

PRIMA DA’ PASTA

Impepata di Cozze alla Catanese 10,00
Cozze, Aglio, Peperoncino, Pomodorini e Crostini di Pane Fritto (1,6)

Il Re Rosso di Mazara 16,00
Tartare di Gamberi Rossi, Stracciatella di Burrata e Pistacchio di Bronte (2,4)

“Sardi a’ Beccaficu” 12,00
Sarde Ripiene di Pangrattato, Uva Passa, Pinoli, Olive, Capperi, Pecorino e Finocchietto (1,2,5,7,10)

“Capunata di Milinciani a’ Palermitana” 9,00
Caponata di Melanzane con Capperi, Olive e Mandorle d’Avola (7,12)

Antipasto della Tonnara di Favignana 14,00
Carpaccio di Tonno Fresco con Olio, Limone, Capperi e Mentuccia (5)

Crudo Misto di Mare 24,00
Ostriche, Gamberi Rossi di Mazara, Scampi e Ricci (5)

Polipetti Affogati alla Siciliana 13,00
Polipetti, Salsa di Pomodoro, Peperoncino(5)

“Kaos Girgentino” 18,00
Arancinette al Ragù, Panelle, Caponata, Sarde alla Beccafico, Pani Cà Meusa (1,2,3,7)

A PASTA

“Pasta chi Sardi a’ Palermitana” 15,00
Bucatini, Sarde, Finocchietto, Pangrattato, Uvetta, Pinoli e Zafferano (1,5,7,10)

“Anelletti al Forno alla Palermitana” 12,00
Anelletti con Ragù di Carne, Melanzane, Piselli, Formaggio (1,2)

Pasta alla Norma 10,00
Paccheri al Sugo di Pomodoro con Melanzane, Basilico e Ricotta Salata (1,2)

“Linguine alla Marzamarota” 17,00
Linguine di Gragnano con Vongole, Melanzane e Bottarga di Ricciola (1,6)

Risotto Trinacria 18,00
Riso Carnaroli con Alici, Gamberi Rossi e Granita di Ricotta (1,2,4,5)

Spaghetti con i Ricci di Mare 18,00
Spaghetti di Gragnano, Ricci di Mare, Prezzemolo, Aglio (1,6)

A Tavula ‘un S’Invicchisci

A CARNE

“Sasizza co’ Finocchiu Sarvaggiu” 13,00
Salsiccia di Maialino Fatta a Mano con Finocchietto Selvatico e Peperoncino, Patate Apparecciate

Arrosto Panato alla Palermitana 18,00
Cotoletta di Vitello Arrostita con Pane Aromatico e Patatine Fritte (1,8)

Ù PISCI

“A Tunnina ca Cipuddata” 24,00
Filetto di Tonno Scottato con Cipolle di Tropea in Agrodolce (2,5)

“Calamaro Ammuttunato” 25,00
Calamaro Ripieno di Pangrattato, Ricotta, Zucca e Gamberi (1,2,5)

“Ù Pisci Frittu” 20,00
Fritto Misto di Mare (1,4,5)

Involtini di Pesce Spada alla Palermitana 18,00
Involtini di Pesce Spada, Ripieni di Pangrattato, Caciocavallo, Olive, Pomodoro, Basilico e Mandorle (1,2,5,7,10)

Misto Mare Gratinato alla Siciliana 25,00
Cozze, Capesante, Gamberi, Scampi, Seppie, Pistacchio, Pomodorini, Mollica di Pane Tostata, Maggiorana, Timo (1,5,4,7)

“Cuscusu a la Trapanisa” 28,00
Semola, Aglio Rosso di Nubia, Sale di Trapani, Cannella, Spezie, Pomodoro, Pesce per Zuppa e Gamberi (4,5,6)

Dentice Pescato al Sale 28,00
Minimo 2 persone

NE’ CARNE NE’ PISCI

“Milinciani a’ Parmigiana” 13,00
Melanzane alla Parmigiana (2)

“Cascavaddu all’Argintera” 13,00
Caciocavallo Ragusano DOP Cotto al Forno con Aceto e Origano (2)

Cu’ si curca o lo dijunu ‘un pigghia sonnu comu voli

Cu’ ‘un mancia avi già manciatu

Si vo’ fari ‘na bona ’nzalata picca acitu e ‘na bona ogghiata



Trattoria Trinacria

Via Savona, 57 - Tel. 024238250 - Chiuso la Domenica



ACQUA E BIBITE

Lu cafè pigghialu santiannu lu gelatu pinsannu

Acqua Minerale San Pellegrino/ Panna 750 ml. 3,00

Acqua Minerale San Pellegrino 500 ml. 1,50

Birra Messina Cristalli di Sale 5,00

Bibite Lurisia 3,00
(Chinotto, Aranciata, Gassosa)

Caffè 2,00
(Servito con una Nostra Coccola)

Coperto 3,00

★ Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto ad abbattimento, in ottemperanza delle leggi Europee vigenti (Reg. CE 853/2004).

In tutti i nostri prodotti si può trovare traccia di:

- 1) cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e i prodotti derivati
 - 2) latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
 - 3) uova e prodotti a base di uova
 - 4) crostacei e prodotti a base di crostacei
 - 5) pesce e prodotti a base di pesce
 - 6) molluschi e prodotti a base di molluschi
 - 7) frutta a guscio vale a dire: mandorle, nocciole, noci , noci di acagiù , noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del queensland (macadamia ternifolia) e i loro prodotti, tranne per tutta la frutta a guscio utilizzata per produrre distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola
 - 8) arachidi e prodotti a base di arachidi
 - 9) lupini e prodotti a base di lupini
 - 10) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
 - 11) soia e prodotti a base di soia
 - 12) sedano e prodotti a base di sedano
 - 13) senape e prodotti a base di senape
 - 14) anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- Data la preparazione espressa di tutti i nostri piatti, vi è la possibilità di contaminazione incrociata fra gli alimenti; non possiamo pertanto assicurare l'assenza totale di allergeni non dichiarati in ricetta. In caso di intolleranze o allergie, il nostro personale sarà lieto di aiutarvi.



Trattoria Trinacria
Antica Cucina e Vini di Sicilia

Menù

“L'Italia, senza la Sicilia,
non lascia immagine nello spirito:
soltanto qui è la chiave di tutto.”

J. W. von Goethe

