

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:

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

Coperto - Cover: € 3,00/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.

MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI

Antipasto del Convento: € 15,00

caponata (melanzane, salsa di pomodoro, cipolla, olive, **sedano**, basilico, **mandorle**, aceto, olio, sale e pepe); zucchine in agrodolce (zucchine, cipolla, aceto, zucchero, sale e olio); melanzane lardiate (melanzane, pomodoro, aglio, origano, aceto, olio, sale e pepe); peperoni sabbati (peperoni, cipolla, pomodoro, **mollica di pane di grano duro**, sale e olio);

Antipasto del marinaio: € 18,00

caponata di pesce (melanzane, salsa di pomodoro, cipolla, olive, **pesce**, **sedano**, basilico, **mandorle**, aceto, olio, sale e pepe); polpo ubriaco al Nero D'Avola (**polpo**, pomodoro, cipolla, vino rosso, sale e olio); polpette di sarde (**sarde**, salsa di pomodoro, finocchietto, cipolla, aglio, **mollica di pane di grano duro** e sale); cous cous con pesto di agrumi (**semola di grano duro**, aromi, **mandorle**, arancia, capperi, basilico, **acciughe**, alloro, olio, pepe e sale).

Tartare di gambero rosso con la sua emulsione € 18,00

Tagliere salumi e formaggi locali € 10,00

Coperto - Cover: € 3,00/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.

MENU A' LA CARTE

STARTERS

Our mix of starters: €
15,00

cajonata (aubergines, tomato sauce, onion, olives, **celery**, basil, **almonds**, vinegar, oil, salt and pepper); sweet and sour courgettes (courgette, onion, vinegar, sugar, salt and oil); lard stuffed aubergines (aubergines, tomato, garlic, oregano, vinegar, oil, salt and pepper); crunchy peppers (peppers, onion, tomato, **crumbs of durum wheat bread**, salt and oil).

Sailor starters: € 18,00

seafood cajonata (aubergines, tomato sauce, onion, olives, **swordfish**, **celery**, basil, **almonds**, vinegar, oil, salt and pepper); drunk octopus (**octopus**, onion, tomato, red wine, salt and oil); sardines' balls (**sardines**, tomato sauce, **fennel nuts**, onion, garlic, **crumbs of durum wheat bread** and salt); cous cous with citrus'pesto (**durum wheat semolina**, herbs and spices, **almonds**, orange, capers, basil, **anchovies**, oil, salt and pepper).

Red prawns crudités € 18,00

Mix of cold cuts and local cheeses €10,00

(**cheeses** and cold cuts)

Coperto - Cover: € 3,00/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

Cous cous di pesce € 12,00

(**semola di grano duro**, **pesce**, **crostacei**, **mandorle**, prezzemolo, cipolla, pomodoro, aromi naturali, olio, sale, pepe)

Busiate al gambero rosso e pistacchio € 14,00

(**farina di grano duro**, **gambero**, **pistacchi**, aglio, sale e olio)

Bucatini con le sarde e finocchietto selvatico € 12,00

(**farina di grano duro**, **sarde**, finocchietto selvatico, cipolla, **pinoli**, uva passa, pomodoro, olio, sale, pepe)

Busiata al pesto trapanese € 10,00

(**pasta con farina di grano duro**, pomodoro, basilico, **mandorle**, aglio, **parmigiano**, olio, sale)

Busiata alla norma € 10,00

(**pasta con farina di grano duro**, salsa di pomodoro, cipolla, basilico, **ricotta salata**, melanzane, olio e sale)

Spaghetti spezzati in brodo di aragosta alla marettimara (su richiesta) € 20,00

(**pasta con farina di grano duro**, salsa di pomodoro, cipolla, aglio, **mandorle**, prezzemolo, basilico, **aragosta**, pepe, olio e sale)

Coperto - Cover: € 3,00/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.

MAIN COURSES

Cous cous with fish € 12,00

(**durum wheat semolina**, fishes, mussels, almonds, parsley, onion, tomato, herbs, oil, salt, pepper)

Busiata with red prawns and pistachios..... € 14,00

(**durum wheat**, red shrimps, pistachios, garlic, salt and oil)

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

(**durum wheat**, wild fennel, pine nuts, dried grapes, tomato, onion, oil, salt and pepper)

Busiata with *Trapanese pesto*..... € 10,00

(**durum wheat**, tomato, basil, almonds, garlic, **Parmesan**, oil and salt)

Busiata with aubergines, tomato sauce and *salted ricotta cheese*..... € 10,00

(**durum wheat**, tomato sauce, onion, basil, **salted ricotta cheese**, aubergines, oil and salt)

Broken spaghetti in lobster' soup (on request)..... € 20,00

(**durum wheat spaghetti**, tomato sauce, onion, garlic, almonds, parsley, basil, lobster, pepper, oil and salt)

Coperto - Cover: € 3,00/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.

SECONDI PIATTI

Frittura mista (calamari, sarde, gamberi e triglia).....€
18,00

(**farina di grano tenero**, calamari, **gamberi** e **pesce azzurro**)

Gamberoni di Mazara alla griglia € 20,00

Calamaro alla griglia.....€ 15,00

Pescato del giorno (su richiesta e/o disponibilità)€
55,00/Kg

Filetto di manzo ai ferri..... € 20,00

Involtoni di carne alla siciliana€
14,00

(lonza di maiale, **mollica di pane di grano duro**, **mortadella**, pangrattato, **provola**, cipolla, **pistacchi**, **pecorino**, sale e pepe)

I CONTORNI

Verdure grigliate.....€ 6,00

Insalata mista.....€ 4,00

Insalata pantasca€ 6,00

Coperto - Cover: € 3,00/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.

(pomodoro, cipolla, olive, capperi, origano e patate)

Patatine fritte € 3,00

SECOND COURSES

Fried seafood mix (squid, sardines, prawns and red mullet)..... € 18,00

(**soft wheat**, squid, **sardines**, **prawns** and **red mullet**)

Grilled Red Prawns € 20,00

Grilled squid..... € 15,00

Daily fish (on request/on availability)..... € 55,00/Kg

Grilled beef steak..... € 20,00

Meat Sicilian rolls €14,00

(pork loin, **crumbs of durum wheat bread**, **mortadella**, **provola cheese**, onion, **pistachios**, **pecorino cheese**, salt and pepper)

SIDE DISHES

Grilled vegetables..... € 6,00

Mix salad..... € 4,00

Sicilian salad € 6,00

Coperto - Cover: € 3,00/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.

(tomato, onion, capers, olives, oregano and potatoes)

Fried potatoes.....€ 3,00

DESSERT

Parfait di mandorle/Almond parfait.....€ 6,00

(**uova**, zucchero, **mandorle**, **panna**, cioccolato amaro – **eggs**, sugar, **almonds**, **cream**, dark chocolate)

Cassatina siciliana€ 4,00

(**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)

Tiramisù al pistacchio.....€ 6,00

(**savoardi**, **pistacchi**, **mascarpone**, **uova**, zucchero, cioccolato – **sponge fingers**, **pistachio nuts**, **mascarpone cheese**, **eggs**, sugar, chocolate)

BEVANDE/BEVERAGE

Acqua naturale/frizzante – Mineral/Sparkling water (1l)€ 2,00

Coca cola (33cl) – Coke.....€ 3,00

Birre nazionali e internazionali (66cl).....€ 4,00

Caffè espresso/decaffeinato – Espresso/decaffeinated coffee.....€ 1,00

Amaro/liquori – Bitter/liquor.....€ 4,00

Whisky/Rum.....€ 5,00

Coperto - Cover: € 3,00/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.

Grappa 903 barrique € 5,00

Coperto - Cover: € 3,00/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.