



Il nostro menù è creato utilizzando esclusivamente materie prime del nostro territorio e rispettando il ritmo naturale delle stagioni.



Siamo fortemente legati alle tradizioni della cucina popolare e contadina siciliana divertendoci ad elaborare le ricette senza scostarci troppo dall'essenza originale.



La Latteria Mammaiabica nasce dal ricordo del pranzo della Domenica dai nonni caratterizzato dalla grande dedizione e amore nel realizzare i piatti e dall'atmosfera conviviale che ne derivava .

TOTANETTI ALLA LUCIANA: POMODORO, CIPOLLA BIANCA, ORIGANO VINO ROSSO E TOTANETTI COTTI A BASSA TEMPERATURA	10.00
PANELLE DI CECI PASCIA' CON BATTUTO DI POLPO MEDITERRANEO	8.00
POLPETTINE DI GAMBERO LOCALE CON INSALATINA E RIDUZIONE DI BARBABIETOLE CON YOGURT GRECO	8.00
UOVA COTTE A BASSA TEMPERATURA IN COCOTTE CON FONDUTA DI CANESTRATO E TARTUFO	12.00
TAGLIATELLE DI SEPIE AGLI AGRUMI DI SICILIA CON FINOCCHIETTO SELVATICO E CROSTONI AL PROFUMO DI NUBIA	12.00
FRITTURA DI PESCATO DEL GIORNO (SECONDO DISPONIBILITÀ)	12.00/14.00
MACCHETTO DI FAVE COTTOIA CON RICOTTA, SEMI DI FINOCCHIO E PANGRATTATO TOSTATO	8.00
BACCALÀ' PASTELLATO ALLA BIRRA SU HUMMUS DI CECI PASCIA'	12.00
CACIO ALL'ARGENTIERA CON CROSTONI	12.00



LINGUINE CON ALICI, LIMONE E PECORINO :PASTA FRESCA ENNESE 15.00
MASCULINO , ALICI SOTT'OLIO, PECORINO SICILIANO, LIMONE, ZAFFERANO

RAVIOLI DI SEMOLA SICILIANA CON ZUCCA, PATATE, AMARETTI 16.00
SU FONDUTA DI LUNA ROSSA(MUFFETTATO DEGLI IBLEI ALLO ZAFFERANO)

TONNARELLI AL RAGÙ BIANCO DI PESCE : PASTA FRESCA ENNESE, 16.00
PESCATO DEL GIORNO, FINOCCHIETTO SELVATICO, CAPPERI,
,VELLUTATA DI CIPOLLA, MUDDICA ATTURRATA

RAVIOLI DI CARRUBA CON RICOTTA AL NERO DI SEPPIE 16.00
RAVIOLI DI NOSTRA PRODUZIONE CON FARINA DI MAIORCA E
CARRUBBA RIPIENI DI RICOTTA E FINITI CON SUGO NERO DI SEPPIE

BUCATINI ALLA PALERIMITA : PASTA FRESCA ENNESE, ALICI 16.00
FINOCCHIETTO SELVATICO, UVA SULTANINA, PINOLI, CIPOLLA
ZAFFERANO E MUDDICA ATTURRATA

LOLLI MODICANI AL CAVOLO TRUNZO: PASTA FRESCA 15.00
VELLUTATA DI CAVOLO TRUNZO CON NOCI IBLEE E CANESTRATO

TAGLIATELLE DELLA CHIOCCIOLA : PASTA FRESCA ARTIGIANALE 15.00
SUGO DI POMODORO SICCAGNO CON POLPETTINE DI RAZZA MODICANA
E MAIORCHINO (TUTTI PRESIDI SLOW FOOD)

PAPPARDELLE AL SUINO NERO PASTA FRESCA ARTIGIANALE, 16.00
RAGÙ BIANCO DI SUINO NERO, CASTAGNE DELL'ETNA E CANESTRATO



CALAMARI MEDITERRANEI GRIGLIATI CON VELLUTATA DI
PATATE E SAlMORIGLIO (C.B.T.) 20.00

POLPO ALLA CAMILLERI; VINO ROSSO, CIPOLLA ROSSA IGP,
POMODORO , PINOLI, UVA SULTANINA, OLIVE NERE
PEPE NERO, PREZZEMOLO (C.B.T.) 17.00

POLPO SCOTTATO CON VELLUTATA DI SINAPA SELVATICA
E RIDUZIONE DI FRAPPATO (C.B.T.) 16.00

FILETTO DI PESCATO DEL GIORNO SECONDO DISPONIBILITÀ 18.00/22.00

STOCCO ALLA GHIOTTA MESSINESE: 18.00
STOCCAFISSO, SEDANO, PATATE, CIPOLLA, PINOLI, OLIVE,
UVA SULTANINA, CAPPERI E POMODORO (C.B.T.)

(C.B.T.) COTTURA A BASSA TEMPERATURA



STRACOTTO D'ASINA RAGUSANA SU VELLUTATA DI PATATE 16.00

SALSICCIA DI BUSCEMI GRIGLIATA CON VERDURE SPONTANEE SALTATE 14.00

CAPOCOLLO DI SUINO NERO AL MIELE DI CASTAGNO, ARANCE CIPOLLA BIANCA, FINOCCHIETTO SELVATICO E PATATE 16.00
C.B.T.

COSCIOTTO DI AGNELLO LOCALE IN PADELLA AL VINO ROSSO ROSMARINO, SALVIA E VERDURE SPONTANEE 18.00
C.B.T.

TRIPPA ALLA SICILIANA: POMODORO, CIPOLLA BIANCA, PINOLI OLIVE, SEDANO, ALLORO, VINO ROSSO E SPOLVERATA DI CANESTRATO 15.00

LATTUGHINO DI SCOTTONA LOCALE CON CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA E CAPPERI 16.00

C.B.T. COTTURA A BASSA TEMPERATURA



FUNGHI SELVATICI SECONDO RACCOLTO	14.00
INSALATA CATANESE: POMODORO PACHINO, RICOTTA SALATA, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, ORIGANO	8.00
VERDURE DI STAGIONE SALTATE	6.00
INSALATA SICILIANA DI MELANZANE ALLA MENTA	7.00
PATATE E AMMUDDICATE	6.00
BROCCOLETTI AFFOGATI	7.00
DOLCI	5.00/7.00
SERVIZIO	2.50

