

## *ANTIPASTI*

<i>Antipasto della casa a buffet</i>	€. S.Q.
<i>Antipasto all'italiana</i>	€. 6,00
<i>Bruschette al pomodoro</i>	€. 2,50
<i>Bruschette ai peperoni</i>	€. 2,50
<i>Bruschette al salmone</i>	€. 4,00
<i>Bufala e crudo</i>	€. 8,00
<i>Bresaola con rucola e scaglie di parmigiano</i>	€. 8,00
<i>Caprese di Bufala</i>	€. 7,00
<i>Cozze scoppiate</i>	€. 7,00
<i>Pepata di cozze</i>	€. 7,00
<i>Insalata di mare*</i>	€. 7,00
<i>Cocktail di gamberetti*</i>	€. 7,00
<i>Soutè cozze e vongole</i>	€. 8,00
<i>Trittico fumè (tonno, spada, salmone)</i>	€. 9,00
<i>Zuppa di Cozze</i>	€. 8,00

(\*) prodotti surgelati

## PRIMI

<i>Caserecce o Spaghetti alla norma</i>	€. 8,00
<i>(Pomodoro, melanzane, basilico, ricotta salata)</i>	
<i>Pennette all'arrabbiata</i>	€. 6,00
<i>(Pomodoro, peperoncino)</i>	
<i>Strozzapreti** alla mediterranea</i>	€. 8,00
<i>(Pomodoro, pesto genovese, mandorle tritate)</i>	
<i>Trofie** alla siciliana</i>	€. 8,00
<i>(Melanzane, salsa, ric. salata, cilieg, cipolla, capperi, olive, basilico)</i>	
<i>Gnocchi** alla Sorrentina</i>	€. 8,00
<i>(Pomodoro, mozzarella, basilico)</i>	
<i>Involtini Siciliani gratinati al forno</i>	€. 8,00
<i>(Spaghetti, Melanzane, salsa, Basilico, Formaggio)</i>	
<i>Orecchiette** con ciliegino, rucola e salsiccia</i>	€. 8,00
<i>Ravioli** di ricotta con grana, noci e panna</i>	€. 8,00
<i>Ravioli** di ricotta al pistacchio e panna</i>	€. 8,00
<i>Risotto con radicchio, speck e panna</i>	€. 8,00

(\*) prodotti surgelati (\*\*) pasta fresca

## PRIMI DI PESCE

<i>Orecchiette** al pesce spada</i>	€. 10,00
<i>(Pesce spada*, pomodoro ciliegino, menta)</i>	
<i>Paccheri calamarati</i>	€. 10,00
<i>(Calamari, salsa, ciliegino, prezzemolo, aglio)</i>	
<i>Spaghetti alla tarantina</i>	€. 8,00
<i>(Cozze, prezzemolo, aglio)</i>	
<i>Risotto al nero di seppia</i>	€. 12,00
<i>(Cipolla, olio, seppia, concentrato di pomodoro)</i>	
<i>Spaghetti alle vongole</i>	€. 10,00
<i>(Vongole, prezzemolo, aglio)</i>	
<i>Spaghetti alla siracusana</i>	€. 10,00
<i>(Acciughe, capperi, pinoli, pangrattato, aglio, basilico)</i>	
<i>Tagliatelle** al cartoccio di mare</i>	€. 12,00
<i>(Pomodoro, cozze, vongole, gamberetti*, calamari*, mentuccia)</i>	
<i>Tagliatelle** agli scampi</i>	€. 12,00
<i>(Pomodoro ciliegino, scampi*,)</i>	
<i>Risotto alla marinara</i>	€. 10,00
<i>(Cozze, vongole, gamberetti*, calamari*)</i>	
<i>Risotto zucchine e gamberetti* al pistacchio</i>	€. 10,00
<i>Farfalle al salmone</i>	€. 10,00
<i>(Salmone, panna, pepe nero)</i>	
<i>Ravioli** di pesce al ragù di pesce</i>	€. 12,00
<i>(Aglio, Basilico, Ciliegino, Salsa, panna)</i>	
<i>Lasagnetta** al ragù di mare</i>	€. 12,00
<i>(Aglio, Basilico, Ciliegino, Salsa, panna e besciamella)</i>	

(\*) prodotti surgelati (\*\*) pasta fresca

## SECONDI DI CARNE

<i>Bistecca ai ferri</i>	€.	7,00
<i>Scaloppine al limone</i>	€.	8,00
<i>Scaloppine ai funghi</i>	€.	9,00
<i>Cotoletta alla palermitana</i>	€.	8,00
<i>Cotoletta alla milanese</i>	€.	8,00
<i>Filetto all'aceto balsamico</i>	€.	15,00
<i>Arrosto Misto di carne</i>	€.	10,00
<i>Filetto alla griglia</i>	€.	15,00
<i>Filetto al pepe verde</i>	€.	16,00
<i>Filetto con rucola e pomodorino</i>	€.	16,00
<i>Filetto al Cognac</i>	€.	16,00
<i>Filetto all'arancia</i>	€.	16,00
<i>Tagliata di filetto con rucola e grana</i>	€.	17,00

## SECONDI DI PESCE

<i>Pesce spada* alla griglia</i>	€. 11,00
<i>Pesce spada* alle mandorle</i>	€. 12,00
<i>Pesce spada* alla marinara</i>	€. 12,00
<i>Pesce spada* alla palermitana</i>	€. 12,00
<i>Pesce spada* alla livornese</i>	€. 12,00
<i>Fritturina mista di gamberi* e calamari*</i>	€. 10,00
<i>Grigliata di gamberoni*, calamari*, pesce spada*</i>	€. 15,00
<i>Calamari* arrosto</i>	€. 10,00
<i>Gamberoni* arrosto</i>	€. 10,00
<i>Gamberoni* in crosta di pistacchio</i>	€. 12,00
<i>Gamberoni* aromatizzati</i>	€. 11,00
<i>Spigola*/orata* alla griglia</i>	€. 12,00
<i>Spigola*/orata* al cartoccio</i>	€. 12,00

(\*) prodotti surgelati

## CONTORNI

<i>Patatine fritte</i>	€. 2,00
<i>Insalata verde</i>	€. 2,00
<i>Insalata mista</i>	€. 2,50
<i>Grigliata mista di verdure</i>	€. 4,00
<i>Radicchio gratinato alle mandorle</i>	€. 4,00
<i>Spinaci al burro</i>	€. 4,00
<i>Crocchette di patate</i>	€. 2,00
<i>Mozzarelline panate</i>	€. 2,00
<i>Olive ascolane</i>	€. 2,00
<i>Patate al forno</i>	€. 3,00

## INSALATONE

<i>Rucolina:</i> rucola, funghi freschi, grana, speck	€. 9,00
<i>Bufalina:</i> lattuga, pom, mozz di bufala, mais	€. 9,00
<i>Tonnina:</i> lattuga, pom, tonno, olive, mozz, mais.	€. 9,00
<i>Palumma:</i> lattuga, pom, gamb.* , rucola, scaglie, tonno	€. 10,00

(\*) prodotti surgelati

## PIZZERIA

<b>A Palumma</b>	€. 8,00
<i>Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, olive nere, rucola, olio, origano</i>	
<b>4 formaggi</b>	€. 8,00
<i>Mozzarella, emmenthal, parmigiano, gorgonzola, olio, origano</i>	
<b>4 Stagioni</b>	€. 8,00
<i>Pom., mozz., piselli, carciofini, prosc. cotto, funghi freschi, olio, origano</i>	
<b>007</b>	€. 8,50
<i>Pomod., mozz., piselli, funghi freschi, wurstel, uovo, olive, origano, olio</i>	
<b>Barocco</b>	€. 8,00
<i>Mozzarella, zucchine arrosto, Philadelphia, bresaola</i>	
<b>Bresaola</b>	€. 9,00
<i>Mozzarella di bufala, rucola, bresaola, scaglie di grana, olio, origano</i>	
<b>Brontina</b>	€. 9,00
<i>Mozz., prov. affum., grana, prosc. cotto, philadelphia, gran. pistacchio, olio orig.</i>	
<b>Capricciosa</b>	€. 8,00
<i>Pom., mozz., piselli, uovo, prosc. cotto, funghi freschi, olive, origano</i>	
<b>Carpaccio</b>	€. 9,00
<i>Mozz., bacon, porcini, carciofini, scaglie di grana, olio, origano</i>	
<b>Chiara</b>	€. 7,00
<i>Mozz., scaglie di grana, pancetta, cipolla</i>	
<b>Cinghialina</b>	€. 9,00
<i>Pom., ¼ wurstel, grana, ¼ Salsiccia., ¼ salame picc., ¼ prosc. cotto</i>	
<b>Contadina</b>	€. 7,50
<i>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olio, origano</i>	
<b>Deliziosa</b>	€. 8,00
<i>Mozzarella di bufala, bacon, scaglie di parmigiano, olio, origano</i>	
<b>Don Pippo</b>	€. 9,50
<i>Pom., mozz. di bufala, funghi porcini, salsiccia, cipolla, olio, origano</i>	
<b>Etna</b>	€. 8,00
<i>Pom., mozz. peperoni, cipolla, salame piccante, olio, origano</i>	
<b>Margherita</b>	€. 4,50
<i>Pomodoro, mozzarella, olio, origano</i>	
<b>Marinara</b>	€. 8,00
<i>Pomodoro, gamberi*, cozze, calamari*, olio, prezzemolo</i>	
<b>Norma</b>	€. 7,00
<i>Pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta salata, olio, origano</i>	

<b>Nuvoletta</b>	€. 4,50
<i>Mozzarella, olio, origano</i>	
<b>Parma</b>	€. 9,50
<i>Pom., mozz. bufala, prosc. crudo, rucola, scaglie di parm, olio, orig.</i>	
<b>Parmigiana</b>	€. 9,00
<i>Pom., mozz., prosc. cotto, melanzane, uovo, scaglie di grana, origano</i>	
<b>Piccantina</b>	€. 6,50
<i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olio, origano</i>	
<b>Pizzicotto</b>	€. 6,00
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio, origano</i>	
<b>Provolina</b>	€. 8,00
<i>Mozzarella, provola affumicata, zucchine arrosto, speck</i>	
<b>Radicchio</b>	€. 9,00
<i>Pom., mozz. di bufala, radicchio, prosc. crudo, scaglie di grana, olio.</i>	
<b>Rustica</b>	€. 7,50
<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, olive, olio, origano</i>	
<b>Siciliana</b>	€. 9,00
<i>Bufala, pom. di Pachino, rucola, speck, scaglie di parm., olio, origano</i>	
<b>Tartufata</b>	€. 10,00
<i>Mozz. bufala, funghi porcini, olio al tartufo, rucola, origano</i>	
<b>Vegetariana</b>	€. 8,00
<i>Mozz., Pom. di Pachino, melanzane, peperoni, zucchine, funghi freschi</i>	
<b>Zucchetta</b>	€. 7,00
<i>Mozzarella, zucchine arrosto, pomodorini, scaglie di grana, olio, origano</i>	



## PIZZE CHIUSE

<b>Calzone</b>	€. 7,00
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio, origano,</i>	
<b>Spinacino</b>	€. 7,00
<i>Ricotta, spinaci</i>	
<b>Bontà</b>	€. 6,00
<i>Mozz., prosc. cotto.</i>	

## PIZZE FREDDI

<b>Girasole..</b>	€. 8,50
<i>Mozz. di bufala, pom. di Pachino, rucola, scaglie di parm, olio, origano</i>	
<b>Oleandro</b>	€. 9,00
<i>Mozz., radicchio, f.porcini, bresaola, scaglie di parm., olio, origano</i>	

## PIZZOLO SALATO

<b>Gioia:</b>	<i>Mozz. di bufala, bacon, rucola, pepato fresco</i>	€. 12,00
<b>Ira:</b>	<i>Mozz. di bufala, speck, rucola, pepato fresco</i>	€. 12,00
<b>Luce:</b>	<i>Mozz, pom. di Pachino, p. cotto, olive, pepato fresco</i>	€. 11,00

## PIZZOLO DOLCE

<b><i>Galak:</i></b> Cioccolato bianco, granella di nocciole	€. 8,00
<b><i>Nutella:</i></b> Nutella, granella di nocciole, zucchero a velo	€. 8,00
<b><i>Straccetti:</i></b> Nutella, granella di nocciole	€. 7,00
<b><i>Straccetti:</i></b> Crema di pistacchio, granella di pistacchio	€. 7,00

### ***Supplementi:***

<i>Salsa di pomodoro, wurstel, uovo, funghi freschi, piselli*, spinaci*, carciofini, peperoni, acciughe, ricotta salata, melanzane, scaglie di grana, panna, olive, rucola, emmenthal, tonno, pomodoro di Pachino, radicchio, cipolla</i>	€. 1,00
<i>Prosciutto cotto, scamorza affumicata, salame piccante, bacon, gorgonzola, mozzarella</i>	€. 1,50
<i>Prosciutto crudo, speck, salmone, tonno fumé, spada fumé, mozzarella di bufala, salsiccia, bresaola, funghi porcini, gamberetti*, olio tartufato</i>	€. 2,00

(\*) prodotti surgelati

## VINI BIANCHI

<i>Corvo Glicine (Varietà siciliane)</i>	€.	11,00
<i>Corvo Fiore 375 ml (Insolia, Grecanico)</i>	€.	5,00
<i>Cusumano Angimbè (Insolia, Chardonnay)</i>	€.	16,00
<i>Cusumano Bianco D'Alcamo</i> <i>(Catarratto, Grecanico, uve aromatiche)</i>	€.	11,00
<i>Cusumano Insolia</i>	€.	11,00
<i>Tasca D'Almerita Leone (Catarratto, Chardonnay)</i>	€.	14,00
<i>Tasca D'Almerita Regaleali</i>	€.	11,00
<i>CVA Canicattì Satàri (Grillo, Chardonnay)</i>	€.	13,00
<i>Donnafugata Anthilia (Catarratto, Ansonica)</i>	€.	12,00
<i>CVA Canicattì Fileno (Grillo)</i>	€.	13,00
<i>Donnafugata Damarino (Uve autoctone e internazionali)</i>	€.	12,00
<i>Donnafugata Lighea (Zibibbo, Catarratto)</i>	€.	14,00
<i>Donnafugata Polena (Catarratto, Viognier)</i>	€.	14,00
<i>Firriato Altaville della Corte (Grillo)</i>	€.	13,00
<i>Firriato Chiaramonte (Ansonica)</i>	€.	18,00
<i>Firriato Sant'Agostino Baglio Sorìa (Catarratto, Chardonnay)</i>	€.	16,00

## VINI ROSATI

<i>Corvo Rosa (Selezione di Nerelli Siciliani)</i>	€.	10,00
--	----	-------

## VINI ROSSI

<i>Corvo Rosso (Nero d'Avola, Nerello, Mascalese, Pignatello)</i>	€.	10,00
<i>Corvo Rosso 375 ml (Nero d'Avola, Nerello, Mascalese, Pignatello)</i>	€.	5,00
<i>Vino Rosso Locale 1lt (Nero d'Avola)</i>	€.	6,00
<i>Cusumano Benuara (Nero d'Avola, Syrah)</i>	€.	16,00
<i>Cusumano (Merlot)</i>	€.	14,00
<i>Cusumano (Nero d'Avola)</i>	€.	12,00
<i>Cusumano (Syrah)</i>	€.	12,00
<i>Tasca D'Almerita Lamuri (Nero d'Avola)</i>	€.	16,00
<i>Tasca D'Almerita Regaleali (Nero d'Avola)</i>	€.	12,00
<i>Donnafugata Sedara (Nero d'Avola)</i>	€.	13,00
<i>Firriato Altavilla della Corte (Cabernet Sauvignon Nero d'Avola)</i>	€.	12,00
<i>Firriato Chiaramonte (Nero d'Avola)</i>	€.	13,00
<i>Firriato Santagostino Baglio Sorìa (Nero d'Avola, Syrah)</i>	€.	18,00
<i>CVA Canicattì Centuno (Nero d'Avola)</i>	€.	13,00
<i>CVA Canicattì Scialò (Nero d'Avola, Syrah)</i>	€.	16,00
<i>CVA Canicattì Calìo (Nero d'Avola, Nerello, Cappuccio)</i>	€.	13,00

## BIRRE

<i>Moretti cl 66</i>	€. 3,50
<i>Moretti cl 33</i>	€. 2,50
<i>Heineken cl 66</i>	€. 4,00
<i>Heineken cl 33</i>	€. 3,00
<i>Tuborg alla spina media</i>	€. 4,00
<i>Tuborg alla spina piccola</i>	€. 2,50

## BIBITE

<i>Coca Cola 1lt</i>	€. 4,00
<i>Coca Cola cl33</i>	€. 2,00
<i>Coca Cola Zero cl33</i>	€. 2,00
<i>Acqua minerale naturale 1lt</i>	€. 2,00
<i>Acqua minerale frizzante 1lt</i>	€. 2,00
<i>Fanta-Sprite-Chinò</i>	€. 2,00

## *LIQUORI-DESSERT*

<i>Grappa</i>	€. 3,00
<i>Grappa in Bardique</i>	€. 4,00
<i>Amari</i>	€. 2,50
<i>Rosolio</i>	€. 3,00
<i>Limoncello</i>	€. 3,00
<i>Sorbetto</i>	€. 2,00
<i>Caffé</i>	€. 1,00

## *PROSECCO - SPUMANTE*

<i>Mionetto Valdobbiانو Prosecco</i>	€. 13,00
<i>Gran Cinzano Dolce</i>	€. 11,00
<i>Gran Sec Cinzano Brut</i>	€. 11,00

## DESSERT

*DESSERT DELLA CASA* €. 3,00

*Torta al limone*

*Torta alla nutella*

*Cassata di ricotta e cioccolato*

*Tiramisù*

*Torta con crema al cioccolato e crema al pistacchio*

*Torta alla frutta*

*Parfait (vari gusti)* €. 4,00

## GELATI

*Tartufo al cioccolato* €. 3,00

*Tartufo bianco con cuore al caffè* €. 3,00

*Tiramisù* €. 3,00

*Cocco* €. 3,00

*Magnum alle mandorle* €. 2,00

*Cornetto Classic* €. 2,00

*Bomboniere* €. 2,00

*Cucciolone* €. 2,00

*Coperto.....€ 1,50*

## *Informativa su gli ingredienti allergizzanti contenuti nelle nostre preparazioni*

*Si comunica alla gentile clientela che all'interno del Ristorante A Palumma vi è una elevata considerazione della qualità dei prodotti somministrati.*

*La politica seguita dal ristorante, infatti, viene riassunta nella seguente dichiarazione:*

*1. Aumentare il livello di garanzia della qualità igienico-sanitaria delle preparazioni e renderlo maggiormente evidente nei confronti del consumatore finale, avvalendosi di un sistema efficace ed efficiente per l'identificazione e la rintracciabilità del proprio prodotto;*

*2. Gestire e mantenere un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP (Reg.Ce n°852/2004 e Reg.Ce n°853/2004);*

*3. Sviluppare nei fornitori una maggior consapevolezza rispetto al mantenimento e miglioramento dei requisiti di salubrità, qualità e legalità dei prodotti forniti;*

*4. Definire compiti e responsabilità per la gestione dei processi necessari per la realizzazione del servizio e mantenendo sotto controllo questi e la gestione dell'intero sistema;*

*5. Operare affinché sia sempre garantita la soddisfazione del cliente attraverso una sensibilizzazione alle esigenze del cliente stesso, raffrontate alle procedure interne con continua formazione del personale;*

*6. Rispettare la catena del freddo come richiesto dalla normativa vigente per tutto il pesce crudo somministrato (Reg.Ce n°853/2004): si procede infatti nell'attività di servire il pesce fresco*

*sensibile ai fenomeni di parassitosi, (le specie più coinvolte sono : PESCE SCIABOLA, SURLO o*

*SUGARELLO, SGOMBRO, MELU' o POTASSOLO, NASELLO se grande, MOLO o*

*MERLANO, TONNETTO, TOMBARELLO, PALAMITA, ARINGA , ALICE, RANA*

*PESCATRICE, BRANZINO*