

Le Nostre Pietanze

Rocco e i Suoi Fratelli Vi danno il Benvenuto al Ristorante
Rocco and his Brothers Welcome You at the Restaurant

**«E oltre l'Italia c'è la Sicilia, la terra più fiorente e bella che si conosca.
 Là ci sono la possente Siracusa e Agrigento, Gela e Selinunte [...]»**

Alessandro I d'Epiro mostrando ad Alessandro Magno il mare Adriatico

*“And beyond Italy lies Sicily, the most blooming and beautiful land ever known.
 There you can find the mighty Siracusa and Agrigento, Gela and Selinunte [...]”*

Alexander I of Epirus while showing the Adriatic Sea to Alexander the Great

***I nostri piatti sono un insieme di ricerca, di amore per il gusto e per la gioia dei vostri sensi.
 Tutti preparati al momento. Trattandosi di prodotti di altissima qualità, ci adoperiamo
 affinché vi arrivino quanto più integri possibile nella loro freschezza avendo cura
 nel trasformarli, per servirvi un piacere per il Vostro palato.
 Questa filosofia ci è stata trasmessa dai nostri avi fin dal 1885,
 anno in cui la nostra famiglia apre la prima Taverna con Ristorante e Camere,
 essendo il nostro paese attraversato dalla strada maestra che collegava
 e collega ancora oggi Trapani a Palermo e al resto della Sicilia.***

*Our dishes are a product of research, of passion for the taste and for the joy of your senses.
 All the dishes are cooked on the spot. We do not only use the highest quality ingredients
 but we also pay attention while delivering them as integral as possible and manage them
 with care in order to let you indulge in the supreme pleasure.*

*This philosophy has been passed on to us since 1885, the year when our family
 opened the first tavern with rooms and a restaurant, since our village is crossed
 by the main road which used to connect (and it still does)
 Trapani with Palermo and with the rest of Sicily.*

“Felici di Servirvi, Lavoriamo per Divertirvi”

«We are happy to Serve You and We are Working to Entertain You»

***Trisavoli, Bisnonni, Nonni, ieri loro.
 oggi noi... e ci mettiamo la firma***

*Great-great-grandparents, Great-grandparents,
 Grandparents yesterday, us today....
 And we are proud to put our signature on it*

*Luigi Longo
 Giovanni Costanzo
 Rocco Longo*

Rocco e i Suoi Fratelli Vi danno il Benvenuto al Ristorante

*Prima d'iniziare a leggere le nostre proposte,
Vi chiediamo di leggere chi siamo e cosa pensiamo del cibo
perchè mangiare è facile, ma degustare è meglio.
Siete qui per rilassarvi e farVi coccolare*

Non esiste la cucina ma esistono le cucine, la cucina non è un'arte ma fa parte delle necessità, si dice di necessità virtù, un cuoco non è come il musicista ma compone ingredienti assembla il legno come un falegname, armonizza i colori come il pittore sulla tela, ma le sue opere non sono eterne, ogni cuoco l'interpreta a modo suo, non esistono opere sbagliate perché l'arte non può essere insegnata, si può insegnare la tecnica ma non ad essere artisti altrimenti avremmo solo copie. È bello ascoltare una vecchia canzone ma ci sono nuove canzoni e oggi possiamo scegliere il genere musicale che più ci piace ma nessun artista compositore ti dirà mai che la musica del passato non va più bene anzi la studia e la stima. Ecco, oggi possiamo dire lo stesso delle cucine, abbiamo tanti generi ma non possiamo fare a meno della cucina dei ricordi della mamma, della nonna, della zia, della vicina di casa o del parente lontano o dei primi immigrati.

La cucina è come il tuo nome e cognome non li hai scelti ma ti hanno insegnato come ti chiami e chi sei e tu lo difendi da chi vorrebbe storpiarlo o infangarlo. Così sono le nostre Cucine Italiane, sono un patrimonio da difendere, da preservare e se oggi noi siamo ciò che siamo è grazie ad essa perché quando ti mangi un piatto di pasta i sensi ti ripagano dandoti ispirazione quindi le cucine sono gli stimolatori dei sensi artistici.

Un cuoco ha una grande responsabilità, i clienti gli affidano il loro giorno di festa e la loro salute.

Quindi l'arte dei cuochi sta nel dare valore alle materie prime, poi applica la sua interpretazione nell'amalgamare gli ingredienti e far nascere i piatti oggi come ieri ci sono cuochi interpreti e cuochi creatori di nuovi piatti e stili, entrambi originati dall'esperienze passate arrivate a noi di madre in figlia da chef a cuochi divenuti poi chef.

Rocco Antonio Costanzo



Rocco e i Suoi Fratelli *Vi danno il Benvenuto al Ristorante*

Menù del Giorno / Menu of the Day

Lo Chef Consiglia / Chef's Advice

*Ristorante • Take away gourmet • Chef a casa
Scuola di Cucina per adulti e bambini*

*Restaurant • Take away gourmet • Chef at home
Cooking school for adults and children*

Rocco e i Suoi Fratelli *Vi danno il Benvenuto al Ristorante*

Le seguenti pietanze sono piatti che richiedono ore di preparazione, consigliamo di richiederli con almeno 5 ore di anticipo o meglio il giorno prima.

The following Sicilian specialities are available on request. As they require long preparation, you are advised to order them at least 5 hours in advance.

Couscous con pesce, carne, lumache, dolce
Fish, Meat, Snail or Sweet Couscous
€ 45,00 p.p.

Risotto alla siciliana al forno
Baked Sicilian Style Risotto
€ 25,00 p.p.

Sfincione Palermitano
Palermo Style "Sfincione" (Sicilian pizza)
€ 25,00 p.p.

Rosticceria siciliana,
panelle ravazzate, muffulette, mattonella, sfincione, iris
con bicchiere di vino e gazosa
Sicilian rotisserie, fritters ravazzate, muffulette, tile, sfincione, iris
with glass of wine and lemonade
€ 30,00 p.p.

I prodotti ittici vengono trattati in base al regolamento (CE) 853/2004 del parlamento europeo per garantire la massima sicurezza alimentare per preservare i rischi alla salute dei nostri clienti per maggiori informazioni in merito chiedere al personale addetto. Prodotti ittici trattati in base al dl 109/92 attuazione delle direttive n.89/395/cee e n. 89/396/cee concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

*(A) SURGELATO: Prodotto surgelato all'origine.
FROZEN: Frozen product origin.*

*(B) CONGELATO: Prodotto fresco all'origine e poi abbattuto a -20°c per migliorarne la conservazione.
FROZEN: Fresh product source and then down to -20 ° c to improve conservation.*

*(C) Pesce sottoposto a trattamento di bonifica preventivo come richiesto da Reg. 853/04.
Fish subjected to reclamation treatment quote as required by Reg. 853/04.*

Rocco e i Suoi Fratelli *Vi danno il Benvenuto al Ristorante*

I Nostri Antipasti ♦ Our Starters

(porzioni variabili da 100 a 160 gr. / portions vary from 100 to 160 g)

*Alla Scuola Letteraria Siciliana XIII secolo
Dedicated to Sicilian Literary School of the XIII Century*

Ciullo D'Alcamo: le donne ti disiano, pulzell'e maritate

Polpo alla Papà con arance sedano pomodorino purè di patate al finocchietto ^(A)
Tied octopus fish with slice of orange celery cherry tomatoes, mashed potatoes flavoured with wild fennel

15 minuti 200 kcal € 15,00

Jacopo da Lentini: Senza mia donna non vi voria gire

Tartare di tonno con battuto di pomodoro e zucchine ^(B)
Tuna-fish tartar with tomato beaten and zucchini

18 minuti 270 kcal € 18,00

Stefano Protonotaro (Messina): Ben di cantari, e mustrari alligranza

***Mosaico di pesci e crostacei crudi, marinati, tonno, spada, scampo, gamberi,
gambero in crosta di pistacchio di Bronte***
*Variety of raw fish and seafood: fresh Tuna, shrimp, scampi, marinated Swordfish,
anchovies, and Bronte pistachio crushed shrimp*

18 minuti 272 kcal € 26,00

Mazzeo di Ricco (Messina): Lo gran valore e lo pregio amoroso

Involtini di melanzane alla Siciliana in crosta di ricotta infornata e Ragusano d.o.p.
Baked Eggplant Roulade in Ricotta and Ragusano cheese Crust Sicily Style

12 minuti 380 kcal € 15,00

Percivalle Doria (Genovese) : Amor m'ave priso

Sarde Beccafico alla Capaciota e la sua salsa ^(B)
Sardines Sicilian style

14 minuti 385 kcal € 16,00

Odo delle Colonne (Messina): Distretto core e amoroso gioioso mi fa Cantare
***Tocchetti di manzo cotto sottovuoto con il Roner a 54° con cipolla di Tropea, sedano,
carote, patate, fagiolini, pomodorini, prezzemolo e arancia a fette (in stagione anguria)***

*Chunks of beef cooked with vacuum Roner at 54 ° with Tropea red onion, celery,
carrots, potatoes, green beans, tomatoes, parsley and orange slices (in season watermelon)*

25 minuti 245 kcal € 16,00

Filippo da Messina (Messina): Oi Siri Deo, con forte fu lo punto

Arancina di riso alla palermitana
Rice-ball stuffed with meat sauce green peas and Ragusano cheese

15 minuti - 300 gr. - 400 kcal € 10,00

Rocco e i Suoi Fratelli *Vi danno il Benvenuto al Ristorante*

*A Giuseppe Mazzini: Patriota
Dedicated to the Patriot Giuseppe Mazzini*

*Dalla Tradizione Ligure abbiamo scelto questi piatti per voi
We have selected the following traditional Ligurian dishes for you*

I Nostri Antipasti ♦ Our Starters

*La Capponada secondo noi, galletta, sedano, pomodorini, fagiolini, finocchio,
cipolla di Tropea, olive taggiasche e tonno fresco cotto sottovuoto al Roner
con olio extra vergine d'oliva a 54° per 20 minuti*

Our interpretation of Capponada: crackers, celery, cherry tomatoes, green beans, fennel, red onion, black olives and fresh tuna cooked under vacuum with Roner with extra virgin olive oil at 54 ° for 20 minutes

20 minuti 240 kcal € 16,00

*Cappon magro secondo noi, spada tonno ricciola cotti al roner e scampo e gambero,
verdure cotte al roner carote zucchine fagiolini salsa verde e maionese fatta in casa
con l'uovo bianco della gallina livornese*

*Ligurian "Cappon magro" with sword-fish, tuna, amberjack, prawns, scampi, zucchini,
carrots and redbeet cooked with Roner, home made Mayonnaise and Green sauce*

20 minuti 320 kcal € 25,00

Minestrone alla Ligure ♦ Ligurian Soups

(Porzioni da 200 gr. / 200 g portions)

*Bietole, spinaci, carote, zucchine, patate, fagioli, fagioline, porro, pesto alla genovese
Swiss chard, spinach, carrots, zucchini, potatoes, beans, green sprouts, leek, Genoese pesto*

20 minuti 120 kcal € 15,00

Il grande pesto d'Italia

(Porzioni da 150 gr./150g portions)

*Il Pesto Ligure Basilico genovese, aglio di Vessalico, pecorino, parmigiano, pinoli,
sale grosso, olio extra vergine d'oliva*

Ligurian Pesto: Genoese basil, Vessalico garlic, goat cheese, parmigiano cheese, pine nuts, coarse salt, olive oil

*Tagliatelle avvantaggiate fatte in casa al pesto genovese
preparato al mortaio con patate e fagiolini*

*Tagliatelle (homemade pasta) made of durum wheat and Tumminia flour with potatoes,
green beans and Ligurian Pesto*

25 minuti 640 kcal € 18,00

Tutti i pesci disponibili in carta li consigliamo alla Ligure antica salsa di cottura

*di pomodorini, pinoli, olive taggiasche, basilico, vino bianco,
patate a rondelle cotte al forno*

*We highly recommend the traditional Genoese dressing for all the fish on the menu:
cherry tomatoes, Taggiasche olives, basil, white wine and baked sliced potatoes*

25 minuti 280 kcal € 35,00

Rocco e i Suoi Fratelli *Vi danno il Benvenuto al Ristorante*

Scrittori poeti e letterati Siciliani / Dedicated to Sicilian Poets and Writers
Luigi Pirandello: Scrittore / Writer Luigi Pirandello

Il pesto Siciliano dei ricordi ricetta della nostra Nonna Tina
The Sicilian pesto based on the memories of our granny Tina's recipe

Il Pesto Trapanese *◇ Trapani Style Pesto*

Basilico genovese, aglio di Nubia, caciocavallo siciliano, mandorle tostate, pomodoro fresco cuore di bue, sale, pepe, olio extra vergine d'oliva

Genoese basil, garlic from Nubia, Sicilian cheese, toasted almonds, fresh "beef heart" tomatoes, salt, pepper, extra virgin olive oil

Busiate di grano duro siciliano (Pastificio Campo) con pesto alla trapanese

Durum wheat pasta (Busiate) with Trapani style pesto

25 minuti 410 kcal € 15,00

Le paste all'uovo *◇ Egg Pasta*

(Porzioni da 150 gr. / 150 g portions)

Giovanni Verga: Scrittore / Writer Giovanni Verga

Raviolo con burrata, zucchine, scampi, la sua salsa e pistilli di Zafferano di Croco e Smilace, basilico^(B)
Stuffed pasta raviolo with burrata mozzarella, zucchini, shrimp Scampi with its his sauce, saffron and basil

20 minuti 567 kcal € 25,00

Federico De Roberto: Scrittore / Writer Federico De Roberto

Tagliolini di Tumminia con pesce spada, melanzane, pomodoro pachino, basilico e menta^(B)
Homemade durum wheat Tagliolini with swordfish, eggplants, "pachino" cherry tomatoes, basil and fresh mint

25 minuti 272 kcal € 18,00

Risotti e Paste Secche *◇ Risotto and Dry Pasta*

(Porzioni da 150 gr. / 150 g portions)

Salvatore Quasimodo: Poeta Scrittore / Poet and Writer Salvatore Quasimodo

Risotto invecchiato 1 anno Gallo con crema zucca e tartare di tonno mantecato al Parmigiano o Grana 24 mesi^(A-B)

Risotto made of 1 year aged Gallo rice with pumpkin cream, fresh tuna tartar, 24 months aged Parmesan or Grana

28 minuti 560 kcal € 21,00

Giuseppe Pitré: Scrittore / Writer Giuseppe Pitré

Busiate di grano duro siciliano (Pastificio Campo) alla Norma, melanzane, pomodorini di Pachino e ricotta infornata

Homemade durum wheat pasta (Busiate) with eggplants, "Pachino" cherry tomatoes and baked Ricotta cheese

18 minuti 395 kcal € 15,00

Andrea Camilleri: Scrittore / Writer Andrea Camilleri

Spghettone Di Gragnano con le sarde alla Capaciota^(B)

Durum wheat Pasta (Spghettone) with Palermo style sardine sauce

20 minuti 360 kcal € 16,00

Rocco e i Suoi Fratelli *Vi danno il Benvenuto al Ristorante*

Risotti e Paste Secche ◇ *Risotto and Dry Pasta*

(Porzioni da 150 gr. / 150 g portions)

Leonardo Sciascia: Scrittore / Writer Leonardo Sciascia

Timballo di anelletti al forno della nonna Tina con ragù alla siciliana piselli e mozzarella, caciocavallo, grana o Parmigiano 24 mesi

Durum wheat anelletti baked with Sicilian minced meat sauce: carrots, celery, onion, tomato sauce mozzarella cheese, peas, caciocavallo, 24 months aged Parmesan or Grana

20 minuti 540 kcal € 16,00

Vincenzo Bellini: Compositore / Composer Vincenzo Bellini

Spaghettoni di Gragnano con Ricciola o Mupa o Morone, mandorle tostate e il suo sugo^(B)

Durum wheat pasta (Spaghettoni) with amberjack, striped bass or common pandora sauce and toasted

20 minuti 432 kcal € 20,00

Il Nostro Pesce ◇ *Our Fish*

(Porzioni da 280 gr. circa/approximately 280 g portions)

Alla Sicilia Greca / Dedicated to Greek Sicily

Archimede: Scienziato / Scientist Archimedes

Pesci e Crostacei alla griglia, alla ligure, al forno, al sale (secondo la disponibilità di mercato: orata, branzino, san pietro, rombo, gallinella, pagello, scampi e gamberi)^(A-B)

The following fish and shell-fish can be served grilled, baked, ligurian style or in salt crust (According to the availability) sea bream, sea bass, john dory, turbot flatfish, tub gurnard, common pandora, shrimp scampi and prawns

25 minuti € 35,00

Gerone I di Siracusa: Tiranno / Tyrant Gerone I from Siracusa

Frittura di Calamari^(A-B), Gambero del Mediterraneo^(A-B), Scampo, Acciughe, Moscardini^(A-B)

(Per la frittura si utilizza olio di girasole)

Fried calamari, Mediterranean prawns, shrimp scampi, anchovies and baby octopus

20 minuti 460 kcal € 24,00

Timeo di Taormina: Storico / Historian Timeo from Taormina

Calamaro o Seppia o Totano alla griglia alla Palermitana con pomodorini, sedano, cipolla rossa, olive taggiasche, Basilico^(B)

Grilled Palermo style squid-fish or short-tail broadfin squid with cherry tomatoes, celery, red Tropea onion, Ligurian Taggiasche olives and basil

22 minuti 197 kcal € 22,00

Empedocle: Filosofo / Philosopher Empedocles

Tonno in crosta di Pistacchio Sicilia alla Griglia con mostarda di cipolla rossa di tropea (B)

Grilled fresh tuna in "Bronte" Pistachio crust with homemade red Tropea onion mustard

18 minuti 514 kcal € 25,00

Gorgia da Lentini: Filosofo Inventore della Sofistica

Gorgia da Lentini, Philosopher and founder of sophistic

Pesce spada in crosta di mandorla d'Avola con pomodorini di Pachino, capperi di Pantelleria sedano, melanzane fritte, basilico, arancio fresco^(B)

Sword-fish in almond Crust with "Pachino" cherry tomatoes, capers from Pantelleria, celery, fried eggplants, basil and fresh orange

25 minuti 330 kcal € 25,00

Rocco e i Suoi Fratelli *Vi danno il Benvenuto al Ristorante*

Il Nostro Pesce ♦ Our Fish

(Porzioni da 280 gr. circa/approximately 280 g portions)

***Polo di Agrigento: Filosofo Sofista / Philosopher and Sophist Polo di Agrigento
Mupa o ricciola o morone cotta al roner, sottovuoto, a 61 gradi con pomodori secchi, pomodorini,
fagiolini, finocchio, arancia, cipolla rossa di Tropea ^(B)***
*Amberjack, striped bass or common pandora, cooked with Roner under vacuum at 61° with sun-dried tomatoes,
cherry tomatoes, green beans, fennel, orange and red onion*
25 minuti 414 kcal € 30,00

La Nostra Carne ♦ Our Meat

(Porzioni da 280 gr. circa/approximately 280 g portions)

Normanni e Svevi / Dedicated to the Normans and the Suebi

***Federico II di Svevia:Imperatore Stupor Mundi / Federico II of Swabia, the Emperor Stupor Mundi
Filetto di manzo Piemontese be-cottura 15 minuti a roner sotto vuoto con olio sale pepe verdolino Maricha
poi grigliato servito con purè di patate al rosmarino salsa alla senape Marsala e nero d'avola ^(D)***
*Fillet of Piemontese beef cooked twice: 15 minutes with Roner under vacuum with oil, salt, greenish Maricha pepper,
then grilled and served with mashed potatoes flavoured with rosemary and Marsala mustard and Nero d'Avola wine sauce*
25 minuti - 300 gr. 430 kcal € 28,00

Ruggero I: Re di Sicilia / King of Sicily Ruggero I

***Bistecca di manzo Fassona Piemontese impanata alla Palermitana grigliata
con salsa al passito di Pantelleria e Marsala***

Palermo style grilled Fassona beef steak breaded in aromatic herbs served with Passito and Marsala wine Sauce
20 minuti - 250 gr. 400 kcal € 25,00

Guglielmo I: Re di Sicilia Il Malo / King of Sicily William I (William the Bad)

Suprema di pollo ruspante con caponata di verdure alla Siciliana

Wild chicken supreme with Sicilian vegetable caponata
20 minuti 630 kcal € 19,00

Bianca Lancia: Moglie di Federico II / Bianca Lancia: Federico II's Wife

Carrè di Agnello impanato alla siciliana con mandorla, pistacchio e pangrattato in salsa d'arancio ^(A/B)
Sicilian style lamb rack breaded with almonds, pistachio and breadcrumbs with orange sauce

20 minuti - 180 gr. 490 kcal € 26,00

***Corrado I: Re di Sicilia figlio di Federico II / King of Sicily Corrado I, Federico II's Son
Costata e Salsiccia di maialino nero dei Nebrodi slow food DOP alla griglia con salsa all'arancia e anice stellato***
Nebrodi slow food DOP black piglet grilled entrecote and sausage served with orange sauce and star anise

20 minuti - 250 gr. 500 kcal € 25,00

***Tutti i nostri piatti sono serviti con i contorni del giorno
All our main courses are served with the side dish of the day***

Rocco e i Suoi Fratelli *Vi danno il Benvenuto al Ristorante*

Le Insalate ♦ Our Salads

Regina Costanza D'Alta Villa madre di Federico II / Queen Constance of Alta Villa mother of Federico II

Insalata mista, arancia, olive, uova, capperi, mandorle, carote, acciughe, pomodori secchi

Green salad mix, oranges, olives, egg, capers, almonds, carrots, anchovies, dried tomatoes

10 minuti 230 kcal € 15,00

Caesar Salad

Insalata mista, pollo grigliato, acciughe, parmigiano e crostini

Caesar Salad: green salad mix, grilled chicken, anchovies, parmesan cheese and bread croutons

10 minuti 430 kcal € 15,00

Tancredi : Re di Sicilia figlio di Federico II / Tancredi: King of Sicily, son of Frederick II

Insalatona

Insalata mista con uova, pomodori, mais dolce, olive, tonno, carote e mozzarella

Plenty of green salad mix with egg, tomatoes, sweet corn, olives, tuna fish, carrots and mozzarella

10 minuti 460 kcal € 15,00

Insalata mista

Green salad mix with tomato and carrots

10 minuti 200 kcal € 15,00

Insalata Nizzarda

Insalata mista, fagiolini, pomodoro, patate, acciughe

Nicoise: green salad mix, green sprouts, tomatoes, potatoes, anchovies

10 minuti 540 kcal € 15,00

Provenienza dei principali prodotti

(quando disponibili sul mercato trattandosi di prodotti di altissima qualità)

Origin of our main products (highest quality available on the market)

Agnello/Lamb: Nuova Zelanda, French Rack; Manzo/Beef: Fassona Piemontese, Scozia o Irlanda Black Angus, Garronese, Chianina (D); Prosciutto Crudo di cinta senese, Culatello e Salumi/Ham, Salami and other Cold Cuts: Paolo Parisi, Pernigotti, Pio Tosini, Spigaroli; Pasta di Gragnano e Pomodori/Gragnano Pasta and Tomatoes: Pastificio Gentile e Pastificio Campo, Riso Gallo invecchiato 1 anno/Aged Gallo Rice e Beni di Busonengo Biodinamico: Bottega dei Sestieri Parlacomemangi Rapallo; Farine integrali/Wholemeal Flour: Mulino del Ponte, Mulino Campo; Capperi, Origano, Colatura di alici/Capers, Oregano, Anchovies: Gabrio Bini; Pesche tardive, fave larghe, lenticchie nere, marmellate/Peaches, Broad Beans, Black Lentils, Jam: Azienda Agrirape presidio slow food; Ceci Lenticchie Fave di Ustica/Chickpeas, Lentils, Ustica Broad Beans: Azienda Longo presidio Slow food, Fagioli Badda o munacheddra/Badda Beans: Palmisano Presidio Slow food; Pesce/Fish: Mercato di Genova, Milano, Santa Margherita Ligure, Rapallo; Uova bianche della gallina livornese/White Leghorn Hen Eggs: Azienda le Macchie di Paolo Parisi, Mana; Pistacchio Sicilia Ever Green Marullo Bronte, Mandorla di Avola e pistacchio greco/Bronte Pistachios, Avola Almonds, Greek Pistichios: Munafo, Salsa di pomodoro/Tomato Sauce: Barone, Valente, Selecta, Cantaluppi; Salumi e carne di nero dei Nebrodi/Nebrodi Cold Cuts and Meat: Agostino La Paisanella.

Rocco e i Suoi Fratelli *Vi danno il Benvenuto al Ristorante*

I Nostri Dessert ◇ *Our Desserts*

Venuti da conquistatori: Andati via Conquistati
They Came as Conquerors and Left Conquered

Ermocrate, rappresentante di Siracusa al congresso delle città siceliote tenutosi a Gela durante la guerra, ebbe a proclamare che "noi non siamo nè Joni nè Dori, ma siciliani"

Gli Arabi / The Arabs

Cannolo Siciliano

Sicilian cornet Cannolo with ricotta cheese and candied fruit

220 kcal € 8,00

Gli Spagnoli / The Spanish

Cassata Siciliana

Sicilian cassata with ricotta and chocolate

420 kcal € 8,00

I Fenici / The Phoenicians

Ananas con gelato

Pineapple and ice-cream

55 kcal € 8,00

I Cartaginesi / The Carthaginians

Tortino tiepido alle Mandorle d'Avola

Warm Souffle pie with Avola almond and ice-cream

280 kcal € 8,00

I Greci / The Greeks

Tortino tiepido al Pistacchio di Sicilia

Warm pistachio souffle with ice cream

290 kcal € 8,00

I Piemontesi / The Piedmontese

Tortino tiepido al Cioccolato

Warm Cioccolato Souffle with ice-cream

310 kcal € 8,00



Dessert alla fiamma ◇ *Flambé Desserts*

Gli Austriaci / The Austrians

Zabaglione al Phassum

Zabaglione Cream

380 kcal € 12,00