

ANTIPASTI

<i>Degustazione di Mare (2 persone).....</i>	€. 30,00
<i>Degustazione del territorio (2 persone)</i>	€. 22,00
<i>Degustazione di salumi e formaggi (2 persone) .</i>	€. 20,00
<i>Bruschette al pomodoro.....</i>	€.5,00
<i>Bruschette al salmone</i>	€.12,00
<i>(salmone affumicato, rucola, formaggio fresco spalmabile, scaglie di grana)</i>	
<i>Bufala e crudo.....</i>	€.12,00
<i>Bresaola con rucola e scaglie di parmigiano</i>	€. 12,00
<i>Cozze scoppiate.....</i>	€. 13,00
<i>Pepata di cozze.....</i>	€. 13,00
<i>Insalata di mare*</i>	€. 15,00
<i>(polpo*, calamaro*, gamberetti*, cozze, vongole)</i>	
<i>Soutè cozze e vongole.....</i>	€. 16,00
<i>Zuppa di Cozze.....</i>	€. 13,00

(*) prodotti surgelati

Gli ingredienti **in grassetto** sono considerati allergeni alimentari, secondo quanto disposto dal Reg. UE 1169/2011.

PRIMI

<i>Caserecce alla norma</i>	€. 11,00
<i>(Pomodoro, melanzane, basilico, ricotta salata)</i>	
<i>Trofie zucchine e speck</i>	€. 11,00
<i>(zucchine, speck, olio extravergine di oliva)</i>	
<i>Pennette alla mediterranea</i>	€. 10,00
<i>(Pomodoro, pesto genovese, mandorle tritate)</i>	
<i>Spaghetti alla trapanese</i>	€. 10,00
<i>(Pomodoro fresco, aglio, basilico, pinoli, mandorle, olio extravergine di oliva)</i>	
<i>Ravioli ** di pistacchio e scamorza</i>	€. 13,00

(*) prodotti surgelati (**) pasta fresca

Gli ingredienti **in grassetto** sono considerati allergeni alimentari, secondo quanto disposto dal Reg. UE 1169/2011.

In tutti i primi piatti è presente come allergene di base il glutine ed in base alla tipologia dei primi possono essere presenti: latte- uova- frutta a guscio crostacei e molluschi.

PRIMI DI PESCE

<i>Linguine al limone e gamberetti</i>	€. 13,00
<i>(gamberetti, limone, panna)</i>	
<i>Spaghetti alla tarantina</i>	€. 12,00
<i>(Cozze, prezzemolo, aglio, salsa di pomodoro)</i>	
<i>Linguine alle vongole</i>	€. 15,00
<i>(Vongole, prezzemolo, aglio)</i>	
<i>Risotto alla marinara</i>	€. 17,00
<i>(Cozze, vongole, gamberetti*, calamari*)</i>	
<i>Risotto panna zucchine e gamberetti* al pistacchio</i> ..	€. 16,00
<i>(Panna, zucchine, gamberetti*, pistacchio)</i>	

(*) prodotti surgelati (**) pasta fresca

Gli ingredienti **in grassetto** sono considerati allergeni alimentari, secondo quanto disposto dal Reg. UE 1169/2011.

In tutti i primi piatti è presente come allergene di base il glutine ed in base alla tipologia dei primi possono essere presenti: latte- uova- frutta a guscio crostacei e molluschi.

SECONDI DI CARNE

<i>Bistecca ai ferri</i>	€. 8,00
<i>Filetto all'aceto balsamico</i>	€. 18,00
<i>Arrosto Misto di carne</i>	€. 15,00
<i>Filetto alla griglia</i>	€. 18,00
<i>Tagliata di filetto con rucola e grana</i>	€. 20,00

SECONDI DI PESCE

<i>Pesce spada*</i> alla griglia.....	€. 15,00
<i>Fritturina di calamari*</i>	€. 15,00
<i>Grigliata di gamberoni*, calamari*, pesce spada*</i> ..	€. 20,00
<i>Calamari*</i> arrosto	€. 14,00
<i>Gamberoni*</i> arrosto	€. 16,00
<i>Frittura mista di pesce</i>	€. 16,00

(*) prodotti surgelati

Gli ingredienti **in grassetto** sono considerati allergeni alimentari, secondo quanto disposto dal Reg. UE 1169/2011.

Per le panature è presente come allergene di base il glutine.

Per gli ingredienti allergizzanti contenuti nelle nostre preparazioni, rivolgersi al personale di sala.

CONTORNI

<i>Patatine*fritte</i>	€.	3,50
<i>Insalata verde</i>	€.	3,00
<i>Insalata mista</i>	€.	4,00
<i>Grigliata mista di verdure</i>	€.	7,00
<i>Sfiziosità mista grande (4 persone)</i>	€.	11,00
<i>Sfiziosità mista piccola (2 persone)</i>	€.	6,00

INSALATONE

<i>Veal Salad:</i>	€.	13,00
<i>(lattuga, radicchio, pomodoro, cetriolo, carne di vitello, grana).</i>		
<i>Chicken Salad:</i>	€.	13,00
<i>(lattuga, radicchio, pomodoro, cetriolo, petto di pollo, grana).</i>		
<i>Tonnina:</i>	€.	12,00
<i>(lattuga, radicchio, pomodoro, cetriolo, tonno).</i>		

(*) prodotti surgelati

Gli ingredienti **in grassetto** sono considerati allergeni alimentari, secondo quanto disposto dal Reg. UE 1169/2011.

PIZZERIA

A Palumma	€. 10,00
<i>Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, olive nere, rucola, olio, origano</i>	
4 formaggi	€. 10,00
<i>Mozzarella, emmenthal, parmigiano, gorgonzola, olio, origano</i>	
4 Stagioni	€. 10,00
<i>Pom., mozz., piselli*, carciofini, prosc. cotto, funghi freschi, olio, origano</i>	
007	€. 10,00
<i>Pomod., mozz., piselli*, funghi freschi, wurstel, uovo, olive, origano, olio</i>	
Barocco	€. 11,00
<i>Mozzarella, zucchine arrosto, Philadelphia, bresaola</i>	
Bolognese	€. 9,00
<i>Mozzarella, mortadella, granella di pistacchi</i>	
Bresaola	€. 12,00
<i>Mozzarella di bufala, rucola, bresaola, scaglie di grana, olio, origano</i>	
Brontina	€. 12,00
<i>Mozz., prov. affum., grana, prosc. cotto, philadelphia, gran. pistacchio.</i>	
Bufala	€... 9,00
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, olio, origano</i>	
Capricciosa	€. 9,00
<i>Pom., mozz., piselli*, uovo, prosc. cotto, funghi freschi, olive, origano, olio.</i>	
Carpaccio	€. 11,00
<i>Mozz., bacon, porcini, carciofini, scaglie di grana, olio, origano</i>	
Deliziosa	€. 10,50
<i>Mozzarella di bufala, bacon, scaglie di parmigiano, olio, origano</i>	
Don Pippo	€. 12,00
<i>Pom., mozz. di bufala, funghi porcini, salsiccia, cipolla, olio, origano</i>	
Etna	€. 11,00
<i>Pom., mozz., peperoni, cipolla, salame piccante, olio, origano, olive nere</i>	
Margherita	€. 5,00
<i>Pomodoro, mozzarella, olio, origano</i>	
Frutti di mare	€. 13,00
<i>Pomodoro, gamberi*, cozze, calamari*, olio, prezzemolo</i>	
Norma	€. 8,00
<i>Pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta salata, olio, origano</i>	
Nostromo	€. 9,00
<i>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olio, origano</i>	

Nuvoletta	€. 5,00
<i>Mozzarella, olio, origano</i>	
Parma	€. 12,00
<i>Pom., mozz. bufala, prosc. crudo, rucola, scaglie di parm, olio, orig.</i>	
Parmigiana	€. 10,00
<i>Pom., mozz., prosc. cotto, melanzane, uovo, scaglie di grana, origano, olio</i>	
Piccantina	€. 8,00
<i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olio, origano</i>	
Pizzicotto	€. 8,00
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio, origano</i>	
Provolina	€. 10,00
<i>Mozzarella, provola affumicata, zucchine arrosto, speck, olio, origano</i>	
Radicchio	€. 11,00
<i>Pom., mozz. di bufala, radicchio, prosc. crudo, scaglie di grana, olio</i>	
Rustica	€. 9,00
<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, olive, olio, origano</i>	
Siciliana	€. 11,00
Tartufata	€. 11,00
<i>Mozz. bufala, funghi porcini, olio al tartufo, rucola, origano, olio</i>	
Vegetariana	€. 9,00
<i>Mozz, Pom. di Pachino, melanzane, peperoni, zucchine, funghi freschi, olio, origano</i>	
Super Bufala	€. . 12,00
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, una mozzarella di bufala da 250g, olio, origano</i>	

PIZZE CHIUSE

Calzone	€. 8,00
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio, origano</i>	
Calzone verde	€. 8,00
<i>spinaci, ricotta fresca</i>	

(*) prodotti surgelati

Gli ingredienti **in grassetto** sono considerati allergeni alimentari, secondo quanto disposto dal Reg. UE 1169/2011.
In tutti i prodotti pizzeria sono presenti come allergeni di base glutine e soia.

PIZZE FREDDDE

Girasole..	€. 10,00
<i>Mozz. di bufala, pom. di Pachino, rucola, scaglie di parm, olio, origano</i>	
Oleandro	€. 11,00
<i>Mozz., radicchio, f.porcini, bresaola, scaglie di parm., olio, origano</i>	

PIZZOLO SALATO

Ira: <i>Mozz. di bufala, speck, rucola, grana</i>	€. 14,00
Luce: <i>Mozz., pom. di Pachino, p. cotto, olive, grana</i>	€. 13,00
Pizzo-pollo:	€. 16,00
<i>Mozzarella, petto di pollo, pesto di pistacchio, grana</i>	
Pizzo-Cavallo:	€. 16,00
<i>Mozzarella, carne di cavallo, cipolla, emmenthal, grana</i>	
Rustico:	€. 14,00
<i>Mozzarella, salame piccante, spinaci*, olive, grana</i>	
Casareccio:	€. 15,00
<i>Mozzarella, patate al forno, cipolla, salsiccia, grana</i>	

PIZZOLO DOLCE

Pistacchio: <i>Crema di pistacchio, granella di pistacchio</i>	€. 14,00
Nutella: <i>Nutella, granella di nocciole, zucchero a velo</i>	€. 12,00
Straccetti: <i>Nutella, granella di nocciole</i>	€. 10,00
Straccetti: <i>Crema di pistacchio, granella di pistacchio</i>	€. 12,00

Supplementi:

<i>Salsa di pomodoro, wurstel, uovo, funghi freschi, piselli*, spinaci*, carciofini, peperoni, acciughe, ricotta salata, melanzane, panna, olive, rucola, emmenthal, pomodoro di Pachino, radicchio, cipolla, zucchine</i>	€. 1,00
<i>Prosciutto cotto, provola affumicata, salame piccante, bacon, gorgonzola, mozzarella</i>	€. 1,50
<i>Prosciutto crudo, speck, tonno, mozzarella di bufala, salsiccia, bresaola, funghi porcini, gamberetti*, olio tartufato</i>	€. 2,00

(*) prodotti surgelati

Gli ingredienti **in grassetto** sono considerati allergeni alimentari, secondo quanto disposto dal Reg. UE 1169/2011.

In tutti i prodotti pizzeria sono presenti come allergeni di base glutine e soia.

VINI BIANCHI

<i>Corvo Glicine (Varietà siciliane)</i>	€. 11,00
<i>Corvo Glicine 375 ml (Varietà siciliane)</i>	€. 6,00
<i>Cusumano Angimbè (Insolia, Chardonnay)</i>	€. 17,00
<i>Cusumano lucido</i>	€. 14,00
<i>(Catarratto, Grecanico, uve aromatiche)</i>	
<i>Cusumano Insolia</i>	€. 14,00
<i>Tasca D'Almerita Leone (Catarratto, Chardonnay)</i> ..	€. 17,00
<i>Tasca D'Almerita Regaleali</i>	€. 14,00
<i>Donnafugata Anthilia (Catarratto, Ansonica)</i>	€. 15,00
<i>Donnafugata Damarino</i>	€. 15,00
<i>(Uve autoctone e internazionali)</i>	
<i>Donnafugata Lighea (Zibibbo, Catarratto)</i>	€. 15,00
<i>Firriato Altaville della Corte (Grillo)</i>	€. 15,00
<i>Firriato Chiaramonte (Ansonica)</i>	€. 18,00
<i>Firriato Santagostino Baglio Sorìa</i>	€. 19,00
<i>(Catarratto, Chardonnay)</i>	€. .. 20,00
<i>Firriato Charme (Blend di uve: chardonnay, grillo e insolia)</i>	
<i>Bianco di Nera (Vitigno autoctoni)</i>	€. 20,00
<i>Bianco di Nera 375 (Vitigno autoctoni)</i>	€. 10,00
<i>Maria Costanza (insolia, Chardonnay)</i>	€. 26,00

Vini rosé

<i>Firriato charme rosé</i>	€. 20,00
<i>(Uve di vitigni autoctoni siciliani a bacca nera)</i>	

VINI ROSSI

Corvo Rosso	€. 12,00
<i>(Nero d'Avola, Nerello, Mascalese, Pignatello)</i>	
Corvo Rosso 375 ml	€. 6,00
<i>(Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Pignatello)</i>	
Vino Rosso Locale 1lt (Nero d'Avola)	€. 7,00
Cusumano (Merlot).....	€. 15,00
Cusumano (Nero d'Avola).....	€. 15,00
Cusumano (Syrah).....	€. 15,00
Tasca D'Almerita Lamuri (Nero d'Avola).....	€. 17,00
Donnafugata Sedara (Nero d'Avola).....	€. 16,00
Firriato Altavilla della Corte	€. 17,00
<i>(Cabernet Sauvignon Nero d'Avola)</i>	
Firriato Chiaramonte (Nero d'Avola).....	€. 16,00
Firriato Santagostino Baglio Soria	€. 20,00
<i>(Nero d'Avola, Syrah)</i>	

PROSECCO - SPUMANTI

Prosecco.....	€. 13,00
Spumante Dolce.....	€. 11,00
Spumante Brut	€. 11,00

BIRRE

<i>Moretti Baffo d'oro cl 66</i>	€.	4,00
<i>Moretti Baffo d'oro cl 33</i>	€.	3,00
<i>Heineken cl 66</i>	€.	4,00
<i>Heineken cl 33</i>	€.	3,00
<i>Tuborg alla spina media</i>	€.	5,00
<i>Tuborg alla spina piccola</i>	€.	3,00

BIBITE

<i>Coca Cola 1lt</i>	€.	4,00
<i>Coca Cola cl33</i>	€.	2,00
<i>Coca Cola Zero cl33</i>	€.	2,00
<i>Acqua minerale naturale 1lt</i>	€.	2,00
<i>Acqua minerale frizzante 1lt</i>	€.	2,00
<i>Fanta-Sprite-Chinò</i>	€.	2,00

LIQUORI-DESSERT

<i>Grappa bianca</i>	€.	3,00
<i>Grappa in Barrique</i>	€.	4,00
<i>Amari</i>	€.	3,00
<i>Rosolio</i>	€.	3,00
<i>Limoncello</i>	€.	3,00
<i>Sorbetto</i>	€.	3,00
<i>Caffé</i>	€.	1,50
<i>Crema al caffè</i>	€.	3,00

DESSERTI

DESSERT DELLA CASA..... € 4,00

Parfait della casa..... € 4,00

GELATI

Tartufo al cioccolato..... € 5,00

Tartufo bianco con cuore al caffè..... € 5,00

Tiramisù..... € 4,50

Cocco..... € 4,50

Magnum alle mandorle..... € 3,00

Cornetto Classic..... € 3,00

Bomboniere..... € 3,00

Cucciolone..... € 2,50

Coperto..... € 2,00

Per gli ingredienti allergizzanti contenuti nelle nostre preparazioni, rivolgersi al personale di sala.

Informativa su gli ingredienti allergizzanti contenuti nelle nostre preparazioni

Si comunica alla gentile clientela che all'interno del Ristorante A Palumma vi è una elevata considerazione della qualità dei prodotti somministrati. La politica seguita dal ristorante, infatti, viene riassunta nella seguente dichiarazione:

- 1. Aumentare il livello di garanzia della qualità igienico-sanitaria delle preparazioni e renderlo maggiormente evidente nei confronti del consumatore finale, avvalendosi di un sistema efficace ed efficiente per l'identificazione e la rintracciabilità del proprio prodotto;*
- 2. Gestire e mantenere un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP (Reg.Ce n°852/2004 e Reg.Ce n°853/2004);*
- 3. Sviluppare nei fornitori una maggior consapevolezza rispetto al mantenimento e miglioramento dei requisiti di salubrità, qualità e legalità dei prodotti forniti;*
- 4. Definire compiti e responsabilità per la gestione dei processi necessari per la realizzazione del servizio e mantenendo sotto controllo questi e la gestione dell'intero sistema;*
- 5. Operare affinché sia sempre garantita la soddisfazione del cliente attraverso una sensibilizzazione alle esigenze del cliente stesso, raffrontate alle procedure interne con continua formazione del personale;*
- 6. Rispettare la catena del freddo come richiesto dalla normativa vigente per tutto il pesce crudo somministrato (Reg.Ce n°853/2004): si procede infatti nell'attività di servire il pesce fresco sensibile ai fenomeni di parassitosi, (le specie più coinvolte sono : PESCE SCIABOLA, SURO o SUGARELLO, SGOMBRO, MELU' o POTASSOLO, NASELLO se grande, MOLO o MERLANO, TONNETTO, TOMBARELLO, PALAMITA, ARINGA , ALICE, RANA PESCATRICE, BRANZINO.*

Questo esercizio utilizza l'abbattitore.

L'abbattimento è applicato in caso di consumo di pesce crudo o praticamente crudo. Il rischio di presenza di parassiti (es. anisakidosi) deve essere individuato, da parte degli operatori della ristorazione che intendono somministrare pesce crudo, nelle procedure basate sul sistema HACCP previste dal Regolamento (CE) n. 852/2004. Per tale fase l'esercizio prevede l'uso di un apparecchio abbattitore, sottoposto a regolari operazioni di pulizia, disinfezione e manutenzione, in grado di assicurare il congelamento rapido dei prodotti della pesca, ovvero il veloce raggiungimento della temperatura di -20°C al cuore del prodotto. Il rischio viene eliminato con il

mantenimento dei prodotti della pesca da consumarsi crudi o praticamente crudi a -20°C per almeno 24 ore.