

# AL CONVENTO



BISTROT & RISTORANTE

Un'elegante cucina della tradizione ericina, curata dallo chef Antonino, caratterizzata da eccellenti prodotti locali e biologici che creano un'emozionante esperienza per gli occhi ed il palato, enfatizzata dall'atmosfera unica e romantica dell'antico Convento del XV secolo (1412).

***“La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta di una nuova stella”***

*Anthelme Brillat-Savarin*

## INFORMATIVA ALLERGENI

### **“PRESENZA POSSIBILE NEI NOSTRI ALIMENTI/BEVANDE DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI”**

In ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente in materia  
(Reg. Ce 1169/11 All.11 “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze” ecc)

#### **INVITIAMO**

La Spettabile clientela con problemi di allergie, intolleranze alimentari o patologie legate al cibo, a comunicarlo tempestivamente (al momento dell'ordinazione), per consentirci di consigliarvi in piena sicurezza alimentare. Tra gli ingredienti utilizzati - somministrati nei nostri piatti/preparazioni gastronomiche e bevande riportati/e nel presente Menù, possono essercene alcuni che ai soggetti affetti provocano allergie o intolleranze, come i sotto elencati: ALLEGATO II AL REG. (UE) 1169/2011 - SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) malto destrine a base di grano (1);
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Si raccomanda quindi, prima di ordinare, di consultare attentamente il nostro menù dove troverete per ogni portata in grassetto ed entro parentesi gli ingredienti allergeni e di metterne a conoscenza il nostro Personale/Direttore, affinché con le nostre ulteriori informazioni/delucidazioni, eviti le portate/preparazioni gastronomiche/bevande che contengono ingredienti/sostanze/prodotti ai quali sei allergico od intollerante.

La Direzione



# DEGUSTAZIONE DI PESCE

## FISH TASTING MENU

### L'ANTIPASTO DEL CONVENTO

*starters*

Caponata di mare, arancinette al nero di seppia, insalata di polpo

*Caponata with fish, small arancine with squid ink, octopus'salad*

### IL PRIMO PIATTO

*main course*

Busiata al gambero rosso di Mazara con pistacchio

*Busiata with red shrimps and pistachios*

### IL SECONDO PIATTO

*second course*

Frittura di paranza (pesce azzurro, calamari e gamberetti)

*Fried fishes (sardines, squid and shrimps)*

### IL DESSERT

Sorbetto al limone

*Lemon sorbet*

€ 25,00

BEVANDE ESCLUSE

BEVERAGE NOT INCLUDED

Coperto - Cover: € 2,00/persona

Il nostro personale vi darà informazioni sulla composizione delle singole pietanze e sulla eventuale presenza di allergeni o di sostanze che provocano intolleranze, segnalate in grassetto all'interno del menù. *Our staff will give you information on the composition of each dish and the presence of allergens or substances which may cause intolerances, highlighted in bold.*

\*In alcune preparazioni possono essere utilizzati alimenti conservati congelati all'origine. *In the absence of fresh products will be used frozen products.*

# IL MENU ALLA CARTA

## MENU À LA CARTE

### GLI ANTIPASTI

*starters*

Armonia di verdure di stagione alla griglia ..... € 10,00

*Grilled seasonal vegetables* ..... € 10,00

Antipasto del Convento ..... € 10,00

caponata (MELANZANE, MANDORLE, CIPOLLA, BASILICO, SEDANO, SALSA DI POMODORO, OLIVE, SALE, PEPE, OLIO)

panelle (FARINA DI CECI, SALE, PEPE); frittatina di stagione (UOVA, PARMIGIANO, VERDURE, SALE, PEPE)

arancinette (RISO, AROMI NATURALI, CIPOLLA, PARMIGIANO, BURRO, AGLIO, PROSCIUTTO/CARNE, SALE, PEPE)

bruschetta (PANE DI GRANO DURO, POMODORO, SALE, OLIO, MANDORLE, AGLIO, BASILICO, PARMIGIANO, PEPE)

*Our mix of starters* ..... € 10,00

caponata (AUBERGINES, ALMONDS, ONION, BASIL, CELERY, TOMATO SAUCE, OLIVES, SALT, PEPPER, OIL)

panelle (CHIKPEAS WHEAT, SALT, PEPPER); arancine (RICE, HERBS, ONION, PARMESAN, BUTTER, GARLIC, HAM/MEAT, SALT, PEPPER)

omelet with vegetables (EGGS, PARMESAN, VEGETABLES, SALT, PEPPER)

bruschetta with pesto (DURUM WHEAT BREAD, TOMATO, SALT, OIL, ALMONDS, GARLIC, BASIL, PARMESAN, PEPPER)

Antipasto di Mare ..... € 13,00

caponata di mare (MELANZANE, MANDORLE, CIPOLLA, BASILICO, SEDANO, SALSA DI POMODORO, OLIVE, PESCE, SALE, PEPE, OLIO)

insalata di polpo (POLPO, AGLIO, PREZZEMOLO, SEDANO, CAROTE, LIMONE, ACETO, SALE, PEPE)

arancinette al nero di seppia (RISO, AROMI NATURALI, CIPOLLA, PARMIGIANO, BURRO, AGLIO, SEPPIA, SALE, PEPE)

bruschetta con bottarga di tonno (PANE DI GRANO DURO, POMODORO, SALE, OLIO, BOTTARGA DI TONNO)

*Mix of sea starters* ..... € 13,00

sea caponata (AUBERGINES, ALMONDS, ONION, BASIL, CELERY, TOMATO SAUCE, OLIVES, FISH, SALT, PEPPER, OIL)

octopus salad (OCTOPUS, GARLIC, PARSLEY, CELERY, CARROTS, LEMON, VINEGAR, SALT, PEPPER)

arancine with squid ink (RICE, HERBS, ONION, PARMESAN, BUTTER, GARLIC, CUTTLEFISH, SALT, PEPPER)

bruschetta with salted tuna bottarga (DURUM WHEAT BREAD, TOMATO, SALT, OIL, SALTED TUNA BOTTARGA)

Tagliere di salumi e formaggi locali ..... € 10,00

tre tipi di salumi, tre tipi di formaggi locali con salse e marmellate

*Mix of local cold cuts and cheeses* ..... € 10,00

*three different cold cuts and cheeses served with jam*

Coperto - Cover: € 2,00/persona

Il nostro personale vi darà informazioni sulla composizione delle singole pietanze e sulla eventuale presenza di allergeni o di sostanze che provocano intolleranze, segnalate in grassetto all'interno del menù. *Our staff will give you information on the composition of each dish and the presence of allergens or substances which may cause intolerances, highlighted in bold.*

\*In alcune preparazioni possono essere utilizzati alimenti conservati congelati all'origine. *In the absence of fresh products will be used frozen products.*

## PRIMI PIATTI

*main courses*

Cous cous di pesce ..... € 12,00

(SEMOLA DI GRANO DURO, PESCE, CROSTACEI, MANDORLE, PREZZEMOLO, CIPOLLA, POMODORO, AROMI NATURALI, OLIO, SALE, PEPE)

*Cous cous with fish* ..... € 12,00

(DURUM WHEAT SEMOLINA, FISHES, MUSSELS, ALMONDS, PARSLEY, ONION, TOMATO, HERBS, OIL, SALT, PEPPER)

Busiata con gambero rosso di Mazara e pistacchio ..... € 14,00

(PASTA CON FARINA DI GRANO DURO, PISTACCHI, MANDORLE, GAMBERI, AGLIO, OLIO, SALE, PEPE)

*Busiata with red shrimps and pistachios* ..... € 14,00

(DURUM WHEAT PASTA, PISTACHIOS, ALMONDS, SHRIMPS, GARLIC, OIL, SALT, PEPPER)

Busiata con le sarde e finocchietto selvatico ..... € 12,00

(PASTA CON FARINA DI GRANO DURO, SARDE, FINOCCHIETTO SELVATICO, CIPOLLA, PINOLI, UVA PASSA, POMODORO, OLIO, SALE, PEPE)

*Busiata with sardines and wild fennel* ..... € 12,00

(DURUM WHEAT PASTA, SARDINES, WILD FENNEL, ONION, PINE NUTS, RAISIN, TOMATO, OIL, SALT, PEPPER)

Busiata al pesto trapanese

con gambero rosso di Mazara e bottarga di tonno ..... € 15,00

(PASTA CON FARINA DI GRANO DURO, POMODORO, AGLIO, BASILICO, MANDORLE, PARMIGIANO, GAMBERO, BOTTARGA DI TONNO, OLIO, SALE, PEPE)

*Busiata with Trapanese pesto, red shrimps and salted tuna bottarga* .... € 15,00

(DURUM WHEAT PASTA, TOMATO, GARLIC, BASIL, ALMONDS, PARMESAN, SHRIMPS, SALTED TUNA BOTTARGA, OIL, SALT, PEPPER)

Busiata con sugo di aragostina ..... € 20,00

(PASTA CON FARINA DI GRANO DURO, POMODORO, BASILICO, MANDORLE, ARAGOSTA, OLIO, SALE, PEPE)

*Busiata with lobster sauce* ..... € 20,00

(DURUM WHEAT PASTA, TOMATO, BASIL, ALMONDS, LOBSTER, OIL, SALT, PEPPER)

Busiata al pesto trapanese ..... € 8,00

(PASTA CON FARINA DI GRANO DURO, POMODORO, BASILICO, MANDORLE, AGLIO, PARMIGIANO, OLIO, SALE)

*Busiata with Trapanese pesto* ..... € 8,00

(DURUM WHEAT PASTA, TOMATO, BASIL, ALMONDS, GARLIC, PARMESAN, OIL, SALT)

Busiata alla norma ..... € 8,00

(PASTA CON FARINA DI GRANO DURO, SALSA DI POMODORO, CIPOLLA, BASILICO, RICOTTA SALATA, MELANZANE, OLIO, SALE, PEPE)

*Busiata with aubergines, tomato sauce and salted ricotta cheese* ..... € 8,00

(DURUM WHEAT PASTA, TOMATO SAUCE, ONION, BASIL, SALTED RICOTTA CHEESE, AUBERGINES, OIL, SALT, PEPPER)



## SECONDI PIATTI

*second course*

Frittura di paranza ..... € 15,00

pesce azzurro, calamari e gamberetti (FARINA DI GRANO TENERO, PESCE, SALE)

*Fried fishes* ..... € 15,00

*sardines, squid and shrimps* (SOFT WHEAT, FISHES, SALT)

Calamaro alla griglia ..... € 15,00

*Grilled squid* ..... € 15,00

Gambero rosso di Mazara alla griglia ..... € 15,00

*Grilled red shrimps* ..... € 15,00

Pesce spada alla griglia ..... € 12,00

*Grilled swordfish* ..... € 12,00

Pescato del giorno ..... al Kg € 55,00

*Daily fish* ..... al Kg € 55,00

Filetto di carne alla griglia ..... € 15,00

*Grilled fillet* ..... € 15,00

Coperto - Cover: € 2,00/persona

Il nostro personale vi darà informazioni sulla composizione delle singole pietanze e sulla eventuale presenza di allergeni o di sostanze che provocano intolleranze, segnalate in grassetto all'interno del menù. *Our staff will give you information on the composition of each dish and the presence of allergens or substances which may cause intolerances, highlighted in bold.*

\*In alcune preparazioni possono essere utilizzati alimenti conservati congelati all'origine. *In the absence of fresh products will be used frozen products.*

## I CONTORNI

*side dishes*

Insalata mista ..... € 3,00

(LATTUGA, RADICCHIO, POMODORO)

*Mix salad* ..... € 3,00

(GREEN SALAD, RED, SALAD, TOMATO)

Patate prezzemolate ..... € 3,00

(PATATE, PREZZEMOLO, OLIO, SALE, PEPE)

*Boiled potatoes with parsley* ..... € 3,00

(POTATOES, PARSLEY, OIL, SALT, PEPPER)

Misto di verdure di stagione grigliate ..... € 4,00

*Grilled mix of seasonal vegetables* ..... € 4,00

## DESSERT

Parfait di mandorla ..... € 4,00

(UOVA, ZUCCHERO, MANDORLE, PANNA, CIOCCOLATO AMARO / EGGS, SUGAR, ALMONDS, CREAM, DARK CHOCOLATE)

Cassatina siciliana ..... € 3,00

(PASTA DI MANDORLE, RICOTTA, CIOCCOLATO FONDENTE, UOVA, FARINA DI GRANO TENERO, ZUCCHERO, COLORANTI ALIMENTARI, AROMI, SCORZA DI ARANCIA E CILIEGIA CANDITA / MARZIPAN, RICOTTA CHEESE, DARK CHOCOLATE, EGGS, SOFT WHEAT, SUGAR, FOOD COLORING, FLAVOURINGS, CANDIED FRUITS)

Cannolo scomposto ..... € 4,00

(FARINA DI GRANO TENERO, MARGARINA, ZUCCHERO, CACAO, VINO, RICOTTA, CIOCCOLATO / SOFT WHEAT, MARGARINE, SUGAR, COCOA, WINE, RICOTTA CHEESE, CHOCOLATE)

Tiramisù ..... € 4,00

(SAVOIARDI, CAFFÈ, MASCARPONE, UOVA, ZUCCHERO, CIOCCOLATO / SPONGE FINGERS, COFFEE, MASCARPONE CHEESE, EGGS, SUGAR, CHOCOLATE)

Cassatelle di ricotta (2 PEZZI) ..... € 3,00

(FARINA DI GRANO DURO, ZUCCHERO, BURRO, UOVA, RICOTTA, CIOCCOLATO / BRAD FLOUR, SUGAR, BUTTER, EGGS, RICOTTA CHEESE, CHOCOLATE)



## BEVANDE

*beverage*

Acqua naturale/frizzante (1 l) .....	€ 2,00
<i>Mineral/Sparkling water (1 l) .....</i>	<i>€ 2,00</i>
Coca cola (33 cl) .....	€ 3,00
<i>Coke (33 cl) .....</i>	<i>€ 3,00</i>
Ceres/Corona (33 cl) .....	€ 4,00
Birre nazionali e internazionali (66 cl) .....	€ 4,00
<i>Beer (66 cl) .....</i>	<i>€ 4,00</i>
Schweppes tonica .....	€ 2,00
Caffè espresso/decaffeinato .....	€ 1,00
<i>Espresso/decaffeinated coffee .....</i>	<i>€ 1,00</i>
Amaro/liquori .....	€ 4,00
<i>Bitter/liquor .....</i>	<i>€ 4,00</i>
Whisky/Rum .....	€ 5,00
Grappa 903 barrique .....	€ 5,00