

DEGUSTAZIONE

Tasting

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

6 portate

Un menu pensato per raccontare la nostra storia

A menu designed to tell our story

Spuma di pane "cunzatu" con acciuga salata di Sciacca e pesci marinati

Foam bread with anchovy salt and raw fish marinated

Caponata di carciofo spinoso con cioccolato di Modica rapè e gambero rosa al pistacchio

Sweet and sour Sicilian dish with fried artichoke, onions, celery, pink shrimp to pistachio and Modica's chocolate

Minestra di sarde della "nonna Lilla"

Grandma's sardines soup

Fagottini di grani antichi siciliani ripieni di gambero rosa di Sciacca, ricotta di pecora e finocchetto selvatico su un letto di macco di fave.

Ravioli, made with ancient Sicilian grains, filled with pink shrimp from Sciacca, ricotta and wild fennel on a bed of broad beans

Filetto di pesce palombo agli agrumi di Sicilia e radice di zenzero

Dogfish fillet to sicilian citrus and ginger

Cannolo "assittatu" con ricotta e pistacchio della Valle del Platani e miele

Sicilian Cannolo with ricotta, pistachio and honey

Bevande escluse
Drinks not included
€ 60,00

INNOVAZIONE

8 portate

I nostri cuochi Lila e Angelo vorrebbero prendersi cura di voi con uno speciale menu degustazione di 8 portate che cambia di giorno in giorno e che esprime una cucina tradizionale e contemporanea allo stesso tempo: un viaggio in Sicilia con i migliori prodotti del mare e della terra del nostro territorio

Our chefs Lila and Angelo advise you a special 8-course tasting menu that changes from day to day. Traditional and contemporary cuisine at the same time: a trip to Sicily with the best products of the sea and land of our territory

Bevande escluse
Drinks not included
€ 70,00

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
€ 40,00

E' 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 Wine Bearing € 30

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)

Si prega di informare il personale di sala per eventuali intolleranze e allergie, al fine di evitare qualsiasi inconveniente.


Please inform the waitstaff of intolerances and allergies, in order to avoid any inconvenience.

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.


PER COMINCIARE

Appetizers

I CRUDI 	€ 18
Viaggio nel mare di Sciacca con i suoi pesci marinati <i>Raw fish marinated in salt, honey and organic olive oil</i>	
LA TRIGLIA	€ 16
Triglia con macco di fave, verdure spontanee alla colatura di acciuga e polvere di pomodoro secco <i>Red mullet fish, broadbeans purée, vegetables leaves flavored to anchovies oil and tomatoes powder</i>	
MARE E TERRA	€ 16
Calamari, gamberi rosa e gamberi rossi su un passato di carote, zenzero e i due sedani <i>Warm salad of squid and shrimps with vegetables soup</i>	
IL CARPACCIO	€ 18
Carpaccio di vitello agli agrumi con capperi disidratati e majonese di alici salate <i>Veal "carpaccio" with citrus fruits with dried capers and anchovy mayonnaise</i>	

PIATTI VEGETARIANI

Vegetarian dishes

LA CAPONATA	€ 14
Caponata di carciofo spinoso con cioccolato di Modica rapè <i>Sweet-and-sour Sicilian dish with fried artichoke, onions, celery and Modica's chocolate</i>	
LA TAGLIATELLA	€ 18
Tagliatelle con asparagi selvatici e funghi cardoncelli <i>Tagliatelle with wild asparagus and cardoncelli mushrooms</i>	
LA VELLUTATA	€ 16
Vellutata di verdure con crostini di pane di grani antichi <i>Vegetables soup with toasted croustons</i>	
LE VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 7
Composè di verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	
LE VERDURINE DEL CONTADINO 	€ 7
Verdure lesse all'aglio di Nùbia <i>Boiled vegetables with garlic</i>	
L'INSALATA	€ 7
Insalata mista con gli ortaggi del contadino <i>Mixed salad with vegetables</i>	
LE PATATE	€ 6
Petali di patate fritte <i>Thin homemade chips</i>	

LA PASTA



Pasta

IL PIATTO DELLA NONNA LILLA Minestra di sarde come una volta <i>Grandma's sardines soup</i>	€ 18
LO SPAGHETTONE Spaghettoni di grani antichi siciliani con pesto di capperi, pomodori secchi e gambero rosa <i>Spaghettoni pasta, made with ancient Sicilian grains, pink shrimps, capers and sun-dried tomatoes pesto</i>	€ 20
LO SPAGHETTO Spaghetti alle vongole e pesto di prezzemolo con polvere di cappero e Martini Dry <i>Spaghetti pasta with clams, capers powder and dry Martini</i>	€ 18
ANELLI Anelli con carciofo spinoso, bottarga e gamberi rosa di Sciacca <i>Anelli pasta with artichoke, botargo and pink shrimps</i>	€ 20
LE BUSIATE Busiate con triglie, uova di pesce, pistilli di zafferano finocchietto selvatico, pinoli e uvetta <i>Busiate pasta with red mullet, eggs fish, saffron, wild fennel and pine nuts</i>	€ 20

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

I RISOTTI

Rice

IL RISOTTO DI ANGELO  Risotto con guancia di suino nero dei Nebrodi, fonduta di Ragusano DOP, crema di zucca e foglioline di menta <i>Risotto with Nebrodi black pig cheek, cow cheese fondue, pumpkin cream and mint</i>	€ 20
IL RISOTTO DI LILA  Risotto con pistilli di zafferano, satereddu, polvere di funghi porcini, nocciole tritate e gamberoni rossi di Mazara marinati <i>Risotto with saffron, wild thyme, porcini mushroom powder, chopped hazelnuts and red shrimps marinated</i>	€ 20

 Utilizziamo riso biologico Ferron "Pila Vecia"

Il risotto almeno per due persone
Risotto for min two people

I PESCI

Fish

SAN PIETRO	€ 20
Filetto di pesce San Pietro con porro, Martini Bianco e fonduta di caprino <i>John-dory fish fillet with leeks, white Martini and goat cheese fondue</i>	
IL MERLUZZO	€ 20
Filetto di merluzzo al vapore aromatizzato con timo e limone, pesto di finocchietto tartare di barbabietola e acqua all'acciuga <i>Steamed cod fillet flavored with thyme and lemon, fennel pesto, beetroot tartar and anchovy water</i>	
LA RAZZA	€ 18
Cotoletta di pesce Razza con majonese al capperi e cipolla caramellata <i>Skate fish cutlet with caper mayonnaise and caramelized onion</i>	
LA RANA PESCATRICE	€ 20
Medaglioni di rana pescatrice con verdure su salsa di mandorla e zafferano <i>Medallions of monk fish stews with vegetables leaves, almonds cream and saffron</i>	

LE CARNI

Meats

IL FILETTO	€ 20
Filetto di vitello con farina di castagne e carruba, funghi cardoncelli e crema di topinambur <i>Veal fillet with chestnut and carob flour, mushroom and jerusalem artichoke purée</i>	
L'ENTRECOTE	€ 18
Tagliata di entrecôte con misticanza di verdure <i>Sliced entrecote with vegetable salad</i>	

LA SICILIA E I SUOI FORMAGGI

Sicilian cheeses

LA NOSTRA SELEZIONE 	€ 18
Formaggi siciliani a latte crudo <i>Selection of Sicilian raw milk cheeses</i>	

Pane e coperto 3,00
Cover charge

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

Si prega di informare il personale di sala per eventuali intolleranze e allergie, al fine di evitare qualsiasi inconveniente.

Please inform the waitstaff of intolerances and allergies, in order to avoid any inconvenience.

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.