



Menù


Tannura
• O S T E R I A •



Gli antipasti

Starters

Il caciocavallo Modicano (PSF) panato all'argentiera 13,00

Caciocavallo-cheese, breaded and cooked in "Argentiera-style"

Le polpettine di broccolo con pecorino siciliano, uvetta e salsa di olive Nocellara del Belice 13,00

Broccoli meatballs with Sicilian pecorino, raisins, and Belice Nocellara olive sauce

Il carciofino di Cerda farcito a "sfincione" con fonduta di Tuma Persa (PSF) 13,00

Artichoke stuffed at "sfincione" sauce (cheese, oregano, tomato and anchovy)

La cupoletta di zucca rossa con radicchio e speck al profumo di tartufo su crema di porcini dell'etna 15,00

Red pumpkin dome with radish and truffle-flavored speck on a cream of Etna porcini mushrooms

Il carpaccio di prosciutto cotto di montagna alle erbe con bietole all'olio EVO, burrata delle Madonie e polvere di pomodoro rosso siccagnu 15,00

Mountain ham carpaccio with herbs, chard in extra virgin olive oil, Madonie burrata and Siccagnu red tomato powder

La battuta di vacca siciliana con insalatina di finocchi, arance e crostini 20,00

Sicilian beef tartare with fennel salad, oranges, and croutons

Il burger di Baccalà alla "pizzaiola" in crosta di mais su fonduta di pomodori 16,00

Cod burger "pizzaiola" style in a corn crust on tomato fondue

Il polpo Maiolino in olio cottura su macco di fave Cottoia di Modica (PSF), pomodori confit e crunch di panelle al finocchietto 18,00

Maiolino octopus in cooking oil on broad bean purée, confit tomatoes and fennel-flavored panelle.

La tartare di Tonno con cipolla rossa caramellata 20,00

Tuna tartare with caramelized red onion

La crudité di pesce e olii aromatizzati 30,00

Fish crudités with flavored oils

I primi

First Course

Gli gnocchi di patate con vongole, pomodorino e funghi Porcini dell'Etna <i>Potato gnocchi with clams, cherry tomatoes, and Etna porcini mushrooms</i>	24,00
Il riso gran riserva con straccetti di maialino nero dei nebrodi, radicchio e spinacini <i>Gran Riserva rice with strips of Nebrodi black pork, radicchio and spinach</i>	18,00
Busiate con carciofini di Cerda, ricotta di Corleone e crock di guanciale di suino nero dei Nebrodi (PSF) <i>Busiate with Cerda artichokes, Corleone ricotta and Nebrodi black pig cheek crock</i>	18,00
Spaghetti alla "glassa" di agnello, patate, porri e pomodorino confit <i>Spaghetti with lamb glaze, potatoes, leeks, and confit tomatoes</i>	18,00
Le mezze maniche rigate con salsa di "broccoli arriminati" e tartare di tonno <i>Rigatoni with Sicilian sauce of broccoli, pine nuts and raisins and tuna tartare as topping</i>	24,00
I paccheri con sparacelli ripassati, dadolata di Ombrina bocca d'oro, salsa di canestrato siciliano e crunch all'olio EVO <i>Paccheri with sautéed sparacelli, meagre, Sicilian canestrato sauce, and extra virgin olive oil crumble.</i>	24,00
Le linguine con gamberi, finocchietto di montagna e pomodoro datterino <i>Linguine with prawns, mountain fennel and cherry tomatoes</i>	24,00

I secondi

Second Course

Il falso magro di Agnello con carciofi e patate	20,00
<i>Lamb chops with artichokes and potatoes</i>	
Il filetto di Maialino Nero dei Nebrodi con porcini dell'etna e castagne	20,00
<i>Nebrodi Black Pork Fillet with Etna Porcini Mushrooms and Chestnuts</i>	
Il petto d'Anatra con pere all'aceto balsamico	22,00
<i>Duck breast with pears in balsamic vinegar</i>	
Il roulè di coniglio farcito alla palermitana con salsa di mirtilli	20,00
<i>Palermo-style stuffed rabbit rolls with blueberry sauce</i>	
La tagliata di Scottona con bietole ripassate in olio, pomodorino confit e scaglie di cacio ragusano (PSF)	25,00
<i>Scottona steak with chard seasoned with olive oil, confit cherry tomatoes and shavings of cheese from Ragusa</i>	
Gli involtini di Branzino con carciofi di Cerda, cacio ragusano e pistacchi	22,00
<i>Seabass rolls with artichokes, cacio-cheese and pistachios</i>	
Il filetto di pesce del giorno in panure di noci e mandorle	25,00
<i>Fish fillet of the day in walnut breadcrumbs</i>	
La tagliata di Tonno al sesamo con zucca rossa in agro-dolce	25,00
<i>Sliced tuna with sesame seeds and 'sweet and sour' red pumpkin</i>	

I secondi

Second Course

Le code di Gamberone in camicia di “panelle siciliane”

28,00

Prawn tails fried in a crispy "Sicilian panelle" crust (typical chickpea fritters)

La zuppa di pesce e crostacei con Lenticchie Nere Ennesi (PSF), pomodorino e basilico 30,00

Fish and shellfish soup with black lentils, cherry tomatoes and basil

I contorni

Side dishes

L'insalata verde

7,00

Green salad

L'insalata mista

10,00

Mixed salad

Le patate al forno

7,00

Baked potatoes

La verdura lessa del giorno

7,00

Boiled Vegetables of the day

Dolci

Dessert

Plateau di formaggi e miele <i>Plateau of cheese and honey</i>	13,00
1 tortino tiepido con fichi, crema e cioccolato <i>Warm tart with figs, cream and chocolate</i>	8,00
La panna cotta con castagne e salsa di cioccolato al rhum <i>Panna Cotta with chestnuts and rum chocolate sauce</i>	8,00
Il tiramisù ai pistacchi <i>The pistachio tiramisu</i>	8,00
La lussuria cioccolato e arancia <i>The Luxuria of Modica chocolate and orange</i>	8,00
La torta della nonna con crema di ricotta di Corleone <i>Grandma's cake with Corleone ricotta cream</i>	8,00
Il crumble alla vaniglia con crema chantilly e brunoise di frutta fresca e caramellata <i>Vanilla crumble with Chantilly cream and fresh caramelized fruit brunoise</i>	8,00
La composta di frutta fresca con gelato fragola pralinato <i>The fresh fruit compote with strawberry praline ice cream</i>	10,00
La frutta fresca del giorno <i>The fresh fruit of the day</i>	8,00
Dolce o torta esterna servizio a persona <i>Dessert or cake outside service, per person</i>	3,00
Coperto <i>Cover charge - bread and table service (not a tip)</i>	3,00

I percorsi degustazione

The tasting itineraries

Il percorso è per tutto il tavolo e solo per un tipo di degustazione.

The route is for the whole table and only one type of testing menù.

Percorso a base di Pesce (5 portate)

Fish testing menù (5 courses)

70,00 a persona

70,00 per person

Percorso a base di Carne (5 portate)

Meat testing menù (5 courses)

60,00 a persona

60,00 per person

Percorso Vegetariano (5 portate)

Vegetarian testing menù (5 courses)

50,00 a persona

50,00 per person

I percorsi degustazione vini

The wine tasting itineraries

5 calici

Fish testing menù (5 courses)

38,00

3 calici

Fish testing menù (3 courses)

22,00

2 calici

Fish testing menù (2 courses)

15,00

Drinks

GIN

Gin Mare	9 €
Tanqueray	8 €
Jinzu	10 €

BRANDY

Cardenal Mendoza	8 €
Vecchia Romagna	8 €

RHUM

Pampero Blanco	10 €
Cubaney 21YO (Cuba)	10 €
Saint James Vieux 1765 (Martinique)	10 €
Havana Club Especial	10 €

TEQUILA

Patron Silver	8 €
Herradura Reposado	8 €

COGNAC

Courvoisier	8 €
Remy Martin	8 €

GRAPPA

903	6 €
Frattini	6 €
Nardini	6 €
Prime Uve Bianche	7 €
Prime Uve Oro	8 €
Candolini Riserva	7 €

AMARI

Florio	5 €
Averna	5 €
Unicum	5 €
Amara	5 €
Jagermeister	5 €
Amaro del Capo	5 €
Brancamenta	5 €
Fernet Branca	5 €
Montenegro	5 €
Mirto Zeddas Piras	5 €
Nepeta	5 €
Braulio Riserva 2016	5 €
Averna Riserva Don Salvatore	5 €
Jagermeister Manifest	5 €
Limoncello	5 €
Jefferson	5 €

GRAPPE RISERVA SIBONA INVECCHIATE IN BOTTE DI

Porto	7 €
Sherry	7 €
Madeira	7 €
Whiskey	7 €
Rum	7 €
Sauternes	7 €

VINI LIQUOROSI - LIQUEUR WINES

Florio - "Marsala Superiore vergine 2003" DOC (Grillo)	7 €
Florio - "Marsala Superiore riserva 2006"	7 €
Marco de Bartoli - "Vecchio Samperi"	12 €

VINI PASSITO - PASSITO WINES

Baglio di Pianetto - "Ra'is" IGT 2020 (Moscato di Noto)	6 €
Cusumano - "Moscato dello Zucco" IGT 2020	6 €
Florio - Passito di Pantelleria	6 €
Florio - "Morsi di Luce" IGT 2020 (Zibibbo)	6 €
Pellegrino - "Malvasia" IGT 2020 (Malvasia)	6 €
Marco de Bartoli - "Padre della Vigna Bukkuram" (Passito di Pantelleria)	10 €

DISTILLATI - SPIRITS

Vodka

Moskovskaya	8 €
Absolut	8 €
Grey Goose	10 €
Ciroc (da vitigni Mauzac Blanc, Ugni Blanc)	10 €

WHISKY

Buffalo Trace	10 €
Chivas Regal	10 €
Jack Daniel's	10 €
Black Label	10 €
Glen Grant	10 €