

# ***La dispensa dell'Enna***



## **The luxury of simplicity**

*“Non possiamo fare grandi cose, solo piccole cose con grande amore”*

*“We can't do great things; only small things with great love”*

*Your Hosts: Fabio & Carmelita*

*Chef: Vincenzina*

## **ANTIPASTI - STARTER**

**ANTIPASTO TIPICO DELLA CASA** (*circa 15 assaggi misti*) **€ 10.00**  
*our special starter ( 15 unique sicilian tastes)*

**FORMAGGI MISTI LOCALI - SALAME TIPICO - SOTT'OLI** **€ 8.00**  
*various local cheeses - salami - dry tomatoes - olives*

**BURRATA 200g** (non sempre disponibile) **€ 10.00**  
*servita con pane tostato-pomodoro fresco- salumi*  
*burrata (200g - fresh cheeses made from mozzarella and cream) served with:*  
*toasted bread - fresh tomato - cold cuts (not always available)*

## **CONTORNI - VEGETABLES**

**INSALATA VERDE CON UOVO-OLIVE -PATE' DI CARCIOFI E MANDORLE** **€ 5.00**  
*green salad with eggs -olives- artichoke and almond pate- black pepper*

**INSALATA VERDE CON POMODORI - MAIS E TONNO** **€ 6.00**  
*green salad with tomatoes - corn - tuna*

**INSALATA VERDE CON POMODORI - MAIS** **€ 5.00**  
*green salad with tomatoes - corn*

**INSALATA VERDE** **€ 3.00**  
*green salad*

**CAPONATA** (*peperoni - melanzane - pomodorini - uva sultanina- sedano-*  
*cipolla - sfumati all'agrodolce*) **€ 5.00**  
*caponata (peppers - eggplant - tomatoes - sultana - celery- onions combined in a sweet*  
*vinegar sauce)*

## **PRIMI PIATTI - FIRST COURSE**

**AGNOLOTTI RIPIENI DI RICOTTA E PISTACCHIO AL PESTO DI PISTACCHIO € 8.00**

*(pesto di pistacchio - panna - salsiccia)*

Agnolotti (homemade pasta) filled with pistachio and ricotta cheese in a pistachio sauce (*pistachio -cream - sausage*)

**PANCIOTTI RIPIENI DI MELANZANE E SCAMORZA ALLA NORMA € 8.00**

*(melanzane fritte-ricotta al forno grattugiata- pomodoro )*

Panciotti\* ( homemade pasta) "alla norma" stuffed white eggplants (tomato-fried eggplants-baket ricotta cheese grated)

**CASERECCE AL FINOCCHIETTO SELVATICO € 7.00**

*(salsa di pomodoro - finocchietto selvatico - acciughe- pecorino-mollica tostata)*

Caserecce (local pasta) with fennel (*tomato sauce - fennel - anchovies- pecorino cheese-toasted breadcrumbs*)

**TAGLIATELLE AL TRITURI' € 8.00**

*(pomodori secchi tritati- olive nere)*

Tagliatelle (local pasta) "al trituri'" (*chopped dried tomatoes - black olives*)

**MACCHERONI FRESCHI AL RAGU' € 8.00**

*(salsa di pomodoro - carne di maiale e vitello- ricotta al forno grattugiata)*

Maccheroni (homemade pasta) with ragu' (*tomato sauce - pork and veal baket ricotta cheese grated -*)

**PANZEROTTI RIPIENI AI FUNGHI PORCINI CON ZUCCA € 8.00**

*(zucca gialla-salsiccia-funghi misti\*-funghi porcini\*-parmigiano )*

Panzerotti\*(homemade pasta) with mushrooms-sausage-pumpkin-parmigiano

\* Prodotto congelato o surgelato all'origine se non di stagione

## **SECONDI PIATTI - SECOND COURSE**

**SCALOPPINE AL MARSALA** (*carne di vitello - farina- burro-vino dolce marsala- pepe nero*) **€ 8.00**

Tender veal tenderloin with marsala sauce (*veal - flour- butter-sweet marsala wine- black pepper*)

**GRIGLIATA MISTA DI CARNE ALLA BRACE** (*costata di maiale - salsiccia - polpetta in foglia di limone-involtino*) **€ 10.00**

Mixed grilled meats (*sliced pork - sausage - meatball on lemon leaf-beef roulade*)

**COSTATA IN CAMICIA** (*costata di maiale - vino bianco - formaggio fuso- pepe nero*) **€ 7.00**

Sliced pork with melted provolone cheese (*sliced pork - white wine - melted cheese- black pepper*)

**TRINCA DI VITELLO ALLA BRACE** (*olio - origano*) **€ 9.00**

Trinca (*grilled beef - oil - oregano*)

**INVOLTINI DI PESCE SPADA** (*non sempre disponibili*) - pesce spada , **€ 10.00**  
mollica di pane, pomodoro, parmigiano reggiano, olio extra vergine d'oliva, provolone dolce, polpa di pomodoro, prezzemolo, pinoli, sale, aglio, pepe.)  
Swordfish rolls\* (*not always available*) - swordfish- parmesan cheese- tomato-  
Breadcrumbs-oil- pine nuts- garlic)

\* Prodotto congelato o surgelato all'origine se non fresco

## ***DOLCI - DESSERT***

|   |               |
|---|---------------|
| <b>GELATO ARTIGIANALE CON PANNA</b><br>homemade icecream with cream   | <b>€ 4.00</b> |
| <b>CANNOLO SICILIANO CON RICOTTA E PISTACCHIO</b><br>Cannolo ( sicilian typical dessert ) with ricotta cheese                     | <b>€ 4.00</b> |
| <b>CASSATA SICILIANA</b><br>Cassata ( sicilian typical dessert ) with ricotta cheese and marzipan                                 | <b>€ 4.00</b> |
| <b>SOUFFLE' AL CIOCCOLATO</b><br>Soufflè chocolate  | <b>€ 4.00</b> |
| <b>SEMIFREDDO ALLA MANDORLA CON SALSA AL CIOCCOLATO</b><br>almond icecream and chocolate sauce                                    | <b>€ 4.00</b> |
| <b>TORTA ALLA NOCCIOLA</b><br>Hazelnut cake   | <b>€ 4.00</b> |
| <b>TORTINO DI CAROTE CON CREMA</b><br>AL FORMAGGIO E GRANELLA DI NOCI<br>Carrot sponge cake with cream cheese and crashed walnuts | <b>€ 4.00</b> |

## **BEVANDE – DRINKS**

|  |                          |                       |                       |               |
|--|--------------------------|-----------------------|-----------------------|---------------|
| <i>PROSECCO (UN BICCHIERE)</i><br>one glass of Prosecco  |                          |                       |                       | <b>€ 4.00</b> |
| VINO ROSSO DELL'ETNA<br>homemade red wine  | LT 1 <b>€ 8.00</b>       | LT 0.50 <b>€ 4.00</b> | LT 0.25 <b>€ 3.00</b> |               |
| VINO BIANCO DELL'ETNA<br>homemade white wine   | LT 1 <b>€ 8.00</b>       | LT 0.50 <b>€ 4.00</b> | LT 0.25 <b>€ 3.00</b> |               |
| ACQUA NATURALE/FRIZZANTE<br>natural/sparkling mineral water  | LT 1                     |                       |                       | <b>€ 2.00</b> |
| BIRRIFICIO DELL'ETNA (NERELLO MASCALESE)<br>ETNA local beer  | cl 0.375<br>DOPPIO MALTO |                       |                       | <b>€ 8.50</b> |
| BIRRIFICIO DELL'ETNA (BIONDA)<br>ETNA local beer   | cl 0.375                 |                       |                       | <b>€ 7.50</b> |
| BIRRA ARTIGIANALE SICILIANA<br>local Sicilian beer   | cl 0.33                  |                       |                       | <b>€ 4.00</b> |
| COCA COLA – FANTA – SPRITE – COCA ZERO   | cl 0,33                  |                       |                       | <b>€ 2.00</b> |
| SUCCO D'ARANCIA<br>orange juice ( <u>no fresh</u> )  |                          |                       |                       | <b>€ 2.00</b> |
| CAFFE'<br>Italian espresso   |                          |                       |                       | <b>€ 1.00</b> |
| THE AL LIMONE<br>lemon tea   |                          |                       |                       | <b>€ 2.00</b> |
| PASSITO<br>special dessert wine  |                          |                       |                       | <b>€ 3.00</b> |
| LIQUORI TIPICI E VINI DOLCI<br>dessert wines and liqueurs  |                          |                       |                       | <b>€ 2.00</b> |
| GRAPPA DELL'ETNA<br>grappa of Etna   |                          |                       |                       | <b>€ 3.00</b> |
| GRAPPA DELL'ETNA (barrique)<br>grappa of Etna  |                          |                       |                       | <b>€ 4.00</b> |
| ROSOLI E AMARI ALLE ERBE E AGLI AROMI DELL' ETNA<br>typical digestives (rosoli) and bitter herb liqueurs of Etna |                          |                       |                       | <b>€ 2.00</b> |
| CREME DI AGRUMI<br>citrus fruit creams   |                          |                       |                       | <b>€ 2.00</b> |