

Dal 1983 il nostro ristorante è un punto di riferimento per la qualità delle materie prime selezionate con cura e le ricette della tradizione, riproposte sempre in modo innovativo.

Oggi, accanto all'esperienza di Nino Bentivegna, c'è la freschezza e la creatività della figlia Lila e di Angelo Principato, unite all'entusiasmo della loro giovinezza.

La squadra è completata da Matteo che insieme allo zio Nino vi assicura un servizio in sala cortese e professionale.

Benvenuti all'Hostaria del Vicolo

Since 1983 our restaurant has been a point of reference quality raw materials and traditional dish are always, proposed in an innovative way.

Today, alongside the experience of Nino Bentivegna, there is the freshness and creativity of his daughter Lila and Angelo Principato, combine with the enthusiasm of their young age.

The team is completed by Matteo that, together with his uncle Nino, assures you a courteous and professional service in the hall.

Welcome to the Hostaria del Vicolo

Facciamo parte di:

We are part of:



Il nostro ristorante fa parte dell'Alleanza Slow Food dei cuochi e difende la biodiversità alimentare nella nostra terra e in tutto il mondo.

Our restaurant is part of the Slow Food Alliance of cooks and defends food biodiversity in our land and around the world.



Vastedda del Belice
Cucchiara Liborio
Salemi



Guanciaie di suino nero
La Paisanella di Sebastiano Agostino Ninone
Mirto



Il nostro ristorante fa parte dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia).
Facciamo cucina senza glutine

*Our restaurant provides
Gluten Free Menu*



Formaggio di capra girgentana
Azienda Agricola Casusko
Joppolo Giancaxio



Miele di ape nera
Carlo Amodeo
Termini Imerese





www.hostariadelvicolo.it

MENU DEGUSTAZIONE

Tasting Menu

I nostri cuochi Lila e Angelo propongono dei percorsi di degustazione dove vivere un viaggio gastronomico e sensoriale, attraverso i piatti e l'idea di cucina dell'Hostaria del Vicolo.

Our cooks Lila and Angelo propose you various tasting experiences, where through their dishes and the cooking idea of the Hostaria del Vicolo you can enjoy a culinary and sensorial Sicilian food experience.

RADICI (tradizione)

Un menu pensato per raccontare la nostra storia

A menu designed to tell our story

Crostone di pane impastato con grani antichi con acciuga di Sciacca e spuma di stracciatella
Roasted bread with anchovies and stracciatella foam

Caponata di melanzane con cioccolato di Modica rapè e gambero rosa al pistacchio
Sweet and sour Sicilian dish with fried aubergines, onions, celery, pink shrimp to pistachio and Modica's chocolate

Minestra di sarde della "nonna Lilla"
Grandma's sardines soup

Ravioli della Norma
Ravioli pasta stuffed of aubergines with tomato sauce, basil and salted ricotta

Pesce Palombo all'agrodolce con petali di cipolla rossa
Dogfish to sweet and sour

Ovamurina (dolce monastico del XVI secolo)
Traditional local dessert since XVI century

Bevande escluse
Drinks not included
€ 60,00

LILA E ANGELO (innovazione)

I nostri cuochi vi propongono un menu degustazione con il meglio del giorno

Tasting menu by our cooks with the best of the day

I nostri cuochi Lila e Angelo vorrebbero prendersi cura di voi con un menu degustazione, il meglio di ogni giorno in 8 portate: un viaggio nella nostra storia con i migliori prodotti della Sicilia.

Avete qualche preferenza?

Chiedete al nostro personale di sala, saremo felici di accontentarvi.

Our cooks Lila and Angelo would like to take care of you with a tasting menu, with the best of every day in eight courses: a journey through our history with the best products of the Sicily.

Do you have any preference?

Ask our room staff, we will be happy to accommodate you.

Bevande escluse
Drinks not included
€ 70,00

È preferibile ordinare il menu degustazione per tutto il tavolo.

It is preferable to order the tasting menu for the entire table

Saremo lieti di proporvi in abbinamento una selezione di quattro vini al calice € 30,00

We will be pleased to offer a selection of four wines by the glass € 30

LA PROPOSTA DEL GIORNO

Antipasto, primo e dolce:
un'assaggio della nostra cucina!
Appetizer, main course and dessert: a taste of our cooking!

Bevande escluse
Drinks not included
€ 45,00

PER COMINCIARE

Appetizers

I CRUDI

Viaggio nel mare di Sciacca con i suoi pesci marinati
Raw fish marinated in salt, honey and organic olive oil

€ 15

LA TRIGLIA

Triglia aromatizzata al finocchietto, salsa di pomodoro all'acciuga e timo con stracciatella
Red mullet fish flavored to wild fennel, tomatoes sauce to anchovies and thyme with stracciatella

€ 14

MARE E TERRA

Calamari, gamberi rosa e gamberi rossi su un passato di carote, zenzero e i due sedani
Warm salad with squid, pink and red shrimps with cream vegetables soup

€ 14

IL POLPO

Crocante di Polpo con guanciale di suino nero dei Nebrodi su macco di ceci e cicerchie
Grilled octopus wrapped in crispy black pig cheek with olives, sun-dried tomatoes in chickpeas and chickling purée

€ 14

PIATTI VEGETARIANI

Vegetarian dishes

LA NOSTRA MILLEFOGLIE

Millefoglie di melanzane con caciotta, Piacentinu DOP, mozzarella artigianale siciliana, pesto di basilico e gelato al pomodoro
Eggplants millefeuille with caciotta cheese, Piacentinu cheese and Sicilian artisanal mozzarella, basil pesto and tomatoes ice

€ 14

LA VELLUTATA

Vellutata di verdure con crostini di pane impastato con grani antichi
Cream vegetables soup with toasted black bread with ancient grains

€ 16

LA NORMA

Maccheroni alla Norma
Maccaroni pasta with tomatoes sauce, eggplants, basil and salted ricotta.

€ 18

LE VERDURE DEL CONTADINO

Composè di verdure grigliate
Grilled vegetables

€ 7

LE VERDURINE

Verdure lesse all'aglio di Nùbia
Boiled vegetables with garlic

€ 7

L'INSALATA

Insalata mista con gli ortaggi del contadino
Mixed salad with vegetable

€ 7

LE PATATE

Petali di patate fritte
Thin homemade chips

€ 6

LA PASTA

Pasta

IL PIATTO DELLA "NONNA LILLA"

Minestra di sarde come una volta

Grandma's sardines soup

€ 18

LO SPAGHETTONE

Spaghettone di grani antichi siciliani con gambero rosa, pesto di capperi e pomodori secchi

Spaghettone of ancient sicilian grains with pink shrimps, caper and sun dried tomatoes pesto

€ 20

LO SPAGHETTO

Spaghetti alle vongole e pesto di prezzemolo con polvere di capero e Martini Dry

Spaghetti pasta with clams, caper powder and Dry Martini

€ 18

I FUSILLONI



Fusilloni con ragù di totani e scaglie di formaggio Ragusano Dop

Fusilloni pasta with red squid ragout and Ragusa cheese Pdo

€ 18

LE TAGLIATELLE

Tagliatelle con triglie, uova di pesce, pistilli di zafferano, finocchietto selvatico, pinoli, uvetta e zest di limone

Tagliatelle with red mullet, eggs fish, saffron, wild fennel, pine nutz and lemon zest

€ 20



Utilizziamo pasta prodotta con farina di grani antichi siciliani "Molini del Ponte" e monograno "Felicetti"

La mezza porzione un'aggiunta di € 2,00

The half portion is an addition of € 2,00

I RISOTTI

Rice

IL RISOTTO DI ANGELO



Risotto con guanciale di suino nero dei Nebrodi, fonduta di Ragusano DOP

al vino Marsala stravecchio, pesto di basilico e gherigli di noce

Risotto with Nebrodi black pig cheek, basil pesto, caw cheese fondue, walnut and Marsala wine

€ 20

IL RISOTTO DI LILA



Risotto con scampi di Sciacca, erba cipollina, lenticchie nere al nero di seppia,

purea di barbabietola e gocce di robiola di capra girgentana

Risotto with scampi of Sciacca, black lentils, beetroot purée and goat cheese robiola

€ 20



Utilizziamo riso biologico Ferron "Pila Vecia"

Il risotto almeno per due persone

Risotto for min two people

Secondo le stagioni i piatti possono variare e il pesce può essere surgelato.
Il pesce servito crudo e' stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. CE 853/04)

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni chiedete al nostro staff,
vi forniremo l'apposita documentazione e tutte le informazioni necessarie.

For any information on substances and allergens ask you our staff, we will provide the appropriate documentation and all the necessary information.

I PESCI Fish

SAN PIETRO

Filetto di pesce San Pietro in Carta Fata alle erbe aromatiche con pinoli, capperi e pomodori secchi

John dory fish steamed in foil-baked with fresh herbs, capers, pine-nuts and sundried tomatoes

€ 20

IL MERLUZZO

Cuore di filetto di merluzzo al gratin con purea di topinambur

Codfish fillet au gratin with Jerusalem artichoke cream

€ 20

LA RAZZA



Filetto di pesce razza con porro, Martini Bianco e fonduta di caprino

Ray fish fillet with leeks, white Martini and goat cheese fondue

€ 20

LA RANA PESCATRICE

Medaglioni di rana pescatrice con foglie di tenerumi, pistilli di zafferano e mandorla bianca

Medallions of monk fish with "tenerumi" leaves, saffron pistols and white almond

€ 20

LE CARNI Meats

IL FILETTO

Filetto di manzo al Marsala, confettura di fichi d'india e polvere di carrubba

Fillet of sicilian beef with marsala wine, pricklypear jam, carob powder

€ 20

L'ENTRECÔTE

Tagliata di entrecôte con misticanza di verdure

Grilled entrecôte with a salad of vegetables

€ 20

IL POLLO

Involtini di pollo ruspante con verdure e formaggio

Chicken free-range rolls with organic leaves and cheese

€ 18

LA SICILIA E I SUOI FORMAGGI Sicilian cheeses

LA NOSTRA SELEZIONE



Misto di Formaggi a latte crudo

Selection of Sicilian raw milk cheeses

€ 18

Pane e coperto 3,00

Cover charge

L'Hostaria del Vicolo vi augura una buona permanenza e buon appetito
The Hostaria del Vicolo wishes you a pleasant stay and enjoy your meal