Menù

Tannura

OSTERIA

Menù

GLI ANTIPASTI STARTERS

Il caciocavallo Ibleo panato all'argentiera 10€
Caciocavallo cheese, breaded and cooked in ''Argentiera-style''

Le Sarde a "beccafico" in crock di kataifi con salsa d'arance e menta 12€
"Beccafico" sardines (rolls with Sicilian filling of breadcrumbs, raisins, pine nuts, parsley, anchovies, salt and pepper) wrapped in crispy Kataifi, with orange and mint sauce

La Napoleon di melanzane in crosta di pecorino siciliano DOP, salsa di pomodoro rosso, burrata delle Madonie e basilico 12€
Napoleon of aubergines crusted with Sicilian pecorino, red tomato sauce, burrata and basil

Il rochè di verdure con tuma ed erbette in crosta di sesamo e salsa caponata 10€
Vegetable rochè with tuma and herbs in a sesame crust and caponata sauce

L'insalatina tiepida di seppie con couscous di verdure e tartare di gambero 18€
Cuttlefish salad with vegetable couscous and prawn tartare

Il polpo affumicato in olio cottura, su insalatina di fagiolini, pomodorino, olive e crunch di panelle siciliane 16€
Smoked octopus in cooking oil, on a green bean salad, cherry tomato, olives and Sicilian panelle crunch

La battuta di manzo con brunoise di mango siciliano, crumble all'olio EVO e salsa di caprino 15€
Beef tartare with mango brunoise, crumble flavored with olive oil and goat's cheese sauce

La tartare di Tonno rosso su misticanze con pesche e mentuccia 18€
Red tuna tartare on salads with peaches and mint

La zuppa di cozze con zucchina lunga, pomodorino e basilico 15€
Mussels soup with long courgette, cherry tomato and basil

La cruditè di pesce e oli aromatizzati 28€
Fish crudités with flavored oils

(P.S.F.) Presidio Slow Food

Menù

I PRIMI FIRST COURSES

Gli gnocchi freschi di patate con radicchio, pomodoro secco e rucola — 15€
Fresh potato gnocchi with radicchio, dried tomato and rocket

I ravioloni freschi ripieni di burrata delle Madonie, con melanzane, pomodoro bruschettato, emulsione di basilico e ricotta messinese — 16€
Fresh ravioli filled with burrata, accompanied with aubergines, bruschetta tomato, basil emulsion and ricotta

Il macaroncino rigato al ragù bianco di coniglio, zucchine e mandorle di Noto di Sicilia (P.S.F.) — 16€
Maccheroncini with white rabbit ragout, courgettes and almonds

Spaghetti con cozze nostrane, pomodoro datterino, limone e menta — 20€
Spaghetti with local mussels, datterino tomatoes, lemon and mint

I paccheri alla marinarina con tenerumi, pomodoro datterino e mollica tostata — 22€
Paccheri ''marinarina'' with tenerumi, datterino tomatoes and toasted breadcrumbs

Le busiate con fave di Sambuca di Sicilia, ricotta fresca di Corleone e tartare di Tonno — 22€
Busiate with Sicilian Sambuca broad beans, fresh ricotta and tuna tartare

Linguine con gamberi, pesto di mandorle di Noto e pomodorino — 22€
Linguine with prawns, Noto almond pesto and cherry tomato

Riso gran riserva mantecato con erbette, crudo e cotto di pesce e la sua maionese — 22€
Rice creamed with herbs, raw and cooked fish and its “mayonnaise”

(P.S.F.) Presidio Slow Food

Menù

I SECONDI MAIN COURSES

I bocconcini di coniglio con olive 18€
Nocellara del Belice, pomodori di Pachino,
e capperi di Pantelleria in agro-dolce
Rabbit morsels with olives, Pachino tomatoes
and sweet and sour capers

Il petto d'anatra con uva porri e porto rosso 18€
Duck breast with grapes, leeks and red port

Il filetto di maialino nero dei Nebrodi con miritilli 18€
Black pork fillet with blueberries

La tagliata di Scottona con mostarda 22€
di cipolle Giarratane (P.S.F.)
Scottona steak with onion mustard

Il filetto di pesce del giorno in crosta di mais 22€
con favette e emulsione di caprino delle Madonie
Fish fillet of the day in a corn crust with broad beans
and goat cheese emulsion

I bocconcini di branzino con melanzane, 18€
pecorino siciliano e pistacchi di Bronte
Sea bass morsels with aubergines, Sicilian pecorino and pistachios

La tagliata di tonno al sesamo 22€
con zucchine pomodoro e menta
Sesame tuna steak with zucchini, tomatoes and mint

Le code di Gamberoni in camicia 28€
di “panelle siciliane”
Prawn tails fried in “Sicilian panelle”

La zuppa di pesce con tenerumi, 28€
zucchina lunga estiva e pomodori
Fish soup with tenerumi, long summer courgette and tomatoes

I CONTORNI SIDE DISHES

L'insalata verde 7€
Green salad

Le patate al forno 7€
Baked potatoes

L'insalata mista 10€
Mixed salad

La verdura lessa del giorno 10€
Boiled mix Vegetables of the day

(P.S.F.) Presidio Slow Food

Menù

I DESSERT

Plateau di formaggi e miele 12€
Plateau of cheese and honey

La mousse di caffè, 7€
croccante di cioccolata e kalua
The coffe mousse, crunchy chocolate and kalua

La cheese cake di ricotta e mango siciliano 7€
The cheese cake with ricotta and mango

Il tiramisù alle mandolre di Noto (P.S.F.) 7€
The tiramisù of almond

La Luxuria di cioccolata Modicana 7€
The Luxuria of Modica chocolate

Il crumble con crema chantilly 7€
brunoise di frutta fresca e caramellata
The crumble with chantilly cream,
brunoise of fresh and caramelized fruit

La pesca caramellata con crema chantilly 7€
e gelato vaniglia
The caramelized peach with chantilly cream and vanilla ice cream

La composta di frutta fresca 7€
con gelato fragola pralinato
The fresh fruit compote with strawberry
priline ice cream

La frutta fresca del giorno 7€
The fresh fruit of the day

DOLCE O TORTA ESTERNA SERVIZIO A PERSONA 3€
DESSERT OR CAKE OUTSIDE SERVICE, PER PERSON

COPERTO COVER CHARGE 3€

(P.S.F.) Presidio Slow Food
sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni
da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Slow Food®

Menù

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 tasting.

Percorso a base di Pesce (5 portate) Fish tasting menù (5 courses)	70€ a persona 70€ per person
Percorso a base di Carne (5 portate) Meat tasting menù (5 courses)	55€ a persona 55€ per person
Percorso Vegetariano (5 portate) Vegetarian tasting menù (5 courses)	45€ a persona 45€ per person

I PERCORSI VINI DEGUSTAZIONE
THE WINE TASTING ROUTES

5 calici 5 glasses	30€
3 calici 3 glasses	20€
2 calici 2 glasses	15€

Menù

Tutto il menù e i piatti del giorno
sono proposti in versione gluten free.
All the menu and dishes of the day ARE offered gluten free.

Si prega di comunicare tempestivamente qualsiasi intolleranza alimentare.
Please, report any food intolerance in time.

Alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento di temperatura
per garantire l'igiene e la salute alimentare.
Some products are subjected to blast chilling
to ensure food hygiene and health.

ELENCO ALLERGENI

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni
sul nostro cibo e sulle bevande. Siamo preparati a consigliarti nel migliore dei modi.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati

2. Crostacei e prodotti derivati

3. Uova e prodotti derivati

4. Pesce e prodotti derivati

5. Arachidi e prodotti derivati

6. Soia e prodotti derivati

7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)

8. Frutta a guscio cioè Mandorle, Nocciole, Noci, Noci di Acagiù, Noci di Pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci Macadamia o Noci del Queensland, e i loro prodotti

9. Sedano e prodotti derivati

10. Senape e prodotti derivati

11. Semi di sesamo e prodotti derivati

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO2

13. Lupino e prodotti a base di lupino

14. Molluschi e prodotti a base di mollusco