con cebolla, aceite de sesamo, salsa de soja, miel y katsubushi.
Tonyina vermella amb ceba, oli de sèsam, salsa de soja, mel i katsubushi.
Bluefin tuna with onion, sesame oil, soy sauce, honey and katsuobushi.



FILETTO DI RICCIOLA ALLA CACCIATORA - 26,50 €

Pez Limón, con aceitunas negras, romero, ajo, vino, tomate y perejil.
Peix llimona amb olives negres, romaní, all, vi, tomàquet i julivert.
Amberjack with black olives, rosemary, garlic, wine, tomato and parsley.



ZUPPA DI PESCE E CROSTACEI "DELLO CHEF" - 45,00 € /PAX

(con reserva, amb reserva, reservation required, min 2 pax.)

Sopa de pescado y marisco de roca, ajo, vino, tomate y pan tostado.
Sopa de peix i marisc de roca, amb all, vi, tomàquet i pa torrat.
Rock fish and shellfish soup with garlic, wine, tomato and toasted bread.



PESCE

(Con reserva, amb reserva, advance reservation required)

Pescado entero a la parrilla, a la sal o al horno.

Peix sencer a la graella, a la sal o al forn.

Whole fish grilled, salt-baked or oven-roasted.



PRODUCTOS SICILIANOS
Y DE PROXIMIDAD

FOCACCIE

FOCACCIA “MODICA” - 12,00 €

Focaccia tradicional con aceite de oliva, sal maldon y orégano. Sencilla y con caràcter, como la joya barroca del sureste.
Focaccia tradicional amb oli d'oliva, sal Maldon i orenga. Senzilla i amb caràcter, com la joia barroca del sud-est.
Traditional focaccia with olive oil, Maldon salt and oregano. Simple and full of character, like the Baroque jewel of the southeast.



FOCACCIA “NOTO” - 13,00 €

Focaccia tradicional con aceite de oliva, parmigiano reggiano y olio all aglio.
Focaccia tradicional amb oli d'oliva, Parmigiano Reggiano i oli a l'all.
Traditional focaccia with olive oil, Parmigiano Reggiano and garlic-infused oil.



FOCACCIA “JAMÓN JOSELITO SAGRADA FAMILIA” - 47,00 €

Crema de trufas blancas, huevo, burrata y jamón Joselito.
Crema de tòfona blanca,ou, burrata i pernil Joselito.
White truffle cream, egg, burrata and Joselito ham.



LE PIZZE ROSSE

PIZZA “SIRACUSA” - 16,00 €

Salsa de tomate, fior di latte y albahaca fresca. Una clásica con alma siciliana.
Salsa de tomàquet, fior di latte i alfàbrega fresca. Una clàssica amb ànima siciliana.
Tomato sauce, fior di latte and fresh basil. A classic with a Sicilian soul.



PIZZA “CALTAGIRONE” - 17,50 €

Salsa de tomate, fior di latte, jamón cocido, champiñones y albahaca fresca.
Salsa de tomàquet, fior di latte, pernil cuit, xampinyons i alfàbrega fresca.
Tomato sauce, fior di latte, cooked ham, mushrooms and fresh basil.



PIZZA “ENNA” - 17,50 €

Salsa de tomate, fior di latte, salami picante y albahaca fresca.
Salsa de tomàquet, fior di latte, salami picant i alfàbrega fresca.
Tomato sauce, fior di latte, spicy salami and fresh basil.



· In caso di allergie o intolleranze alimentari, informate il nostro staff prima di effettuare l'ordine. I nostri piatti possono contenere tracce di altri prodotti. Per maggiori informazioni sugli allergeni, consultate l'ultima pagina del menù.
· Si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria, consulte a nuestro equipo antes de realizar su pedido. Nuestros platos pueden contener trazas de otros productos. Para más información sobre los alérgenos, consulte la última página de la carta.
· Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància alimentària, consulteu el nostre equip abans de fer la vostra comanda. Els nostres plats poden contenir traces d'altres productes. Per a més informació sobre els al·lèrgens, consulteu l'última pàgina de la carta.
· If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before placing your order. Our dishes may contain traces of other products. For more information about allergens, please refer to the last page of the menu.

apio pescado huevo leche frutos secos cacahuetes sulfitos gluten altramuces moluscos mostaza sesamo crustáceos soja cerdo

PIZZA “RAGUSA” - 18,00 €

Salsa de tomate, fior di latte, jamón cocido, champiñones, aceitunas, alcachofas, huevo cocido y albahaca fresca.

Salsa de tomàquet, fior di latte, pernil cuit, xampinyons, olives, carxofes, ou cuit i alfàbrega fresca.

Tomato sauce, fior di latte, cooked ham, mushrooms, olives, artichokes, boiled egg and fresh basil.



PIZZA “MAZARA DEL VALLO” - 20,50 €

Salsa de tomate, fior di latte, atún rojo, cebolla agridulce, oregano y albahaca.

Salsa de tomàquet, fior di latte, tonyina vermella, ceba agredolça i oregà i alfàbrega

Tomato sauce, fior di latte, red tuna and sweet, sour onion and oregano and basil.



PIZZA “LIPARI” - 17,00 €

Salsa de tomate, fior di latte, berenjena, calabacín, pimientos asados, cebolla roja champiñones, oregano y albahaca.

Salsa de tomàquet, fior di latte, albergínia, carbassó, pebrots rostits, ceba vermella, xampinyons, oregà i alfàbrega.

Tomato sauce, fior di latte, aubergine, zucchini, roasted peppers, red onion, mushrooms, oregano and basil.



PIZZA “SCIACCA” - 17,50 €

Salsa de tomate, fior di latte, anchoas, alcaparras, tomate pachino, oregano y albahaca.

Salsa de tomàquet, fior di latte, anxoves, tàperes, tomàquet pachino, oregà i alfàbrega.

Tomato sauce, fior di latte, anchovies, capers, tomato pachino, oregano and basil.



PIZZA “GIOIA” - 23,00 €

Salsa de tomate, mozzarella de búfala DOP, jamón San Daniele, champinones y albahaca fresca.

Salsa de tomàquet, mozzarella de búfala, pernil Sant Daniele, xampinyons i alfàbrega fresca.

Tomato sauce, buffalo mozzarella, San Daniele ham, mushrooms and fresh basil.



PIZZA “TAORMINA” - 21,50 €

Salsa de tomate, mozzarella de búfala DOP, tomatitos rojos y amarillos con albahaca fresca, Parmigiano Reggiano y pesto alla genovese

Salsa de tomàquet, mozzarella de búfala DOP, tomàquets cherry vermells i grocs, alfàbrega fresca, Parmigiano Reggiano i pesto alla genovese.

Tomato sauce, DOP buffalo mozzarella, red and yellow cherry tomatoes, fresh basil, Parmigiano Reggiano and pesto alla genovese.



PRODUCTOS SICILIANOS
Y DE PROXIMIDAD

PIZZE BIANCHE SPECIALI

PIZZA “NEBRODI” - 21,00 €

Crema trufada, fior di latte, setas salteadas, mermelada de cebolla roja caramelizada y ricotta fresca al tartufo. Un homenaje a los bosques sicilianos.

Crema trufada, fior di latte, bolets saltejats, melmelada de ceba vermella caramelitzada i ricotta fresca al tartufo. Un homenatge als boscos sicilians.

Truffle cream, fior di latte, sautéed mushrooms, caramelized red onion jam, and fresh truffle ricotta. A tribute to the forests of Sicily.



PIZZA “ERICE” - 18,50 €

Fior di latte, gorgonzola, parmesano, ricotta y primo sale

Fior di latte, gorgonzola, parmesà, ricotta i primo sale.

Fior di latte, Gorgonzola, Parmesan, ricotta and primo sale.



PIZZA “BRONTE” - 25,00 €

Burrata cremosa, mortadela italiana, granella de pistacho y ricotta al pesto de pistacho.

Burrata cremosa, mortadella italiana, granella de festuc i ricotta amb pesto de festuc.

Creamy burrata, Italian mortadella, pistachio crumble and ricotta with pistachio pesto.



PIZZA “CATANIA” - 19,50 €

Fior di latte, crema de puerro, chistorra y frutos secos. Intensa y volcánica.

Fior di latte, crema de porro, xistorra i fruits secs. Intensa i volcànica.

Fior di latte, leek cream, chistorra and nuts. Intense and volcanic.



PIZZA “CEFALÙ” - 24,00 €

Crema de alcachofa, lardo, scamorza ahumada, semillas de amapola, sesamo blanco y miel

Crema de carxofa, lardo, scamorza fumada, llavors de rosella, sèsam blanc i mel.

Artichoke cream, lardo, smoked scamorza, poppy seeds, white sesame and honey.



PIZZA “JOSELITO” - 47,00 €

Con jamón Joselito Gran Reserva, tomate rallado y ajo encurtido.

Amb pernil Joselito Gran Reserva, tomàquet ratllat i all en vinagre.

With Joselito Gran Reserva ham, grated tomato and pickled garlic.



CALZONE “SEGESTA” - 19,50 €

Salsa de tomate, fior di latte, ricotta fresca y jamón cocido.

Salsa de tomàquet, fior di latte, ricota fresca i pernil dolç.

Tomato sauce, fior di latte, fresh ricotta and cooked ham.



DOLCI

TIRAMISÙ/CLÁSICO /PISTACHO O PAN DI STELLE - 11,00 €

Clàssic / festuc o Pan di Stelle - Classic / pistachio or Pan di Stelle

El clásico italiano por excelencia. Bizcocho empapado en café, crema de mascarpone y un delicado toque de cacao.

El clàssic italià per excel·lència. Bescuit mullat en cafè, crema de mascarpone i un delicat toc de cacao.

The quintessential Italian classic. Sponge cake soaked in coffee, mascarpone cream and a delicate touch of cocoa.



CASSATA SICILIANA - 11,50 €

Postre tradicional de la isla, con bizcocho, ricotta dulce, frutas confitadas y glaseado.

Postre tradicional de l'illa, amb pa de pessic, ricota dolça, fruites confitades i glacejat.

A traditional dessert from the island, with sponge cake, sweet ricotta, candied fruit and icing. A direct trip to Sicily



CANNOLO - 10,00 €

Crujiente masa frita rellena de ricotta ligeramente endulzada, con pistacho y fruta confitada. Un icono de la pastelería siciliana.

Cruixent massa fregida farcida de ricota lleugerament ensucrada, amb festucs i fruita confitada. Una icona de la pastisseria siciliana.

Crunchy fried dough filled with lightly sweetened ricotta, with pistachio and candied fruit. An icon of Sicilian patisserie.



COULANT CON HELADO DE AVELLANAS - 13,00 €

Bizcocho tibio de chocolate con interior fundente. Acompañado de una bola de helado de avellanas coulis de fresas y frutas del bosque.

Bescuit tebi de xocolata amb interior fos. Acompanyat d'una bola de gelat d'avellanes, coulis de maduixes i fruits del bosc.

Warm chocolate cake with a molten centre, served with a scoop of hazelnut ice cream, strawberry coulis and forest berries.



GELATI - 7,00 €

Pistacho, Vainilla, Limón, Avellana o Chocolate// Festuc, vainilla, llimona, avellana o xocolata // Pistachio, vanilla, lemon, hazelnut or chocolate.



CHEESECAKE - Clásica. Clàssica. Classic. - 11,00 €



Con crema pastelera fresas y coulis de fresa

Amb crema pastissera, maduixes i coulis de maduixa.

With pastry cream, strawberries and strawberry coulis.

CHEESECAKE E CREMA DI PISTACHIO - 11,00 €



Con crema de pistacho y granella de pistacho.

Amb crema de festuc i granella de festuc.

With pistachio cream and pistachio crumble.

CALZONE CON NUTELLA - 22,00 €



CALZONE CON NUTELLA AL PISTACHIO - 25,00 €



BABÀ AL RUM -11,00 €

Con crema y amarene. - Amb crema i amarene. - With cream and Amarena cherries.



TORTA DI MELE ROSSE -12,50 €

Masa crevada manzanas uvas pasas ,piñones, crema y helado de vainilla.

Massa crevada, poma, panses, pinyons, crema i gelat de vainilla.

Crinkle pastry, apple, raisins, pine nuts, pastry cream and vanilla ice cream.



PRODUCTOS SICILIANOS
Y DE PROXIMIDAD

GIOIA

CUCINA DI MERCATO
SICILIANA

-  Sedano, Apio, Api, Celer.
-  Pesce, Pescado, Peix, Fish.
-  Uova, Huevos, Ous, Eggs.
-  Latte, Leche, Llet, Milk.
-  Frutta a guscio, Frutos de cáscara, Fruits de closca, Nuts.
-  Arachidi, Cacahuets, Cacauets, Peanuts.
-  Solfiti, Sulfitos, Sulfits, Sulphites .
-  Contenenti glutine, Con gluten, Amb gluten, Containing gluten.
-  Lupini, Altramuces, Tramussos, Lupin.
-  Molluschi, Moluscos, Molluscs, Molluscs.
-  Senape, Mostaza, Mostassa, Mustard.
-  Sesamo, Sésamo, Sèsam, Sesame.
-  Crostacei, Crustáceos, Crustacis, Crustaceans.
-  Soia, Soja, Soja, Soybeans.
-  Porco, Cerdo , Porc, Pig.