

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 carciofi con cioccolato di Modica rapè e gambero rosa al pistacchio

Sweet and sour Sicilian dish with fried artichokes, 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 ricotta di pecora e finocchietto selvatico su un letto di macco di fave e gambero rosa di Sciacca marinato

Ravioli, made with ancient Sicilian grains, filled with ricotta and wild fenol on a bed of broad beans and pink shrimp marinated

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

Dogfish fillet to sicilian citrus and ginger

Ovamurina (dolce monastico del XVI secolo)

Traditional local dessert since XVI centurie

Bevande escluse

Drinks not included

€ 65,00

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

€ 75,00

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

€ 45,00

E' preferibile ordinare il Menu degustazione per tutto il tavolo.

I menù degustazione sono disponibili fino e non oltre le 14:00 e le 21:30

It is preferable to order the Tasting Menu for the entire table

The Tasting Menus are available until and no later than 2pm and 9.30pm

Saremo lieti di proporvi in abbinamento una selezione di cinque vini al calice Val di Mazara o Val Demone
€ 45,00

We will be pleased to offer a selection Wine Bearing from Val di Mazara or Val Demone € 45

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

Viaggio nel mare di Sciacca

€ 22

Raw fish marinated in salt, honey and organic olive oil

LA TRIGLIA

Triglia su vellutata di barbabietola, gocce di caciocavallo Ragusano e polvere di verdure essiccate

€ 20

Red mullet fish, beetroot purée, caciocavallo cheese fondue from Ragusa and dried vegetables powder

MARE E TERRA 2.0

Raviolo aperto di calamaro* con gamberi rosa e rossi, passato di carote, zenzero, i due sedani e salicornia croccante

€ 20

Squid raviolo filled with red and pink shrimps, vegetables soup(carot,celery and ginger) ,crispy glasswort

IL CARPACCIO

Carpaccio di vitello agli agrumi con capperi disidratati e majonese di alici salate

€ 18

Veal "carpaccio" with citrus fruits with dried capers and anchovy mayonnaise

PIATTI VEGETARIANI

Vegetarian dishes

LA NOSTRA CAPONATA

Caponata di carciofo spinoso con cioccolato di Modica rapè

€ 18

Sweet and sour Sicilian dish with fried artichokes, onions, celery and Modica's chocolate

LA TAGLIATELLA

Tagliatelle con fungo cardoncello e asparago selvatico

€ 20

Tagliatelle with mushroom and wild asparagus

I FUSILLONI

Fusilloni con pesto di verdure, burrata e mandorle tostate

€ 18

Fusilloni pasta with vegetable pesto, burrata and toasted almonds

LA VELLUTATA

Vellutata di verdure con crostini di pane di grani antichi

€ 16

Vegetables soup with toasted croustons

LE VERDURE ALLA GRIGLIA

Composè di verdure grigliate

€ 8

Grilled vegetables

LE VERDURE DEL CONTADINO

Verdure lesse all'aglio di Nùbia

€ 8

Boiled vegetables with garlic

L'INSALATA

Insalata mista con gli ortaggi del contadino

€ 8

Mixed salad with vegetables

LE PATATE

Petali di patate fritte

€ 7

Thin homemade chips

LA PASTA

Pasta

IL PIATTO DELLA NONNA LILLA

Minestra di sarde come una volta

Grandma's sardines soup

€ 18

LO SPAGHETTONE

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

Spaghettoni pasta, made with ancient Sicilian grains, pink shrimps, capers and sun-dried tomatoes pesto

€ 20

LO SPAGHETTO

Spaghetti "mancini" alle vongole con menta, bottarga, burro salato al finger lime e mollica di pane aromatizzata

Spaghetti pasta with clams, mint, bottarga, salted butter with finger lime and flavored breadcrumbs

€ 20

ANELLI

Anelli "mancini" con carciofi, acciuga, gamberi rosa di Sciacca, menta e zest di limone

Anelli pasta with artichokes, anchovy, pink shrimps, mint and lemon zest

€ 20

LE LINGUINE

Linguine con triglie, uova di pesce, pistilli di zafferano finocchietto selvatico, pinoli e uvetta

Linguine pasta with red mullet, eggs fish, saffron, wild fennel and pine nuts

€ 20

I PACCHERI 🍴

Paccheri "mancini" con guanciale di suino nero dei Nebrodi, pesto di verdura e fonduta di Ragusano DOP

Paccheri pasta with Nebrodi black pig cheek, vegetable pesto and cow cheese fondue from Ragusa

€ 20

Utilizziamo pasta prodotta con farina di grani antichi siciliani "Molini del Ponte" e pasta artigianale italiana "Mancini"

I RISOTTI

Rice

IL RISOTTO DI ANGELO 🍴

Risotto con guanciale di suino nero dei Nebrodi, fonduta di Ragusano DOP, crema di zucca e foglioline di menta

Risotto with Nebrodi black pig cheek, cow cheese fondue, pumpkin cream and mint

€ 20

IL RISOTTO DI LILA 🍴

Risotto con pistilli di zafferano, timo, polvere di funghi porcini, nocciole tritate e gamberoni rossi di Mazara marinati

Risotto with saffron, wild thyme, porcini mushroom powder, chopped hazelnuts and red shrimps marinated

€ 22

 Utilizziamo riso biologico Cascina bosco

Il risotto almeno per due persone
Risotto for min two people

I PESCI Fish

SAN PIETRO

Filetto di pesce San Pietro con croccante di porro, Martini Bianco e fonduta di caprino

John-dory fish fillet with crunchy leeks, white Martini and goat cheese fondue

€ 22

IL MERLUZZO

Trancio di merluzzo al forno aromatizzato al finocchietto selvatico, con pelle affumicata, verdure alla colatura su purea di mandorla bianca e zafferano

Cod fillet stewed flavored with wild fenol, with smoked skin, vegetables with anchovy sauce on white almonds cream and saffron

€ 20

LA RAZZA

Sandwich di pesce Razza mediterranea con chips di verdure e crema di peperone snack

Skate fish sandwich flavored Sicilian scent and pepper cream

€ 20

LA RANA PESCATRICE

Medaglioni di rana pescatrice sfumati al vino bianco con origano, pinoli, menta, pomodoro confit e crema di patate

Medallions of monk fish stews with white wine, organ, pine nutz, mint, tomato and potatoes purée

€ 20

LE CARNI Meats

IL FILETTO

Filetto di vitello con farina di castagne e carruba, fichi secchi e crema di topinambur

Baby Veal fillet with chestnut and carob flour, dried figs and jerusalem artichoke purée

€ 22

LA PICANHA

Tagliata di picanha con misticanza di verdure

Sliced picanha with vegetable salad

€ 20

LA SICILIA E I SUOI FORMAGGI Sicilian cheeses

LA NOSTRA SELEZIONE 🍷

Formaggi siciliani a latte crudo

Selection of Sicilian raw milk cheeses

€ 18

Pane e coperto 4,00
Cover charge

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.