





**Mangiare come  
a casa in Sicilia**  
*Eating like  
at home in Sicily*

Casa Pasta per capire cosa voglia dire mangiare in famiglia e quali siano i piatti entusiasmanti della tradizione isolana. E poi Pasta, perché chi viaggia in Italia scopre ovunque forme e sapori di pasta diversi. Piatto universale, nato in Sicilia al tempo degli Arabi, veloce quanto indimenticabile. Ma anche Pasta nel senso più ampio di impasto, dal pane al cannolo.

*Casa Pasta to understand what it means to eat in the family and what the exciting dishes from the island tradition are. And then Pasta, because those who travel in Italy can discover different pasta shapes and flavors everywhere. A universal dish, born in Sicily at the time of the Arabs, as quick as it is unforgettable. But also Pasta in the broadest sense of dough, from bread to cannoli.*

Menu Pranzo servito dalle 11:30 alle 15:00  
Lunch Menu served from 11:30 am to 3:00 pm



## Antipasti Appetizers

<b>La nostra Parmigiana / Our "Parmigiana"</b> Melanzane gratinate, Ragusano DOP, mozzarella e pomodoro ciliegino <i>Gratinated eggplants, Ragusano PDO cheese, mozzarella and cherry tomatoes</i>	€ 30.00
<b>Crudo di Pesce / Raw fish</b> Disponibilità del giorno (con opzione addizionale di caviale da 30 gr.) + € 90.00 <i>Availability of the day (plus additional 30 gr caviar option) + € 90.00</i>	€ 50.00
<b>Caponata</b> Pomodoro, capperi di Pantelleria, uvetta e pinoli <i>Tomato, Pantelleria capers, raisins and pinenuts</i>	€ 25.00
<b>Prosciutto di Parma e melone</b> <i>Parma ham and melon</i>	€ 28.00
<b>The Healthy</b> Quinoa, spinaci, mandorle e salmone affumicato <i>Quinoa, spinach, almonds and smoked salmon</i>	€ 25.00
<b>Caesar salad</b> Lattuga romana, pollo ruspante, alici siciliane, parmigiano 24 mesi <i>Romaine lettuce, free-range chicken breast, Sicilian anchovies, 24-month-old Parmesan cheese</i>	€ 30.00
<b>Caprese</b> Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico <i>Tomato, buffalo mozzarella, basil</i>	€ 30.00
<b>Nizzarda</b> Patate, fagiolini, pomodorini, olive, acciughe, uovo, tonno, limone IGP <i>Potatoes, green beans, cherry tomatoes, olives, anchovies, egg, tuna, PGI Sicilian lemon</i>	€ 30.00

Menu Pranzo servito dalle 11:30 alle 15:00  
Lunch Menu served from 11:30 am to 3:00 pm



**Insalata di pomodori / Tomato salad** € 24.00  
cipolla rossa in agrodolce, basilico, olive, ricotta  
*Sweet and sour red onion, basil, olives, ricotta cheese*

**Insalata di polpo / Octopus salad** € 30.00  
Patate, olive, capperi, limone IGP  
*Potatoes, olives, capers, PGI Sicilian lemon*

## Panini Sandwiches

**Hamburger** € 32.00  
Pan brioche, scamorza affumicata, bacon,  
cipolla brasata, pomodoro e lattuga  
*Burger bun, smoked scamorza cheese, bacon,  
caramelized onion, tomato and lettuce*

**Club sandwich classico / Classic club sandwich** € 30.00  
Pollo, bacon, uova, lattuga, pomodoro, maionese  
*Chicken, bacon, eggs, lettuce, tomato, mayonnaise*

**"Il San Corrado" Club sandwich** € 32.00  
Tonno rosso BBQ, verdure grigliate,  
bacon croccante, maionese alle erbe  
*BBQ bluefin tuna, grilled vegetables,  
crispy bacon, herb mayonnaise*

**Italiano / Italian** € 24.00  
Pane di grani antichi siciliani, pomodoro,  
mozzarella di bufala e olio al basilico  
*Bread loaf made with ancient Sicilian grains, tomato,  
buffalo mozzarella and basil oil*

**Avocado Toast** € 30.00  
Avocado, salmone affumicato, philadelphia e cipolla in agrodolce  
*Avocado, smoked salmon, Philadelphia cheese, and sweet and sour onion*

**Lobster roll** € 40.00  
Pane morbido, astice blu, salsa tartara, erba cipollina e caviale  
*Soft bread, blue lobster, tartar sauce, chives and caviar*



Menu Pranzo servito dalle 11:30 alle 15:00  
Lunch Menu served from 11:30 am to 3:00 pm



**Pasta e zuppe**  
**Pasta & soup**

<b>Paccheri alla Norma</b> Pomodoro Pachino, melanzana, ricotta salata e basilico <b>Paccheri Norma-style</b> <i>Pachino tomato, eggplants, salted ricotta cheese and basil</i>	€ 28.00
<b>Minestra di pesce</b> Maccheroncini al torchio, crema di cozze e frutti di mare <b>Fish soup</b> <i>Maccheroncini al torchio pasta, mussels and seafood cream</i>	€ 34.00
<b>Spaghetti alle Vongole</b> Limone IGP <b>Spaghetti with clams</b> <i>PGI Sicilian Lemon</i>	€ 30.00
<b>Spaghetti ai tre pomodori</b> Olio EVO e basilico <b>Spaghetti with three tomatoes sauce</b> <i>Extra virgin olive oil and basil</i>	€ 28.00
<b>Cous-Cous di pesce alla Trapanese</b> <i>Trapanese style Fish Cous-Cous</i>	€30.00
<b>Ravioli di pasta fresca</b> Ricotta e maggiorana <b>Fresh pasta ravioli</b> <i>Ricotta and marjoram</i>	€ 28.00

Menu Pranzo servito dalle 11:30 alle 15:00  
Lunch Menu served from 11:30 am to 3:00 pm



**Secondi piatti**  
**Main courses**

<b>Pescato del giorno al sale o al forno</b> Verdure di stagione e salmoriglio <b>Salt crust or baked catch of the day</b> <i>With seasonal vegetables and homemade salmoriglio (Olive Oil and mixed herbs marinade)</i>	€ 120.00 Kg
<b>Aragosta alla Catalana</b> Pomodorini, peperoni, sedano, carote, cipolla rossa, aceto balsamico <b>Catalana Lobster</b> <i>Cherry tomatoes, peppers, celery, carrots, red onion, balsamic vinegar</i>	S.Q. / A.Q. € 200.00 Kg
<b>Tonno alla Eoliana</b> Pomodorini, capperi, olive, basilico <b>Aeolian style Tuna</b> <i>Cherry tomatoes, capers, olives, basil</i>	€ 40,00
<b>La Milanese in vacanza</b> Costoletta di vitello al pane saporito (per 2 persone) <b>Veal Milanese</b> <i>Veal chop with tasty bread (for 2 people)</i>	€ 80.00
<b>Fritto di Paranza</b> con verdure in pastella e maionese alla soia <b>Paranza fried fish</b> <i>with battered vegetables and soy mayonnaise</i>	€ 40.00



Menu Pranzo servito dalle 11:30 alle 15:00  
Lunch Menu served from 11:30 am to 3:00 pm



### BBQ Carne / BBQ Meat

Filetto di manzo <i>Beef tenderloin</i>	280 gr	€45.00
Costata di manzo <i>Ribeye steak</i>	S.Q. / A.Q.	€ 80.00 kg
Costolette d'agnello <i>Lamb chops</i>	250 gr	€ 40.00
Salsiccia di Palazzolo <i>Sausage from Palazzolo</i>	300 gr	€ 35.00

### BBQ Pesce / BBQ Fish

Pesce esclusivamente fresco secondo disponibilità del mercato  
Only fresh fish based on market availability

Pescato del giorno <i>Catch of the day</i>		€ 120.00 Kg
Crostacei <i>Crustaceans</i>		€ 200.00 Kg
Calamari <i>Squids</i>		€ 90.00 Kg
Tonno Rosso <i>Red tuna</i>		€ 30.00

### Contorni / Side dishes

Patate al forno, Verdure alla griglia, Funghi saltati, Spinaci, Patatine fritte <i>Roasted potatoes, Grilled vegetables, Sauteed mushrooms, Sauteed spinach, French fries</i>		€ 12.00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------



Menu Pranzo servito dalle 11:30 alle 15:00  
Lunch Menu served from 11:30 am to 3:00 pm



### Dolci Desserts

Cannolo Siciliano Ricotta di pecora, pistacchio <i>Sicilian Cannolo</i> <i>Sheep ricotta cheese, pistachio</i>		€ 18,00
Cassata Siciliana alla mandorla pizzuta d'Avola <i>Pizzuta Almond PGI from Avola</i>		€ 18,00
Tiramisù Savoardi, crema al mascarpone e caffè <i>Ladyfingers biscuits, mascarpone cream and coffee</i>		€ 18,00
Delizia al limone Pan di Spagna, crema di limone IGP <i>Lemon delight</i> <i>Sponge cake, PGI lemon cream</i>		€ 18,00
Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet</i>		€ 18,00
Paciugo Frutta fresca di stagione, gelato, panna montata e amarene <i>Fresh seasonal fruit, ice cream, whipped cream and sour cherries</i>		€ 22,00
Frutta fresca di stagione <i>Seasonal fresh fruit platter</i>		€ 22,00
Selezione di gelati <i>Homemade ice cream selection</i>		€ 18,00
Selezione di granite siciliane <i>Homemade Sicilian Granite selection</i>		€ 18,00





## INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI FOOD ALLERGY INFORMATION

Alcuni piatti e bevande possono contenere  
uno o più dei 14 allergeni indicati  
dal regolamento UE n. 1169/2011.

Su richiesta è possibile consultare l'apposita  
documentazione che verrà fornita dal personale  
in servizio. Non possiamo garantire la totale  
assenza di tracce di tali allergeni in tutti  
i nostri piatti e bevande.

*Certain dishes and beverages may contain  
one or more of the 14 allergens designated  
by EU regulation n. 1169/2011.*

*Please consult the appropriate documentation  
that will be provided by our staff upon request.*

*We cannot guarantee the total absence  
of allergens in all our dishes  
and beverages.*



Hennessy



ABSOLUT ELYX



ORLANE  
PARIS



PARTNER UFFICIALI 2024

