

**NELLA MIA CUCINA
NON È PREVISTO L'UTILIZZO
DI AGLIO E CIPOLLA.**

I CUOCHI SONO A DISPOSIZIONE PER FORNIRE QUALSIASI
INFORMAZIONE IN MERITO ALLA MODALITÀ DI PREPARAZIONE
DEI PRODOTTI PRESENTI SUL MENU.

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È
POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE
VERRÀ FORNITA A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO.

IN MY CUISINE
GARLIC AND ONION
ARE NOT USED.

OUR CHEFS ARE AVAILABLE TO GIVE ANY INFORMATION
CONCERNING THE PREPARATION METHOD OF ANY PRODUCTS
OF THE MENU.

FOR ANY INFORMATION ON SUBSTANCES AND ALLERGENS YOU
CAN CONSULT THE APPROPRIATE DOCUMENTATION TO BE
PROVIDED, ON REQUEST, BY OUR STAFF.

**COLORE, CALORE
E CREAZIONE**

FILIPPOLAMANTIA.COM



ANTIPASTI STARTERS

LA CAPONATA DI MELANZANE

AUBERGINE CAPONATA

L'ARANCINA DI RISO GRAN RISERVA GALLO
AL RAGÙ MISTO

GALLO GRAN RISERVA RICE BALL WITH RAGÙ

* LA LASAGNETTA DI ALICI, LA MOZZARELLA
AFFUMICATA E IL POMODORO GIALLO

SMALL LASAGNA WITH SMOKED MOZZARELLA
AND YELLOW TOMATO

LA BANCARELLA: IL PANINO CON LA MILZA
'MARITATU' E LO SFINCIONELLO

SICILIAN STREET FOOD: BEEF SPLEEN SANDWICH
AND SICILIAN FOCACCIA

* LA PALAMITA LEGGERMENTE MARINATA,
IL BROCCOLO E LA CONFETTURA DI LIMONE

SLIGHTLY MARINATED ATLANTIC BONITO
BROCCOLI AND LEMON JAM

€ 18,00

PRIMI FIRST COURSES

I MEZZI PACCHERI
ALLA NORMA

SHORT PACCHERI WITH AUBERGINES
TOMATOES AND RICOTTA CHEESE

* IL COUS COUS, IL PESTO DI PISTACCHIO
IL PESCE SPATOLA CROCCANTE
E I CAPPERI FRITTI

COUS COUS, PISTACHIO PESTO
CRISPY SPATULA FISH
AND FRIED CAPERS

I BUCATINI CON LE SARDE, IL FINOCCHIETTO
E LA MOLLIKA DI PANE TOSTATA

BUCATINI WITH SARDINES, WILD SMALL FENNEL
AND TOASTED BREADCRUMBS

LA MINISTRA ALLA PALERMITANA
(POLPETTE DI PANE, UOVA E CACIO IN BRODO
DI CARNE E VERDURE IN FOGLIE)

THE PALERMITAN MINISTRA
(BREAD BALLS, EGGS, CACIO CHEESE IN MEAT
AND VEGETABLES BROTH)

LE FETTUCCE AL RAGÙ DI CONIGLIO
E IL SUO LOMBO CON LARDO
E FINOCCHIETTO SELVATICO

FETTUCINE WITH RABBIT RAGÙ
LARDO AND WILD FENNEL

€ 22,00

PESCE FISH

LO SPEZZATINO DI MARE
LA ZUPPA DI PESCE E LE PATATE SOFFIATE

SEAFOOD CUBES
FISH SOUP AND SOUFFLE POTATOES

* LA SALSICCIA DI PESCE ALLA BRACE
LE CIME DI RAPA AL PEPERONCINO
ED IL KETCHUP DI GAMBERI

BARBECUED SEAFOOD SAUSAGE
SPICY RAPINI
AND PRAWNS SAUCE

IL TOTANO ARROSTITO, LA SCAROLA COTTA
L'INSALATINA DI PACHINO E PINOLI TOSTATI

ROASTED SQUID, ESCAROLE, SICILIAN TOMATOES
SALAD AND ROASTED PINOLI

* IL BACCALA COTTO IN FOGLIA DI CICORIA
AUTUNNALE, I VEGETALI E IL BRODO
DI ZAFFERANO E AGRUMI

CODFISH COOKED IN CHICORY LEAVES
VEGETABLES AND SAFFRON BROTH
WITH CITRUS FRUITSE

LA TRIGLIA DI SCOGLIO, IL CAVOLO BIANCO
E LA SALSIA SAN BERNARDO

RED MULLET, WHITE CABBAGE
AND SAN BERNARDO SAUCE

€ 32,00

CARNE MEAT

L'AGNELLO
IN CASSUOLA

LAMB COOKED
WITH CABBAGE

IL FALSO MAGRO DI VITELLO
E I CARCIOFI CROCCANTI

VEAL AND CRISPY ARTICHOKE

IL RAGÙ
DELLA DOMENICA

SUNDAY RAGÙ WITH PORK
VEAL AND BEEF MEAT

IL NOSTRO ARROSTO PANATO,
LA ZUCCA ARROSTITA E LE PATATE INFORNATE

SLOW COOKED VEAL CHUCK
WITH PUMPKIN AND POTATOES

LA LINGUA SALMISTRATA,
LE PUNTARELLE SPADELLATE E LE NOCCIOLE

MARINATED VEAL TONGUE COOKED
AT LOW TEMPERATURES WITH VEGETABLES
AND HAZELNUTS

€ 30,00

FRITTATE OMELETTE

LA FRITTATA CON LA CICORIA, I CAPPERI
IL PEPERONCINO E IL CACIOCAVALLO

FRITTATA WITH CHICORY, CAPERS,
CHILLI PEPPER AND CACIOCAVALLO

LA FRITTATA CON LA ZUCCA
LA PROVOLA DELLE MADONIE
LA MENTUCCIA E IL BASILICO

FRITTATA WITH PUMPKIN
PROVOLA CHEESE, MINT AND BASIL

LA FRITTATA CON IL BROCCOLO, I PINOLI
TOSTATI, L'UVETTA NERA PASSOLINA
E LA MOLLIKA DI PANE ALLE ACCIUGHE

FRITTATA WITH BROCCOLI, ROASTED PINE NUTS,
BLACK RAISIN AND BREADCRUMBS
WITH ANCHOVIES

LA FRITTATA CON LE CASTAGNE,
IL CANESTRATO E LE PERE CAMELATE

FRITTATA WITH CHESTNUTS,
CANESTRATO AND CAMELLED PEARS

€ 15,00

“

Il cibo appartiene ai ricordi più belli.
Ogni cuoco conserva dentro di sé sensazioni uniche che rimandano all'idea di casa e alla gioia di stare
tutti intorno a una tavola. I profumi e gli aromi rimangono impressi nella nostra memoria
come una colonna sonora e servono a riproporre piatti colmi di amore e dei sapori di casa.

I colori del cibo sono paragonabili a un arcobaleno,
a noi cuochi il compito di stupire i nostri clienti ogni sera.

Food belongs to memories. I cherish the feelings,
the colors and the flavours to amaze all my clients.
Every night.

Elfo Montic

I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE:
OUR DISHES MAY CONTAIN THE FOLLOWING ALLERGENS:

Pesce, Molluschi, Crostacei, Cereali contenenti glutine, Uova, Soia, Latte, Anidride solforosa e solfiti, Frutta a guscio, Sedano, Lupini, Arachidi,
Senape, Semi di sesamo. Fish, Molluscs, Shellfish, Gluten cereals, Eggs, Soy, Milk, Sulphur dioxide and sulphites, Nuts, Celery, Lupini beans,
Peanuts, Mustard and Sesame seeds.

* Per garantire la freschezza, alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido di temperatura (Reg. CE n. 852/04)
In order to preserve the freshness, some products go through blast chilling (CE Reg. o. 852/04)

* I piatti contrassegnati con l'asterisco sono preparati con prodotti congelati di qualità superiore
Dishes with an asterisk are prepared with high quality frozen products.