



L'Antico Granaio

Ristorante

Menù

Benvenuti all'Antico Granaio, gli ambienti sono importanti, come la cura dei materiali e la scelta dei colori ma per la nostra famiglia è ancora più importante la cucina ed è per questo che la tramandiamo da tre generazioni iniziando a cucinare dopo che la scelta dei vostri piatti arriva in cucina, attenderete sicuramente più di un ristorante dove tutto è pronto e aspetta solo di essere rigenerato e servito ma abbiamo scelto di cucinare come faremmo per la nostra famiglia e spero che passerete con noi del tempo di gusto

We Welcome You to Antico Granaio where all the dishes are cooked in the moment you order them and it takes a while but just because everything is really expressly cooked, please, take a rest and enjoy your meal.

Rosario

Antipasti

*Antipasto di Crudo** 28,00

2 Oysters, 4 red Mediterranean prawns, Tuna Tartare, 1 Langoustine

*Antipasto Misto di Mare** 16,00

Mix of Fish and Vegetables Appetizers

*Antipasto Misto di Mare per Due** 25,00

Mix of Fish and Vegetables Appetizers for two persons

*Polpo all'Insalata** 15,00

*Polpo, Sedano, Carote, Limone, Olio d'Oliva, Prezzemolo
Octopus, Celery, Carrots, Lemon, Olive oil, Parsley*

*Crudo di Gamberi** 16,00

*Gamberi Rossi del Mediterraneo
Raw Red Mediterranean Prawns*

Tartare di Tonno 15,00

Raw Minced Tuna Fish,

Polpette di Sarde 11,00

Fishballs of Sardin, Bread, Raisin, Pine Nuts, Orange

Bruschette al Pomodoro 8,00

Toasted Bread, Tomatoes, Garlic, olive oil

Caponata di Melanzane 9,00

*Melanzane, Sedano, Olive, Cipolla, Capperi, Aceto, Zucchero, Olio d'Oliva
Aubergines, Celery, Olives, Onion, Capers, Vinegar, Sugar, Olive Oil*

Primi Piatti

***Spaghetti ai Ricci di Mare Maneggiati* 25,00**

*Spaghetti, Olio extra Vergine d'Oliva, Ricci di mare, Aglio
Spaghetti with Sea Urchin, Garlic, Parsley, Olive oil*

***Spaghettone Fresco Cozze e Tartufo Nero Estivo* 22,00**

Spaghetti, Mussels, Black Truffle, Olive oil Garlic

***Spaghettone Fresco con Tonno, Pomodorini e Mandorle Siciliane* 14,00**

Pasta with Tuna, Cherry Tomatoes and Sicilian Almonds

***Linguine "Mancini" al Gambero Rosso* 18,00**

Pasta with Shrimps and cherry tomatoes

***Busiate Pesto di Pistacchi e Gamberi Rossi** 19,00**

*Pistacchio, Olio d'Oliva, Gamberi Rossi Mediterraneo
Pistachio, Olive Oil, Red Mediterranean Shrimps*

***Paccheri "Mancini" al Ragù di Polpo** 14,00**

*Polpo, Cipolla,, Pomodoro, Menta
Pasta with Octopus and tomatoes sauce*

***Cous Cous di Pesce** 17,00**

Semola di Grano, Filetti di Pesce del Giorno,

***Spaghetti Aglio, Olio Extra Vergine d'Oliva e Peperoncino* 10,00**

Spaghetti with Garlic, Parsley, Olive oil, Red Chili Pepper

***Spaghettone Fresco con Pesto di Pistacchi Siciliani* 13,00**

Pasta, Pistachio, Olive oil, garlic

***Busiate alla Norma* 11,00**

Salsa di Pomodoro, Melanzane, Basilico, Ricotta Salata / Pasta with Eggplant, Tomatoes and Salted cheese

Secondi Piatti

Spigola o Orata alla Griglia (circa 450g,) 23,00
Sea Bass or Sea Bream Grilled

*Tagliata di Tonno con Olio Extravergine d'Oliva e Pistacchi
Siciliani Freschi 19,00*
Grilled Tuna medium rare with Extravirgin Olive Oil and Sicilian Pistachio

Trancio di Spada con Pomodorini e Capperi 17,00*
Slice of Swordfish with Tomatoes and Capers

Trancio di Spada alla griglia 17,00*
Grilled Swordfish

Tonno con Cipolla Rossa in Agrodolce 17,00
Tunafish with sweet'n sour red onions

Grigliata Mista di Pesce e Crostacei 22,00*
Mix of Grilled Fish and prawns (Tuna, Swordfish, Squid and Prawns or Langoustine)

Gamberone di Mazara (Mazara Big Red Prawns) cadauno € 8,00 /each*

Frittura di Calamari 19,00*
Fried Squid Rings

Filetto di Vitello alla Griglia 18,00
Grilled Veal Fillet

Filetto di Vitello al Marsala 18,00
Veal Fillet with Marsala Sauce

Tagliata di Vitello su Rucola e Grana 20,00
Veal Tagliata with Rucola e Grana Padano Cheese

Contorni – Side Dishes

 ***Insalata Mista*** 5,00

Lattuga, Pomodori, Carote, Rucola
Lettuce, Tomatoes, Carrots, Rucola

 ***Insalata Verde*** 4,00

Lattuce salad

 ***Patate Fritte**** 4,50

Fried Potatoes

 ***Verdure alla Griglia*** 8,00

Melanzane, Zucchine, Pomodori, , Patate
Aubergines, Zucchini, Tomatoes, , Potatoes

*Le informazioni sugli allergeni dei nostri piatti potete chiederle allo Chef
che sarà lieto di aiutarvi nella scelta del piatto*

Dolci

Tortino di Arance e Mandorle Siciliane 5,00

Almonds and oranges Cake

Cassata Siciliana in Bicchiere 6,00

Cassata Siciliana in a Glass with Ricotta Cream, Sponge Cake and Almonds Paste

Panna Cotta con Cioccolata, Sciroppo d'Arancia o Vellutata di Fragole 5,00

Panna Cotta with Chocolate or Strawberry Sauce or Orange Syrup

Cannolo Siciliano 4,00

Sicilian rolled waffle with sweet ricotta cheese

Tiramisù ai Pistacchi Siciliani 6,00

Pistachio Tiramisu

I Cantucci dello Chef e Zibibbo 5,00

Home Made Cantucci Cookies and Cold Sweet Sicilian Wine

Caffè e Liquori

<i>Caffè Espresso</i>	<i>1,50</i>
<i>Doppio</i>	<i>2.50</i>
<i>Americano</i>	<i>2.50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3,50</i>
<i>Amari, Limoncello</i>	<i>3,00</i>
<i>Grappa</i>	<i>4,00</i>
<i>Rum, Whiskey</i>	<i>5,00</i>
<i>Passito di Pantelleria</i>	<i>5,00</i>

Bevande

<i>Acqua Minerale Naturale Panna 750ml</i>	<i>2,50</i>
<i>Acqua Minerale Frizzante San Pellegrino 750ml</i>	<i>2,50</i>
<i>Acqua Minerale Efferv. Naturale Ferrarelle</i>	<i>3,00</i>
<i>Coca Cola 0.33 Vetro</i>	<i>3,00</i>
<i>Sprite / Fanta 0.33 Vetro</i>	<i>3,00</i>



<i>Birra alla Spina Messina "Cristalli di Sale" 0,2</i>	<i>3,50</i>
<i>Birra alla Spina Messina "Cristalli di Sale" 0,4</i>	<i>5,50</i>

Cocktails

Aperol Spritz € 7,00

Prosecco, Aperol, Soda

Sicilian Spritz € 7,00

Prosecco, Limoncello, Soda

Bellini € 7,00

Prosecco, Peach Juice

Analcolic Tanqueray Gin Tonic € 10,00

Analcolic Gin, Tonic Water

Negroni € 10,00

Campari, Vermouth, Gin

Americano € 10,00

Campari, Vermouth, Orange Juice

Garibaldi € 10,00

Campari, Orange Juice

Cuba Libre € 10,00

Rum, Cola

Gin Tonic € 10,00

Gin, Tonic water

Gin Tonic Number 3 and Franklin € 13,00

Gin Number 3 and Franklin Tonic Water

Vodka Tonic € 10,00

Vodka, Tonic Water