



ORIGINI BISTROT  
ITALIAN TABLE STORIES

RAGUSA



## ANTIPASTI STARTERS

Caponata siciliana con scaglie di cioccolato  
*Sicilian caponata with chocolate flakes*

**6 euro**



GLUTEN FREE



VEGAN

Bresaola di spada con ortaggi marinati  
*Swordfish carpaccio with marinated vegetables*

**12 euro**



GLUTEN FREE

Parmigiana di melanzane  
*Eggplant parmigiana*

**8 euro**



VEGETARIAN

“Puppu e cipudda”  
*Octopus and onions*

**14 euro**



GLUTEN FREE

Ragusano all' argentiera  
*Ragusano cheese with garlic, oil, oregano and vinegar*

**8 euro**



GLUTEN FREE



VEGETARIAN

Preghiamo i gentili ospiti di segnalare eventuali allergie, intolleranze o necessità alimentari, la cucina sarà lieta di rispondere alle vostre esigenze. *We kindly ask guests to report any intolerances, allergies or food necessities, our staff will be glad to respond to your needs*

**PRIMI**  
**MAIN COURSES**

Penne alla Norma con ricotta salata  
*Pasta with tomato sauce and fried aubergines with aged ricotta flakes*

**14 euro**



VEGETARIAN

Cavati con sugo di maiale  
*“Cavati” pasta with pork sauce*

**10 euro**



HOMEMADE

Pasta che sardi  
*Pasta with sardines*

**12 euro**

Spaghetti con cozze  
*Spaghetti with mussels*

**14 euro**

“Manici ri fauci” con pesto alla trapanese  
*“Manici ri fauci” typical pasta with trapanese pesto sauce*

**8 euro**



HOMEMADE

Preghiamo i gentili ospiti di segnalare eventuali allergie, intolleranze o necessità alimentari, la cucina sarà lieta di rispondere alle vostre esigenze. *We kindly ask guests to report any intolerances, allergies or food necessities, our staff will be glad to respond to your needs*



**SECONDI**  
**SECOND COURSES**

Costata ripiena al Nero d'Avola  
*Stuffed steak with Nero d'Avola*

**14 euro**



GLUTEN FREE

Coniglio "a stimpirata"  
*Stewed rabbit with sweet and sour vegetables*

**16 euro**



GLUTEN FREE

Pescato di lenza in cartoccio con olive nere, patate e prezzemolo  
*Fish of the day in foil with black olives, potatoes and parsley*

**18 euro**



GLUTEN FREE

Spatola in agrodolce  
*Paddlefish sweet & sour*

**12 euro**

Frittata di zucchine  
*Zucchini omelette*

**10 euro**



GLUTEN FREE VEGETARIAN

Preghiamo i gentili ospiti di segnalare eventuali allergie, intolleranze o necessità alimentari, la cucina sarà lieta di rispondere alle vostre esigenze. *We kindly ask guests to report any intolerances, allergies or food necessities, our staff will be glad to respond to your needs*

**CONTORNI**  
***SIDE DISHES***

Patate agli aromi  
*Tasty potatoes*  
**6 euro**

Verdure grigliate  
*Grilled vegetables*  
**6 euro**

Verdure di stagione  
*Seasonal vegetables*  
**6 euro**

Insalata mista  
*Mixed salad*  
**5 euro**

Insalata di pomodoro, cipolla e capperi  
*Tomatoes salad with onions and capers*  
**5 euro**

Preghiamo i gentili ospiti di segnalare eventuali allergie, intolleranze o necessità alimentari, la cucina sarà lieta di rispondere alle vostre esigenze. *We kindly ask guests to report any intolerances, allergies or food necessities, our staff will be glad to respond to your needs*



**DOLCEZZE FINALI**  
**SWEET THINGS**

Teste di turco con panna e fragole  
*Typical donuts with whipped cream and strawberries*

**8 euro**



HOMEMADE

Cannolo siciliano  
*Sicilian cannolo*

**6 euro**



HOMEMADE

Gelo al limone  
*Typical Sicilian lemon aspic*

**4 euro**



GLUTEN FREE

Gelo all'anguria  
*Typical Sicilian watermelon aspic*

**4 euro**



GLUTEN FREE

Coppa gelato alla nocciola  
*Nuts ice cream cup*

**8 euro**



GLUTEN FREE

