





**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 Cena servito dalle 19:00 alle 22:30
Dinner Menu served from 7:00 pm to 10:30 pm



Antipasti Appetizers

Tartare del giorno <i>Tartare of day</i>	€ 30.00
Sarde a beccafico e caponata siciliana <i>Beccafico style Sardines</i> and Sicilian caponata	€ 30.00
La nostra Parmigiana Melanzane gratinate, Ragusano DOP, mozzarella e pomodoro ciliegino <i>Our "Parmigiana"</i> Gratinated eggplants, Ragusano PDO cheese, mozzarella and cherry tomatoes	€ 30.00
Mozzarella in carrozza <i>Fried mozzarella cheese sandwich</i>	€ 25.00
Crudo di Pesce Disponibilità del giorno (con opzione addizionale di caviale da 30 gr.) + € 90.00 <i>Raw fish</i> Availability of the day (plus additional 30 gr caviar option) + € 90.00	€ 50.00
Sauté di cozze e vongole Olio EVO, peperoncino <i>Mussels and clams sauté</i> extra virgin olive oil, chilli pepper	€ 35.00
Insalata di mare Verdure croccanti e erbe aromatiche <i>Seafood salad</i> Crispy vegetables, aromatic herbs	€ 38.00
Caviale Calvisius Blinis, panna acida, erba cipollina e scalogno tritato <i>Calvisius Caviar</i> Blinis, sour cream, chives and chopped shallots	30 gr € 90.00 50 gr € 150.00

Menu Cena servito dalle 19:00 alle 22:30
Dinner Menu served from 7:00 pm to 10:30 pm



Pizze Pizzas

Le nostre pizze sono preparate esclusivamente con forno a legna
Our pizzas are prepared exclusively in our wood-fired oven

Margherita Pomodoro, mozzarella, basilico <i>Tomato, mozzarella, basil</i>	€ 25.00
Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano <i>Tomato, mozzarella, anchovies, oregano</i>	€ 30.00
Norma Pomodoro, mozzarella, melanzane, basilico, ricotta salata <i>Tomato, mozzarella, eggplants,</i> <i>basil, salted ricotta</i>	€ 30.00
Salame piccante / Spicy salami Pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>Tomato, mozzarella, spicy salami</i>	€ 30.00
Tartufata Quattro formaggi, tartufo nero di Palazzolo <i>Four cheeses, local black truffle from Palazzolo</i>	€ 70.00
Gambero rosso / Red prawn Stracciatella, pomodorini Pachino, basilico <i>Stracciatella cheese, Pachino cherry tomatoes, basil</i>	€ 45.00



Menu Cena servito dalle 19:00 alle 22:30
Dinner Menu served from 7:00 pm to 10:30 pm



Pasta e zuppe Pasta & soup

Spaghetti all'aragosta Pomodorini Pachino, basilico <i>Spaghetti with lobster</i> Pachino cherry tomatoes, basil	S.Q. / A.Q. € 200.00 kg
Paccheri con zuppa di pesce del giorno <i>Paccheri with fish soup of the day</i>	S.Q. / A.Q. € 120.00 kg
Paccheri alla Norma Pomodoro Pachino, melanzana, ricotta salata e basilico <i>Paccheri Norma-style</i> Pachino tomato, eggplants, salted ricotta cheese and basil	€ 28.00
Spaghetti cacio e pepe <i>Spaghetti with cheese and black pepper</i>	€ 28.00
Minestra di pesce Maccheroncini al torchio, crema di cozze e frutti di mare <i>Fish soup</i> Maccheroncini al torchio pasta, mussels and seafood cream	€ 34.00
Spaghetti alle Vongole Bottarga e limone IGP <i>Spaghetti with clams</i> Bottarga (pressed and salted roe) and local lemon PGI	€ 38.00
Risotto agli scampi al limone IGP <i>Risotto with scampi</i> and local lemon PGI	€ 40.00
Spaghetti ai tre pomodori Olio EVO e basilico <i>Spaghetti with three tomatoes sauce</i> Extra virgin olive oil and basil	€ 28.00
Tagliatelle di pasta fresca, ragù di manzo alla "Bolognese" <i>Fresh pasta tagliatelle</i> Bolognese-style beef ragout	€ 30.00
Ravioli di pasta fresca ricotta e maggiorana <i>Fresh pasta ravioli</i> with ricotta cheese and marjoram	€ 28.00



Menu Cena servito dalle 19:00 alle 22:30
Dinner Menu served from 7:00 pm to 10:30 pm



Secondi piatti Main courses

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



Menu Cena servito dalle 19:00 alle 22:30
Dinner Menu served from 7:00 pm to 10:30 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 Cena servito dalle 19:00 alle 22:30
Dinner Menu served from 7:00 pm to 10:30 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.



RELAIS &
CHATEAUX

FRANCE 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Hennessy

GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Dom Pérignon

ABSOLUT ELYX

CHAMPAGNE
DUVAL-LEROY

CHAMPAGNE
TAITTINGER
REIMS-FRANCE

ACQUA PANNA
THE FINE DINING WATERS
S.PELLEGRINO

TAYLOR'S

CHAMPAGNE
POMMERY
A REIMS-FRANCE

ORLANE
PARIS

JB
1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

PONANT

MONKEY 47
SCHWARZWALD DRY GIN

PARTNER UFFICIALI 2024

