

dei fratelli Alessandro e Roberto Patti La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta di una stella.

Jean Anthelme Brillet - Savarin



#### La Trattoria,

una gemma culinaria, ha aperto le sue porte per la prima volta nel lontano 1945, diventando rapidamente un punto di riferimento nel cuore della città. La sua prima sede, all'angolo tra Via Salvatore Malato e Via Roma, vide **Salvatore Amoroso** come pioniere e proprietario, guidando l'attività con passione e dedizione fino al 1977.

Nel 1977, un nuovo capitolo si apre con **Giovanni Patti** e la sua intraprendente moglie, **Cammareata Lina**, che con il loro entusiasmo e spirito imprenditoriale, traghettano La Trattoria fino al 1988.
È in quell'anno che il testimone passa al figlio **Giuseppe Patti** e alla sua amata consorte, **Maria Grazia Campo**.

Questa dinamica coppia, dopo un paio di anni di successo, trasferisce **La Trattoria** nella sua sede attuale in Via Nunzio Nasi, continuando a deliziare i palati fino all'estate del 2021.

L'ultimo capitolo della gestione dei coniugi Patti si chiude con un trionfo, ricevendo il prestigioso premio **ECCELLENZE ITALIANE**, un riconoscimento che celebra la loro dedizione alla qualità e all'eccellenza culinaria.

Dal 2022, La Trattoria si rinnova ancora una volta con l'energia e l'esperienza dei figli, **Roberto e Alessandro Patti.** 

Questi giovani imprenditori, dopo aver viaggiato e lavorato per 15 anni nei più lussuosi e prestigiosi hotel a 5 stelle in tutta Europa, riportano a casa un bagaglio di esperienze e innovazioni.

Con orgoglio e passione, continuano la tradizione di famiglia, portando avanti la gestione della

Trattoria da Salvatore nella quarta generazione, assicurando che la magia culinaria e l'eredità di questa istituzione continuino a vivere e prosperare.

## ANTIPASTI DI PESCE

### CRUDO DI MARE

€ 35,00

Ostriche (molluschi), scampi\* (crostacei), gambero rosso\* (crostacei), tartare di tonno\* (pesce) Oyster (molluscs), scampi\* (crustacean), red prawns\* (crustacean), tuna\* (fish) tartare

## 'ZU SALVATORE (x2 persone)

€ 25,00

MIX FANTASIE DELLO CHEF A BASE DI PESCE

Mix fish chef's fantasy

## TARTARE DI TONNO

€ 18,00

TARTARE DI TONNO\* CON LIME, AVOCADO E SESAMO

Tuna\* tartare, avocado, lime, salt, pepper, sesame, extra virgin olive oil

Tuna\* (fish) tartare, avocado, lime, salt, pepper, sesame, extra virgin olive oil Tonno\* (pesce), avocado, lime, sale, pepe, sesamo, olio Evo

### CAPONATA DI PESCE

€ 14,00

PESCE SPADA\* E TONNO\* SCOTTATI SERVITI SU STRACOTTO DI POMODORO, MELANZANE E VELA DI PANE FRITTO E POLVERE DI MANDORLA

Seared swordfish\* and tuna\*, served on tomato stew, aubergines and fried bread and almond powder Onion, celery, tomato paste, tuna\* (fish), swordfish\* (fish), capers. olives, nuts, vinegar (sulphites), sugar, read (gluten, sesame), aubergines, salt, EVO oil, sunflower seed oil
Cipolla, sedano, concentrato di pomodoro, tonno\* (pesce), pesce spada\*, capperi. olive, frutta a guscio, aceto (solfiti), zucchero, pane (glutine, sesamo), melanzane, sale, olio Evo, olio di semi di girasole

## MILLEFOGLIE DI BUFALA E GAMBERO

€ 18,00

MOZZARELLA DI BUFALA A FETTE CON GAMBERO ROSSO\* DI MAZARA SERVITO CON EMULSIONE DI OLIO PROFUMATO AL BASILICO

Sliced buffalo mozz with Mazara red prawns\* served with basil-flavoured oil emulsion Sliced buffalo mozzarella (milk) with red prawns\* (crustacean) served with basil-flavoured oil emulsion Gambero rosso\* (crostacei), mozzarella (latte) di bufala, basilico, sale, olio Evo

## COZZARO

€ 15,00

ZUPPA DI COZZE CON CROSTINI DI PANE FRITTO

Mussels soup with fried bread croutons

Mussels (molluscs), tomato, onion, parsley, garlic, fried bread (gluten, sesame), almonds (nuts), basil, EVO oil, sunflower oil Cozze (molluschi), pomodoro, cipolla, aglio, prezzemolo, peperoncino, basilico, mandorla (frutta a guscio), olio Evo, crostini di pane (glutine, sesamo), olio di semi di girasole

## IL TENTACOLO

€ 16,00

Tentacolo di polpo fritto servito su un letto di crema di macco di fave

Fried octopus\* tentacle on fava beans cream

Octopus\* (molluscs), broad beans, fennel, celery, carrots, EVO oil, re-milled flour (gluten), salt, onion Polpo\* (molluschi), fave, finocchietto, sedano, carote, olio Evo, farina (glutine) di rimacino, sale, cipolla

Gli ingredienti evidenziati in grassetto sono da considerarsi allergeni ai sensi dell'All.II al Reg.CE 169/2011. Vi preghiamo di chiedere al nostro personale ogni eventuale ulteriore delucidazione in merito.

## ANTIPASTI DI TERRA

### **UOVO TARTUFATO**

€ 13,00

#### UOVO POCHE SU LETTO DI FRIARIELLI E PETALI DI TARTUFO

Poached egg with friarielli vegetables and black truffle

Eggs, broccoli rabe, black truffle, chilli pepper, garlic, EVO oil, sunflower seed oil Uova, friarielli, tartufo nero, peperoncino, aglio, olio Evo, olio di semi di girasole

## 'A CAPUNATA

€ 10,00

#### CAPONATA DI MELANZANE E GRANELLA DI MANDORLE

Aubergines caponata and almonds

Evo oil, salt, **celery**, sugar, vinegar **(sulphites)**, onion, **nuts**, tomato paste, olives, aubergines, sunflower seed oil Olio Evo, sale, **sedano**, zucchero, aceto **(solfiti)**, cipolla, **frutta a guscio**, concentrato di pomodoro, olive, melanzane, olio di semi di girasole

### GHIOTTONE

€ 13,00

#### FAGOTTO DI PANELLA RIPIENO DI MELANZANE IN AGRO, POLVERE DI PISTACCHIO E PIOGGIA DI BURRATA

Panella bundle filled with sweet and sour aubergines, pistacchio powder and burrata

Chickpea flour, oil, salt, **celery**, sugar, onion, tomato, olives, **nuts**, aubergines
Farina di ceci, olio, sale, **sedano**, zucchero, cipolla, pomodoro, olive, **frutta a guscio**, melanzane

## **SAPURITO**

€ 9,00

#### TRIS DI BRUSCHETTA DI PANE AI SAPORI DI TRAPANI

(TRAPANESE, NORMA, PANE CUNZATO)

Three bruschette of bread with trapani's flavours

Flour (gluten), oil, salt, pepper, tomato, garlic, onion, aubergines, salted ricotta (milk), anchovy (fish), oregano Farina (glutine), olio, sale, pepe, pomodoro, aglio, cipolla, melanzana, ricotta (latte) salata, acciuga (pesce), origano

## **CAPRESE**

€ 9,00

#### POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE E OLIO AL BASILICO

Tomato, mozzarella and basil oil

Mozzarella (milk), tomato, EVO oil, salt, basil Mozzarella fior di latte, pomodoro, olio Evo, sale, basilico

> Gli ingredienti evidenziati in grassetto sono da considerarsi allergeni ai sensi dell'All.II al Reg.CE 169/2011. Vi preghiamo di chiedere al nostro personale ogni eventuale ulteriore delucidazione in merito.



### STELLA DEL MARE 3.0

€ 18,00

BUSIATE CON UOVA DI PESCE\*, GAMBERO ROSSO\*, VONGOLE\*, POMODORINI E BISQUE DI CROSTACEI\*

Busiate with fish roe\*, red prawn\*, clams\* and shellfish\* bisque

Busiate (gluten), fish egg, red shrimp\* (crustaceans), clams\* (molluscs), squid\* (molluscs), yellow cherry tomato, red cherry tomato, basil, EVO oil, onion, garlic, salt, flour (gluten)
Busiate (glutine), uovo di pesce, gambero rosso\* (crostacei), vongole\* (molluschi), calamaro\* (molluschi), pomodorino giallo, pomodorino rosso, basilico, olio Evo, cipolla, aglio, sale, farina (glutine)

### **VONGOLA VERDE**

€ 16,00

CALAMARATA CON VONGOLE\* E PESTO DI PISTACCHIO

Pasta calamarata with clams\* and pistacchio pesto

Pasta calamarata (gluten) with clams\* (molluscs) and pistacchio (nuts) pesto Calamarata (glutine), olio di semi di girasole, sale, (frutta a guscio), vongole (molluschi), basilico

### CACIO E PEPE ALLA SICILIANA

€ 18,00

SPAGHETTONE AL NERO DI SEPPIA\*, CACIO PEPE E CRUDITÀ DI GAMBERO\*

Spaghettone with cuttlefish\* ink, cheese, pepper and raw prawns\*

Spaghettone (gluten) with cuttlefish\* (molluscs) ink, cheese (milk), pepper and raw prawns\* (crustacean) Spaghettone (glutine) al nero di seppia\* (molluschi),cacio (latte) pepe e crudità di gambero\* (crostacei)

### GNOCCO

€ 18,00

GNOCCO DI PATATA VIOLA, SU CREMA DI ZAFFERANO, RANA PESCATRICE\* E POMODORO SECCO

Purple potato dumpling with saffron cream, monkfish\* and dried tomato

Onion, EVO oil, purple potato, saffron, monkfish\* (fish), dried tomato, dairy products (milk), garlic, flour (gluten) 0, eggs Cipolla, olio Evo, patata viola, zafferano, rana pescatrice\* (pesce), pomodoro secco, latticini (latte), aglio, farina (glutine) 0, uova

## SPAGHETTONE DEL SUD

€ 18,00

SPAGHETTONE CON BATTUTA DI GAMBERO ROSSO\*, NDUJA E SPUMA DI BURRATA

Spaghettone with red prawn\*, nduja, spicy Calabrian pepper sauce and burrata foam

Spaghettone (gluten), red shrimp\* (crustacean), spicy Calabrian pepper sauce, pork, spices, burrata (milk), salt Spaghettone (glutine), gambero rosso\* (crostacei), salsa di peperone calabro piccante, carne di suino, spezie, burrata (latte), sale

Gli ingredienti evidenziati in grassetto sono da considerarsi allergeni ai sensi dell'All.II al Reg.CE 169/2011. Vi preghiamo di chiedere al nostro personale ogni eventuale ulteriore delucidazione in merito.

COUSCOUS € 18,00

#### COUSCOUS SERVITO CON ZUPPA DI PESCE\* ALLA TRAPANESE

Couscous served with trapanese fish\* soup

Semolina (gluten), EVO oil, salt, tomato paste, garlic, onion, celery, bay leaves, cinnamon, chilli, crustacean\*, fish\*, parsley Semola (glutine), olio Evo, sale, concentrato di pomodoro, aglio, cipolla, sedano, alloro, cannella, peperoncino, crostacei\*, pesce\*, prezzemolo

## SPAGHETTONE CU' L'AGGHIA NIURA

€ 20,00

SPAGHETTONE ALL'AGLIO NERO, TARTARE DI SCAMPI\* E LIME

Spaghettone with preserved black garlic, scampi\* and lime tartare

Spaghettone (gluten), fermented black garlic, chilli, EVO oil, scampi\* (crustacean), chives, lime Spaghettone (glutine), aglio nero fermentato, peperoncino, olio Evo, scampi\* (crostacei), erba cipollina, lime

## 'U RAVIOLO € 18,00

#### RAVIOLI IN CREMA DI SCAMPI\* E SPUMA AL PISTACCHIO SALATO

Ravioli with scampi\* cream and salted pistachio foam

Stuffed ravioli\*: egg, flour (gluten) 00, fish\*, ricotta (milk), milk, crustacean\*, cheese (milk), salt, yeast, carrots, peas, potatoes, parsley, leek, onion, garlic, black pepper, chives, may contain nuts, peanuts, celery, seed oil, lupins, molluscs, mustard, soy; onion, cream (milk), scampi\* (crustacean), basil, EVO oil, salt, shellfish (crustacean) bisque\*, garlic, tomato puree, salted pistachio cream (nuts), sulphites

Ravioli ripieni\*: uovo, farina (glutine) 00, pesce\*, ricotta (latte), latte, crostacei\*, formaggio (latte), sale, lievito, carote, piselli, patate, prezzemolo, porro, cipolla, aglio, pepe nero, erba cipollina, potrebbe contenere frutta a guscio, arachidi, sedano, olio di semi, lupini, molluschi, senape, soia; cipolla, panna (latte), scampi\* (crostacei), basilico, olio Evo, sale, bisque di crostacei\*, aglio, passata di pomodoro, crema di pistacchio (frutta a guscio) salato, solfiti

## TRAPANI € 13,00

#### BUSIATA CON PESTO TRAPANESE E MELANZANE FRITTE

Busiata with trapani pesto and fried aubergines

Busiate pasta (gluten), EVO oil, salt, garlic, basil, tomato, nuts, aubergines, sunflower seed oil Busiate (glutine), olio Evo, sale, aglio, basilico, pomodoro, frutta a guscio, melanzane, olio di semi di girasole

## A NORMA € 13,00

BUSIATA FRESCA CON MELANZANE FRITTE, BASILICO FRESCO, RICOTTA SALATA E SALSA DI POMODORO

Busiata with tomato sauce, fried aubergines, fresh basil and salted ricotta

Busiata pasta (gluten), EVO oil, salt, onion, aubergine, basil, tomato puree, sunflower seed oil, salted ricotta (milk)
Busiata (glutine) olio EVO, sale, cipolla, melanzane, basilico, passata di pomodoro, olio di semi di girasole, ricotta salata (latte)

## SFIZIOSA € 16,00

BUSIATA CON VELLUTATA DI POMODORO GIALLO, CUORE DI CARCIOFI FRITTI, GUANCIALE CROCCANTE E PROVOLA DELLE MADONIE

Busiata with yellow tomato cream, fried artichoke heart, crispy bacon and Madonie provola

Busiata pasta (gluten), EVO oil, salt, pepper, artichoke hearts, bacon, provola (milk), yellow tomato, onion, sunflower seed oil Busiata pasta (glutine) olio Evo, sale, pepe, cuori di carciofi, guanciale, provola (latte) pomodoro giallo, cipolla, olio di semi di girasole

Gli ingredienti evidenziati in grassetto sono da considerarsi allergeni ai sensi dell'All.II al Reg.CE 169/2011. Vi preghiamo di chiedere al nostro personale ogni eventuale ulteriore delucidazione in merito.

## SECONDI DI PESCE

### TURBANTE D'ORATO

€ 16,00

#### FILETTO DI ORATA\* INSABBIATO AGLI AGRUMI SU VELLUTATA DI PATATE ALLA CURCUMA

Sea bream\* fillet with citrus fruits on turmeric potato cream

Sea bream\* (fish), white bread crumbs (gluten, sesame), orange peel, lemon peel, EVO oil, salt, turmeric, dairy products (milk), potatoes, tomato powder

Orata\* (pesce), mollica di pane (glutine, sesamo) bianco, scorza di arancia, scorza di limone, olio Evo, sale, curcuma, latticini (latte), patate, polvere di pomodoro

### 'U SPADA

€ 17,00

#### BISTECCA DI PESCE SPADA\* ALLA GRIGLIA CON EMULSIONE DI OLIO AROMATIZZATO E PATATE AL ROSMARINO

Grilled swordfish\* steak with flavored oil emulsion and rosemary potatoes

Swordfish\* (fish), EVO oil, salt, pepper, garlic, parsley, lemon, potatoes, rosemary Pesce spada\*, olio Evo, sale, pepe, aglio, prezzemolo, limone, patate, rosmarino

## SCRIGNO DI PESCATRICE

€ 18,00

#### CODA DI RANA PESCATRICE E PANCETTA DI MAIALE SU RIDUZIONE AL MARSALA FINE E FRIARIELLI SALTATI

Monkfish\* tail and pork belly on a fine Marsala reduction

Monkfish tail\* (fish), pork belly, salt, EVO oil, broccoli rabe, garlic, chilli pepper, Marsala fine Coda di rana pescatrice\* (pesce), pancetta di maiale, sale, olio Evo, friarielli, aglio, peperoncino, Marsala fine

## 'A SICCIA

€ 18,00

#### SEPPIA\* RIPIENA DI MOLLICA " CUNZATA" ACCOMPAGNATA CON PATATE AL ROSMARINO

Cuttlefish\* stuffed with breadcrumbs "cunzato" serverd with rosemary potatos

Cuttlefish\* (molluscs), EVO oil, salt, pepper, garlic, parsley, bread crumbs (gluten, sesame),pecorino (milk), potatoes, rosemary, anchovies (fish), raisins, pine nuts (nuts)

Seppie\* (molluschi), olio Evo, sale, pepe, aglio, prezzemolo, mollica di pane (glutine, sesamo), pecorino (latte), patate, rosmarino, acciughe (pesce), uva passa, pinoli (frutta a guscio)

## TONNO 'ZA MARIA

€ 20,00

#### BISTECCA DI TONNO\* SCOTTATA CON ERBE AROMATICHE ACCOMPAGNATA DA PESTO DI PISTACCHIO

Tuna\* steak served with aromatic herbs and pistacchio pesto

Tuna\* (fish), EVO oil, salt, garlic, aromatic herbs, pistachio (nut), basil, sunflower seed oil

Tonno\* (pesce), olio Evo, sale, aglio, erbe aromatiche, pistacchio (frutta a guscio), basilico, olio di semi di girasole

## GRIGLIATA DEL PESCATORE

€ 28,00

TRANCIO DI PESCE SPADA\* E TONNO\* SEGUITO DA GAMBERO ROSSO\* E CALAMARO\* TUTTO GRIGLIATO E ACCOMPAGNATO CON LA LORO SALSA

Slice of swordfish\* and tuna\* followed by red prawn\* and squid\* all grilled accompanied with theis souce

Swordfish\* (fish), tuna\* (fish), EVO oil, salt, pepper, shrimp\* (crustaceans), squid\* (molluscs), garlic, lemon, oregano, parsley Pesce spada\*, Tonno\* (pesce), pesce spada\*, olio Evo,sale, pepe, gambero\* (crostacei), calamaro\* (molluschi), aglio, limone, origano, prezzemolo

## **'U FRITTO**

€ 18,00

#### CIUFFI E ANELLI CALAMARI\* FRITTI E GAMBERO ROSSO\*

Fried squid\* tufts and rings and red prawn\* fried

Squid\* (molluscs), re-milled flour (gluten), red shrimp\* (crustaceans), salt Calamari\* (molluschi), farina (glutine) di rimacino, gambero rosso\* (crostacei), sale

## 'U CALAMARO

€ 18,00

CALAMARO ARROSTO CON MISTICANZA DI INSALATA CROCCANTE E CREMA ALLO ZAFFERANO

Roasted squid\* with crunchy salad and saffron cream

Squid\* (molluscs), tomato, mixed salad, dairy products (milk), saffron, onion, EVO oil, salt Calamaro\* (molluschi), pomodoro, insalata mista, latticini (latte), zafferano, cipolla, olio EVO, sale

## 'A PUPETTA RI SARDE

€ 13,00

#### POLPETTE DI SARDE CON STRACOTTO DI POMODORO E FINOCCHIETTO SELVATICO

Sardine meatballs with tomato stew and wild fennel

Sardines\* (fish), tomato paste, EVO oil, salt, sunflower seed oil, wild fennel, pine nuts (nuts), raisins, bread crumbs (gluten, sesame), parsley, garlic, onion, eggs, sugar

Sarde\* (pesce), concentrato di pomodoro, olio EVO, sale, olio di semi di girasole, finocchietto selvatico, pinoli (frutta a guscio), uva passa, mollica di pane (glutine, sesamo), prezzemolo, aglio, cipolla, uova, zucchero

## PESCATO DEL GIORNO

Catch of the day

€ 65,00 al Kg

## SECONDI DI CARNE

LA ROSSA

€ 18,00

#### TAGLIATA DI MANZO CON LARDO DI MAIALE E PATATE AL FORNO

Sliced beef with pork lard and baked patatoes

Veal, EVO oil, salt, pepper, beef, bacon, potatoes, rosemary Vitello, olio Evo, sale, pepe, manzo, lardo, patate, rosmarino

COTOLETTA

€ 12,00

#### COTOLETTA\* DI POLLO PANATA E FRITTA CON LE SUE PATATINE\*

Breaded and fried chicken\* served with french\* fries

Chicken\*, bread crumbs (gluten, sesame), parsley, eggs, parmesan (milk), salt, pepper, potatoes\*, sunflower seed oil Pollo\*, mollica di pane (glutine, sesamo), prezzemolo, uova, parmigiano (latte), sale, pepe, patate\*, olio di semi di girasole

## STEAK DIANA (FLAMBÈ)

€ 22,00

FETTINA DI MANZO SCALOPPATA CON SALSA WORCESTERSHIRE E MOSTARDA FLAMBATA DAVANTI A VOI

Scallop of beef with worcestershire sauce and mostard cooked in front of you

Beef, mustard (milk), butter (milk), brandy, worcestershire (sulphites), oil, salt, herbs, potatoes
Manzo, senape (latte), burro (latte), brandy, worcestershire (sulphites), oilo, sale, erbe aromatiche, patate

## CONTORNI

INSALATA VERDE €4.00

Iceberg

€ 6,00

**FINOCCHI E ARANCE** 

Fennel and oranges

INSALATA MISTA € 5,00

Iceberg e pomodoro Iceberg and tomato € 5,00 PATATE AL ROSMARINO

Patate, rosmarino, olio, sale

Patate, rosmarino, olio, sale Potatoes, rosemary, oil, salt

'A SICILIANA

€ 6,00

Pomodorini, cipolla rossa, capperi, olive, origano Cherry tomatoes, red onion, capers, olives, oregano € 4,00

PATATINE FRITTE\*

French fries\*

## FRUTTA E DESSERT

CANNOLO SCOMPOSTO  Ricotta (milk), sugar, flour (gluten) 0, chocolate, sunflower seed oil, lard, white wine, sulphites Ricotta (latte), zucchero, farina (glutine) 0, cioccolato, olio di semi di girasole, strutto, vino bianco, solfiti	€ 6,00	
TESTA DI MORO AL LIMONE Biscuits (gluten), butter (milk), egg, sugar, lemon, cream (milk), ricotta (milk), milk, liqueur Biscotti (glutine), burro (latte), uovo, zucchero, limone, panna (latte), ricotta (latte), latte, liquore	€ 7,00	
PARFAIT DI MANDORLE CON SALSA AL CIOCCOLATO Cream (milk), sugar, almonds (nuts), chocolate, butter (milk), eggs, salt Panna (latte), zucchero, mandorle (frutta a guscio), cioccolato, burro (latte), uova, sale	€ 6,00	
CASSATA SICILIANA	€ 5,00	
Sponge cake (gluten), ricotta (milk), sugar, chocolate, almond (nut), candied fruit, eggs, milk, yeast Pan di spagna (glutine), ricotta (latte), zucchero, cioccolato, mandorla (frutta a guscio), canditi, uova, latte, lievito		
TESTA DI MORO AL CIOCCOLATO  Biscuits (gluten), butter (milk), egg, milk, coffee, ricotta (milk), sugar, chocolate, cognac Biscotti (glutine), burro (latte), uovo, latte, caffe, ricotta (latte), zucchero, cioccolato, cognac	€ 7,00	
SORBETTO AL LIMONE	€ 5,00	
Water, sugar, lemon, <b>eggs</b> , <b>milk</b> products, thickeners Acqua, zucchero, limone, <b>uova</b> , derivati del <b>latte</b> , addensanti		
TIRAMISU'	€ 7,00	
Coffee, ladyfingers (gluten, milk, eggs), mascarpone (milk), eggs, sugar, bitter cocoa Caffè, savoiardi (glutine, latte, uova), mascarpone (latte), uova, zucchero, cacao amaro		
BEN RYÈ E BISCOTTI SECCHI SICILIANI Gluten, nuts, eggs Glutine, frutta a guscio, uova	€ 10,00	
FRUTTA DI STAGIONE	€ 5,00	

# CAFFETTERIA

ESPRESSO	€ 2,00
ESPRESSO DECA	€ 2,00
ESPRESSO MACCHIATO	€ 2,00
ESPRESSO DOPPIO	€ 3,00
CAFFE AMERICANO	€ 3,00
CAFFE' CORRETTO	€ 4,00
CAPPUCCINO	€ 3,50
MAROCCHINO AL PISTACCHIO	€ 4,00
LATTE MACCHIATO	€ 3,50
TE E TISANE	€ 4,00

## COCKTAILS

GAMBERO TONIC SHOTTINO DI LIMONCELLO E PROSECCO CON GAMBERO* (crostaceo) ROSSO CRUDO Limoncello and prosecco shorts with raw prawns* (crustacean)	€ 5,00
APEROL SPRITZ	€ 8,00
CAMPARI SPRITZ	€ 8,00
SPRITZ SICILIANO (mandarino o limone)	€ 9,00
HUGO SICILIANO	€ 9,00
GARIBALDI	€ 8,00
GIN TONIC	€ 8,00
GIN TONIC AL FICO	€ 10,00
GIN TONIC SICILIANO	€ 10,00
VODKA TONIC	€ 8,00
AMERICANO	€ 8,00
NEGRONI	€ 8,00
NEGROSKY	€ 8,00
NEGRONI SBAGLIATO	€ 9,00
SGROPPINO	€ 9,00
ESPRESSO MARTINI	€ 9,00

## BEVANDE

ACQUA NATURALE	€ 3,00
ACQUA GASATA	€ 3,00
ACQUA PANNA IN VETRO	€ 4,00
ACQUA SAN PELLEGRINO IN VETRO	€ 4,00
SOFT (COCA COLA, COCA ZERO, COCA LIGHT, FANTA, SPRITE, CHINOTTO)	€ 3,50
BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE LLA SPINA 20 cl.	€ 4,00
BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE ALLA SPINA 40 cl.	€ 7,00

## YNI

**VINO BIANCO DELLA CASA** 

**VINO ROSSO DELLA CASA** 

 € 6,00 1 CALICE € 8,00 1/2 LITRO € 15,00 1 LITRO

EITHO € 13,000

VINO ROSE'

CALICE € 6,00

**PROSECCO** 

€ 6,00 CALICE

## AMARI E DIGESTIVI

SAMBUCA	€ 5,00
AMARI	€ 5,00
LIMONCELLO	€ 5,00
VNO ALLE MANDORLE	€ 5,00
GRAPPA BIANCA	€ 5,00
GRAPPA BARRICATA	€ 6,00
WHISKY	€ 7,00
DISTILLATI PREMIUM	€ 10,00

## LISTA ALLERGENI

#### **CEREALI**

Vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.

#### **CROSTACI**

Vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici. Ovviamene bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei

#### UOVA

Considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, frittate, maionese, creme, cibi panati, sformati, etc

#### **PESCE**

L'allergia al pesce si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chirificante nella birra e nel vino

#### **ARACHIDI**

Le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingradiente per creme, snack, torroni etc..

#### SOIA

Le proteine fonti allergie sono presenti in tutti i prodotti a base di soia, fatta eccezione per:

olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa natrale, tocoferolo acetato D-alfa natrale, docoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da stereoli di olio vegetale a base di soia

#### LATTE

E i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il lattosio

#### FRUTTA GUSCIO

Ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcoloci

#### **SEDANO**

Allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principarli di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda

#### SENAPE

Allergene che si può trovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda

#### **SESAMO**

Spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine

#### ANIDRITE SOLFOROSA E SOLFITI

Solo se in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come O2 (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi d'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcolichee succhi di frutta

#### LUPINI

Presente ormai in molti cibi vegani, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

#### MOLLUSCHI

Presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza,murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola o nei derivati degli stessi



# Contattaci: **375 733 5236**

www.trattoriadasalvatore.it





