



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 .



POLPETTINE DI GAMBERO ROSA LOCALE FRITTE SU INSALATINA SICILIANA D'ARANCE E FINOCCHI 10.00

POLENTINA DI PATACÒ CON RAGUSANO E SALSICCIA : FARINA DI CICERCHIA, BROCCOLETTI, SALSICCIA SBRICIOLATA CROCCANTE DI BUSCEMI 8.00

CAPONATA DI MELE CON PESCE: MELE, CIPOLLA BIANCA, OLIVE, SEDANO, PINOLI, POMODORO E POLPO LOCALE 12.00

UOVA IN COCOTTE CON RICOTTA, ZUCCA, RAGUSANO E GUANCIALE DI SUINO NERO CROCCANTE. 8.00

CIOTOLA CASTELBUONO: CIOTOLA CON SCAMORZA DELLE MADONIE MIELE DI CASTAGNO, VERDURE SELVATICHE SALTATE E CIALDA DI GRANI ANTICHI 10.00

CUORI DI CARCIOFI SICILIANI GRATINATI CON MUDDICA CUNSATTA E CASU CAVADDU 8.00

SARDE A BECCAFICO CON Salsa ALLA FLORIO E COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA 10.00



LINGUINE ALLA PALERMITANA: PASTA FRESCA ENNESE MASCOLINO, FINOCCHIETTO SELVATICO, ZAFFERANO IBLEO, CIPOLLA BIANCA, PINOLI TOSTATI, MUDDICA ATTURRATA	15.00
TAGLIATELLE ZUCCA E SALSICCIA: PASTA FRESCA ALL'UOVO SALSICCIA SBICIOLATA CROCCANTE DI BUSCEMI , ZUCCA, CANESTRATO RAGUSANO	15.00
SPACCATELLE AL TRUNZO DI ACI: PASTA FRESCA ENNESE PESTO DI CAVOLO TRUNZO CON NOCI DELL'ETNA , PECORINO E MUDDICA ATTURRATA	14.00
LINGUINE CON BOTTARGA E BROCCOLETTI PASTA FRESCA ENNESE BOTTARGA DI TONNO ROSSO, BROCCOLETTI ,PEPEROCINO, OLIO ALL'AGLIO DI NUBIA, MUDDICA ATTURRATA	16.00
RAVIOLI DI CARRUBA CON RICOTTA AL SUGO DI MAIALE RAVIOLI DI NOSTRA PRODUZIONE DI FARINA DI MAIORCA, CARRUBBA E GRANO DURO SICILIANO. RIPIENI DI RICOTTA CARNE DI MAIALE, SALSICCIA, POMODORO, CIPOLLA BIANCA, SEMI DI FINOCCHIETTO	15.00
TONNARELLI AL NERO DI SEPIE : PASTA FRESCA ENNESE SEPIE LOCALI, CONCENTRATO DI POMODORO ARTIGIANALE, CIPOLLA BIANCA (RICOTTA E PEPERONCINO)	18.00
SEDANINI CON LA SINAPA; PASTA FRESCA ENNESE, OLIVE NERE SINAPA SELVATICA , CANESTRATO RAGUSANO, CAPULIATO E MUDDICA ATTURRATA	12.00



CALAMARI GRIGLIATI CON PATATE NOVELLE E SAlMORIGLIO 15.00  
(C.B.T.)

POLPO ALLA CAMILLERI; VINO ROSSO, CIPOLLA ROSSA IGP, 16.00  
POMODORO , PINOLI, UVA SULTANINA, OLIVE NERE  
PEPE NERO, PREZZEMOLO  
(C.B.T.)

POLPO SCOTTATO CON RIDUZIONE DI MARSALA SU VELLUTATA 16.00  
DI PATATE NOVELLE DI SIRACUSA (C.B.T.)

FILETTO DI PESCE SAN PIETRO AL LIMONE IGP DI SIRACUSA E 18.00  
PATATE NOVELLE

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



PANCETTA DI SUINO LOCALE FINITA AL FORNO CON VELLUTATA 15.00  
DI PATATE E CIPOLLA AL FORNO (C.B.T.)

SALSICCIA DI BUSCEMI GRIGLIATA CON SINAPA 13.00

STRACOTTO D'ASINA 16.00

CARNE DI MAIALE AL JUGO 15.00

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



VERDURE DI STAGIONE SALTATE CON CAPULIATO 6.00

CAPONATINA DI MELE 6.00

PATATE AL VAPORE 4.00

INSALATA D'ARANCE: FINOCCHI, ARANCE , CIPOLLOTTO 6.00

DOLCI 5.00

COPERTO 2.00





- Carciofi: preriscaldare il forno a 190° inserire le teglie e lasciare cuocere per 6/7 minuti
- Polpette di gambero: stessa procedura dei carciofi ma con un tempo ridotto(3min) nel frattempo in un piatto da portare adagiare l'insalata d'arance e condire a piacere
- Caponatina di mele: in padella scaldare due cucchiari di olio extra vergine, aggiungere quasi subito la caponata e portarla a temperatura girandola continuamente. Finire il piatto con mandorle tostate e muddica atturrata
- Gambero rosso di Mazara: adagiarlo su un piatto e aggiungere limone e sale



Primi: portare ad ebollizione l'acqua aggiungere sale e calare la pasta tempo di cottura circa 5 min(controllare) nel frattempo in padella riscaldare i sughi aggiungere la pasta e saltare aggiungere acqua di cottura per amalgamare Finire i tonnarelli con ricotta ,prezzemolo e peperoncino le spaccatelle con canestrato e muddica.



Secondi:in padella scaldare il baccalà e servire con crostini di pane Gli involtini scaldarli in forno per circa 5/6 minuti a 190° nel frattempo in padella scaldare il sugo da mettere come base dove adagiare gli involtini finire con mandorle tostate





Gambero rosso di Mazara in crudità

Polpettine di gambero su insalata siciliana d'arance

Caponatina di mele

Cuori di carciofi panati al forno



Tonnarelli al nero di seppie e ricotta fresca

Spaccatelle con sinapa , capuliato ed olive



Baccalà alla ghiotta

Involtini di pesce spada alla messinese