




# La Sciara

Restaurant & Winebar

## ANTIPASTI - STARTERS

Polpo leggermente affumicato alla piastra, spuma di patata al rosmarino, salsa di peperone grigliato  
*Grilled octopus, potatoes mousse flavoured with rosemary, grilled pepper sauce* 

Gambero rosso marinato, crostone con crema di panelle e burratina al limone  
*Marinated red prawns, bread croutons with chickpea cream, burratina cheese, lemon flavour*

Spatola a "beccafico", crema di finocchio allo zafferano, polvere di agrumi  
*Scabbard fish rolls stuffed with breadcrumbs, sultans and pine seeds on a fennel cream flavoured with saffron, citrus powder*

Cous cous tiepido con pannocchiette arrosto, polpettine di baccalà, spuma di bagna càuda  
*lukewarm cous cous with roasted corn, salt cod balls, "bagna càuda" mousse*

Tartare di manzo scomposta con uovo di quaglia marinato alla birra artigianale  
*Beef tartare with craft beer marinated quail egg* 

Quinoa croccante con frutta fresca esotica e guacamole di avocado  
*Crispy quinoa with exotic fresh fruits and guacamole*



Si prega la gentile clientela di segnalare al responsabile di sala la presenza di allergie e/o intolleranze  
*Please kindly inform our staff of any allergy and intolerance*



# La Sciara

Restaurant & Winebar

## PRIMI PIATTI-FIRST DISHES

Risotto alla clorofilla di prezzemolo con frutti di mare, pomodorino arrosto, straciatella morbida

*Risotto with parsley extract and sea food, roasted tomato, "straciatella" cheese* 

Caserecce con le sarde, salsa allo zafferano, briciole di mollica tostata saporita

*Caserecce pasta with sardines, saffron sauce, tasty toasted breadcrumbs*

Linguine con cipollotto brasato, zeste di limone, polvere di bottarga su gamberetto allo yuzu

*Linguine pasta with braised leek, confit lemon peels, bottarga powder and shrimps flavoured with yuzu*

Minestrone di verdure di stagione con battuto di basilico

*Season vegetables soup with fresh basil* 

Gnocchi di zucca fatti in Casa su crema di zucchine in fiore

*Home-made pumpkin dumpling on pumpkin flowers cream* 


Si prega la gentile clientela di segnalare al responsabile di sala la presenza di allergie e/o intolleranze  
*Please kindly inform our staff of any allergy and intolerance*

# La Sciara

Restaurant & Winebar


## SECONDI PIATTI-MAIN DISHES



Trancetto di ricciola scottata, caponatina di verdure, tapenade di olive nere e panure croccante  
*Grilled amberjack slice, sweet&sour vegetables ratatouille, olives tapenade and crispy panure*

Filetto di tonno rosso in crosta di pistacchi e sesamo con verdure acidule e salsa tonnata  
*Red tuna fillet in pistachio and sesame breadcrumb with sour vegetables and tuna sauce* 

Paranza dorata con salsa tartara e chips di patate  
*Mixed fried fish with tartare sauce and potatoes chips*

Carrè di agnello al BBQ con salsa senape, parmigiana di melanzane e patate arrosto  
*BBQ loin of lamb served with mustard, aubergines pie and roasted potatoes*

Tagliata di Angus ai ferri, tortino di patate e cipolla, spinacino saltato  
*Grilled sliced angus, potatoes and onion pie, sautéed spinach* 

Cubi di melanzane marinate all'orientale con julienne di zucchine al wasabi e pomodoro secco  
*Marinated aubergines diced with pumpkin julienne, wasabi and dried tomatoes*  

Si prega la gentile clientela di segnalare al responsabile di sala la presenza di allergie e/o intolleranze  
*Please kindly inform our staff of any allergy and intolerance*



# La Sciara

Restaurant & Winebar

## DESSERT-DESSERTS

Composizione di frutta fresca tagliata  
*Sliced fresh fruit*



Cannolo tradizionale scomposto con scaglie di cioccolato modicano

*Traditional crushed cannolo with chocolate flakes*



Trionfo di profiteroles al gelato vaniglia con cioccolato fondente e crumble al torrone

*Home-made vanilla ice cream profiteroles with dark chocolate and nougat crumble*



Mousse d'arancia e il suo liquore con gelée di fragole e basilico in fiore

*Orange mousse with strawberries gelée, basil and orange liqueur*



Giardino incantato con foglie di timo e ganache al pistacchio su bisquit alle mandorle

*Pistachio ganache cream served on almond bisquit and thyme*



Gelati artigianali

*Home made ice creams*

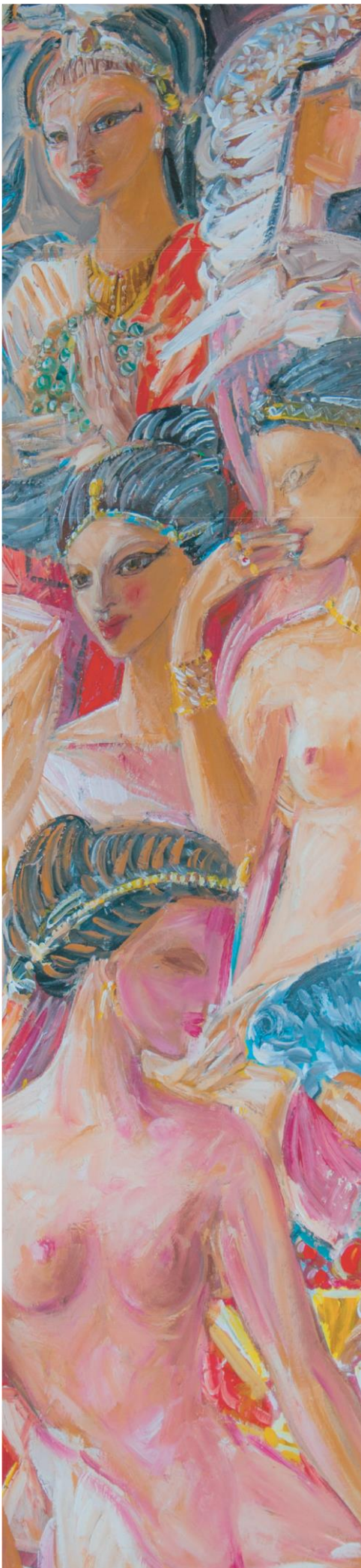


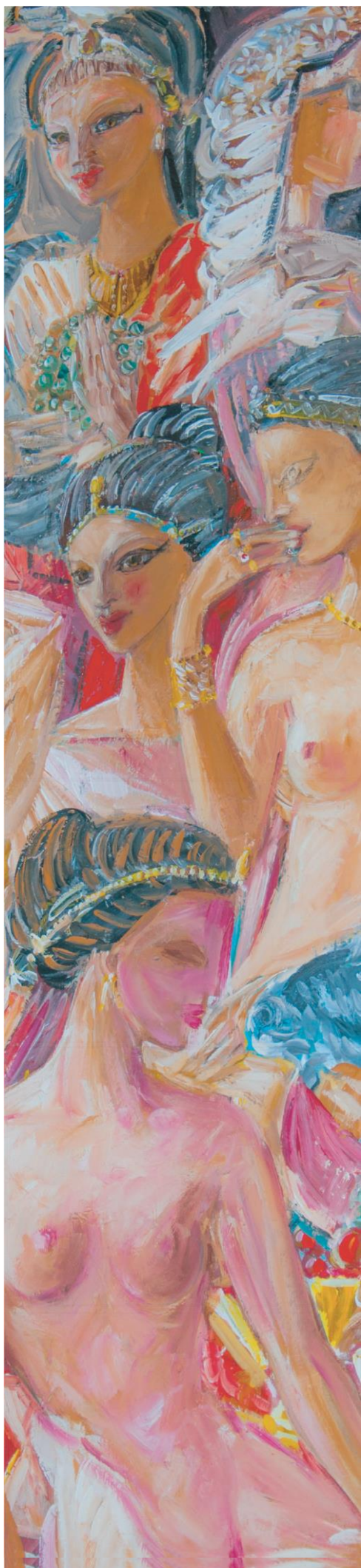
Senza glutine  
Gluten Free



Piatto vegetariano  
Vegetarian dish

Si prega la gentile clientela di segnalare al responsabile di sala la presenza di allergie e/o intolleranze  
*Please kindly inform our staff of any allergy and intolerance*





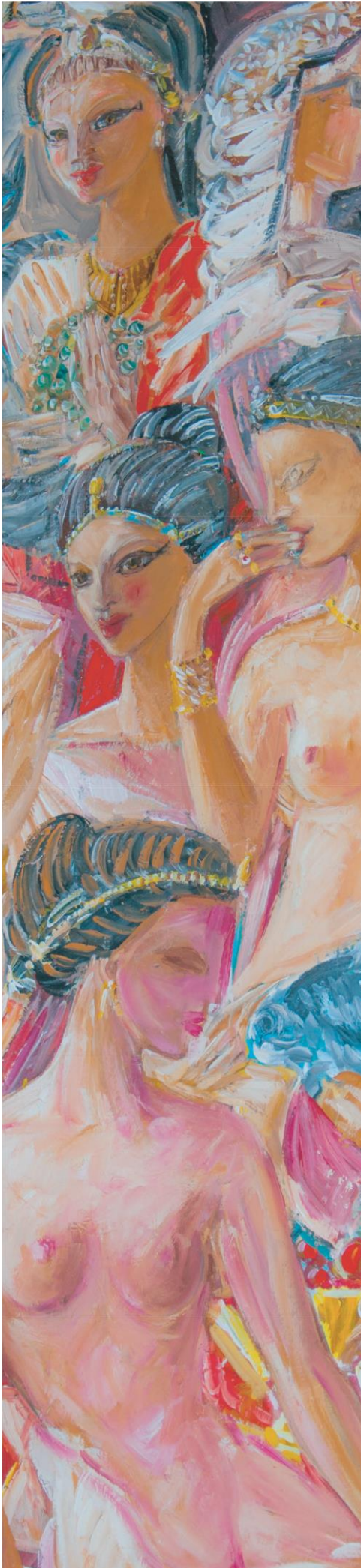
**Allergeni** – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

**Allergens** - Customer is asked to communicate to our Team the need to consume food free of any allergenic substances before ordering. During preparation in the kitchen, cross-contamination cannot be excluded. Therefore our dishes may contain allergenic substances, as per EU Regulation 1169/11

**(\*) Materie prime / Prodotti abbattuti in loco** – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Gli stessi, se non disponibili freschi, vengono acquistati surgelati.

(\*) Raw food / products frozen on site - Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04 and Reg. CE 853/04. If not available fresh, are bought already frozen.

Si prega la gentile clientela di segnalare al responsabile di sala la presenza di allergie e/o intolleranze  
*Please kindly inform our staff of any allergy and intolerance*



XXXXXXXXXXXX

# La Sciara

*I piatti della tradizione siciliana*

*Sicilian traditional dishes*

**Maccheroncini tradizionali alla Norma**

*Traditional maccheroni pasta with tomato sauce  
aubergines and ricotta cheese flakes*

**Spaghetti mantecati alle vongole**

*Spaghetti pasta with clams*

**Bracirole di vitello alla messinese con verdure saltate**

*Veal rolls with breadcrumbs, Parmigiano and Pecorino  
cheese, tomato, black pepper and sautéed vegetables*

**Involtini di pesce gratinate con patate al forno**

*Fish rolls with breadcrumbs, Parmigiano and pecorino  
cheese, black pepper and baked potatoes*

XXXXXXXXXXXX

Si prega la gentile clientela di segnalare al  
responsabile di sala la presenza di allergie e/o intolleranze  
*Please kindly inform our staff of any allergy and intolerance*