

Le delizie dei
★ Nebrodi ★
da Roberto

MENU'

Roberto è affezionato al suo territorio d'origine, i Nebrodi, ed è per questo che lo ha voluto omaggiare dedicandosi alla diffusione dei sapori e gli odori tipici della propria terra. Di animo umile e simpatico, basandosi esclusivamente sulle proprie forze ha realizzato il sogno che porta da sempre nel suo cuore, aprire una piccola osteria dove poter degustare i salumi ottenuti dalla macellazione del Suino nero dei Nebrodi, formaggi, olio e tanti altre specialità provenienti dalla sua terra d'origine, e dove poter sorseggiare il buon vino siciliano prodotto dalle migliori cantine vinicole dell'isola. I suoi taglieri preparati con maestria e soprattutto con generosità da Roberto, sono caratterizzati dal senso di abbondanza, ospitalità e convivialità tipiche dei siciliani. Le sue origini montane traspaiono nella semplicità e la bontà d'animo che viene trasmessa anche nei suoi piatti, proposti in questo menù che fanno oggi nella nuova location, delle **"Delizie dei Nebrodi"** una vera e propria trattoria, questo senza intaccare la qualità dei cibi e del servizio.

Buon appetito quindi da Roberto!

Roberto is linked above all to the territory of his origin, the Nebrodi, and that's why he wanted to pay homage by dedicating himself to the diffusion of the flavors and smells typical of their land. Of humble and sympathetic soul, relying exclusively on their own forces has realized the dream that has always carried in his heart, open a small tavern where you can taste the cured meats obtained from the slaughter of the Nebrodi black pig, cheeses, oil and many other specialties from his land of origin, and where you can sip good Sicilian wine produced by the best winery of the island. His chopping boards prepared with skill and above all with generosity from Roberto, are characterized by sense of abundance, hospitality and conviviality typical of the Sicilians. His mountain origins shine through in simplicity and the goodness of mind that is also transmitted in his dishes, proposed in this menu that make today, in the new location, delle "Delizie dei Nebrodi" a real trattoria, this without affecting the quality of food and service. Bon appetit then from Roberto!

ELENCO DEGLI ALIMENTI CONSIDERATI ALLERGENI REG. (EU) No. 1169 of 25/10/2011
LIST OF FOOD CONSIDERED ALLERGENS REG. (EU) No. 1169 OF 25/10/2011

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce. 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). 8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti. 9. Sedano e prodotti a base di sedano. 10. Senape e prodotti a base di senape. 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂. 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. Per ulteriori chiarimenti la Direzione è a Vostra disposizione.

*1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, farro, kamut or their hybridised strains and products, thereof. 2. Crustaceans and shellfish products. 3. Eggs and egg-based products. 4. Fish and fish-based products. 5. Peanuts and peanut based products. 6. Soya and soya-based products. 7. Milk and milk-based products (including lactose). 8. Nuts - namely almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Western Anacardium*), pecans (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K Koch), Brazil Nuts (Brazil nut), Pistachios (*Pistacia vera*), Queensland Nuts (*Macadamia ternifolia*) and their products. 9. Celery and celery-based products. 10. Mustard and products containing mustard. 11. Sesame seeds and products with a sesame seed base. 12. Sulphur Dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂. 13. Lupini beans and lupine-based products. 14. Molluscs and their products. For further clarifications, the Management is at your disposal.*

• **TAGLIERI** •

• *CUTTING BOARDS* •

TAGLIERE COMPLETO DI SALUMI E FORMAGGI ARTIGIANALI
CHOPPING BOARD COMPLETE WITH HANDMADE SALAMI AND CHEESE

Piccolo/Small 20

Medio/Medium 35

Grande/Big 55

MINI DEGUSTAZIONE DELLA CASA 10

LITTLE TASTING OF THE HOUSE



• **ANTIPASTI** •

• *APPETIZERS* •

MODICANO 8

Formaggio Ragusano DOP, pomodori secchi, olive
Ragusa cheese DOP, dried tomatoes, olives

MORTADELLA 10

Mortadella, burrata, pesto di pistacchi
Mortadella, burrata cheese, pistachios pesto

PORCHETTA 10

Porchetta con verdure grigliate
Porchetta with grilled vegetables

FRITTURA MISTA 8

Verdure pastellate, patatine, crocchette, anelli di cipolla, fiori di zucca
Battered vegetables, chips, croquettes, onion rings, courgette flowers



• **SECONDI PIATTI** •

• *MAIN DISHES* •

COSTATA DI MAIALINO NERO DEI NEBRODI 10
NEBRODI BLACK PORK CHOP

SALSICCIA DI MAIALINO NERO DEI NEBRODI 8
ROASTED NEBRODI BLACK PORK SAUSAGE

COSTOLETTE DI AGNELLO 12
LAMB RIBS



GRIGLIATA MISTA (pollo, vitello, maiale, agnello) 15
MIXED GRILL (chicken, veal, pork, lamb)

BRACIOLA DI POLLO 9
CHICKEN CHOP



COTOLETTA DI POLLO 8
CHICKEN BREADED CUTLETS

POLPETTE 8
MEATBALLS

FETTINA DI VITELLO 10
SLICE OF VEAL

COPERTO/COVER CHARGE 1,50

VALUTA EURO/EURO CURRENCY

• **PANINI o PANINI SCOMPOSTI** *su piatto •

• ***SANDWICHES or BROKEN SANDWICHES** *on dish •

SAN GIORGIO 7/ (*su piatto/on dish) 8

Prosciutto crudo, mozzarella, pomodoro, lattuga

Pig raw ham, buffalo mozzarella, lettuce

A COSTA 8/ (*su piatto/on dish) 9

Capocollo di suino nero dei Nebrodi, stracciatella,

funghi dolci, olio d'oliva, origano

Nebrodi black pig cured meat neck, stracciatella, sweet mushrooms, olive oil, oregano

MANIACE 8/ (*su piatto/on dish) 9

Mortadella di suino nero dei Nebrodi, pesto di pistacchio, burrata

Nebrodi black pig mortadella, pistachio pesto, buffalo burrata

METAMORFOSI 8/ (*su piatto/on dish) 9

Fesa di tacchino, datterino, mozzarella, verdure grigliate, olio d'oliva, origano

Turkey breast, tomatoes, mozzarella, grilled vegetables, olive oil, oregano

SERRA DEL RE 7/ (*su piatto/on dish) 8

Porchetta di suino nero dei Nebrodi, formaggio

Nebrodi black pig porchetta, cheese

MONTE SORO 8/ (*su piatto/on dish) 9

Prosciutto cotto di suino nero dei Nebrodi, pesto di pistacchio,

datterino, mozzarella

Cooked ham of Nebrodi black pig, pistachio pesto, tomatoes, mozzarella

MODICA 7/ (*su piatto/on dish) 8

Capuliato, formaggio Ragusano DOP, guanciale di suino nero dei Nebrodi

Dried tomato, Ragusa DOP cheese, Nebrodi black pig jowl

VEGETARIANO 7/ (*su piatto/on dish) 7

Zucchine, melanzana, pomodoro, rucola o lattuga

Courgettes, aubergine, tomato, arugula or lettuce

NEBRODI 8/ (*su piatto/on dish) 9

Salsiccia di suino nero dei Nebrodi, provola filante, cipolla in agrodolce

Nebrodi black pig sausage, stringy provola cheese, sweet and sweet and sour onion

SEMPLICE 5/ (*su piatto/on dish) 5

Prosciutto cotto e formaggio

Cooked ham and cheese

*I suddetti panini possono essere serviti anche su piatto con un piccola maggiorazione di prezzo

**The aforementioned sandwiches can also be served on a dish with a small price increase*

*In mancanza di prodotto fresco verranno utilizzati prodotti congelati o surgelati.

**In the absence of fresh products, frozen will be used.*

• **CONTORNI** •

• *SIDE DISHES* •

INSALATA VERDE 5
GREEN SALAD

INSALATA LEGGERA 7
LIGHT SALAD

Zucchine grigliate e mozzarella
Grilled zucchini and mozzarella

VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE 7
GRILLED SEASONAL VEGETABLES

INSALATA ARANCE, FINOCCHI E CIPOLLA 10
ORANGE, FENNEL AND ONION SALAD

CAPRESE 9

: Pomodoro e mozzarella
Tomato and mozzarella

CAPRESE CON BURRATA 10

: Pomodoro e burrata
Tomato and burrata

VEG 9

Melanzane grigliate, zucchine grigliate, olive, funghi dolci, pomodoro
Grilled aubergines, grilled courgettes, olives, sweet mushrooms, tomatoes

INSALATA SICILIANA 6

Pomodori, capperi, cipolla
Tomatoes, capers, onion

PATATE FRITTE 4
FRENCH FRIES



COPERTO/COVER CHARGE 1.50

VALUTA EURO/EURO CURRENCY

• BEVANDE •

• BEVERAGE •

ACQUA naturale, frizzante 50 CL. 1
natural water, sparkling water 50 CL.

ACQUA naturale, frizzante, effervescente naturale 1LT 2
natural water, sparkling water, naturally effervescent water 1 LT.

COCA COLA BOTTIGLIA VETRO 33 CL. 2
COCA COLA GLASS BOTTLE 33 CL.

COLA COLA ZERO BOTTIGLIA VETRO 33 CL. 2
COLA COLA ZERO GLASS BOTTLE 33 CL.

FANTA BOTTIGLIA VETRO 33 CL. 2
FANTA GLASS BOTTLE 33 CL.

BIBITE POLARA 2

SICILIAN SOFT DRINK

Cedrata, Chinotto, Spuma, Mandarino Verde, Gassosa
Citron, Chinotto, Spuma, Green Mandarin, Gassosa

THE ALLA PESCA 3

PEACH TEA

THE AL LIMONE 3

LEMON TEA

• BIRRE ALLA SPINA •

• DRAFT BEER •

PORETTI BIONDA 20 CL. 2.50
PORETTI BLONDE BEER 20 CL.

PORETTI BIONDA 40 CL. 4
PORETTI BLONDE BEER 40 CL.

• BIRRE IN BOTTIGLIA •

• BOTTLED BEER •

SEMEDORATO BIONDA 33 CL. 3
BLONDE SICILIAN BEER

SEMEDORATO ROSSA (doppio malto) 33 CL. 4
DOUBLE MALT RED SICILIAN BEER

BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE 3
MESSINA BEER SALT CRYSTALS

BIRRA ICHNUSA 3
ICHNUSA BEER

BIRRA ARTIGIANALE SICILIANA 5
SICILIAN ARTISAN BEER

Le delizie dei
★ Nebrodi ★
da Roberto

