

dal 1990

L'ABBUFFATA
...la nostra esperienza
al vostro servizio...



GLUTEN FREE

ANTIPASTI DI PESCE/FISH - STARTERS

- Misto di pesce (*Mixed fish of the day*)
- Tris di mare (*Seafood tris*)
- Cocktail di gamberi (*Prawns cocktail*).....
- Zuppa di cozze (*Mussels soup*).....
- Pepata di cozze (*Peppered mussels*)
- Insalata di mare (*Mixed seafood salad*).....
- Sarde beccafico (*Sardines beccafico*).....

ANTIPASTI DI CARNE/MEAT-STARTERS

- Misto alla brace (*Char-grilled mix*).....
- Formaggio ragusano arrosto (*Local roast cheese*).....
- Casareccio dell'abbuffata (*Homemade mix of the day*).....
- Caponata (*Mixed bitter-sweet vegetable in tomato sauce*)
- Tagliere di salumi e formaggi (*Mixed cheeses and cured meat*) ...
- Crudo e ananas (*Ham and pineapple*)
- Insalata caprese di bufala (*Caprese salad with buffalo mozzarella*)

PRIMI DI PESCE/ FISH FIRST COURSE

- Trofie al ragù di gambero in salsa rosa (*Trofie with prawn sauce*).....
- Bavette agli scampi (*Bavette with scampi*).....
- Spaghetti alle vongole (*Spaghetti with clams*).....
- Ravioli di ricotta al nero di seppia (*Ricotta ravioli with squid ink*).....
- Bavette allo scoglio (*Seafood Bavette*).....
- Risotto alla pescatora (*Seafood Risotto*).....
- Penne spada e melanzane (*Penne with swordfish and aubergine*).....

PRIMI DI CARNE/ MEAT - FIRST COURSE

- Penne all'abbuffata (*Abbuffata style penne*).....
- Cavati alla norma con ricotta salata.....
(Cavatelli norma with salted goat ricotta cheese)
- Ravioli di ricotta al sugo di maiale (*Ricotta ravioli with pork sauce*).....
- Spaghetti alla carbonara (*Spaghetti carbonara*).....
- Risotto zucca gialla e speck brasato.....
(*Cream of pumpkin risotto with braised ham speck*)
- Cavati al sugo di maiale (*Cavatelli with pork sauce*).....
- Pappardelle crema di carciofi e ragù di salsiccia.....
(*Pappardelle with artichoke cream and sausage meat ragu*)

SECONDI DI PESCE/ FISH - SECOND COURSE

- Fritto pescato del giorno (*fried catch of the day*).....
- Arrosto misto di pesce (*mixed roast fish of the day*).....
 - Calamaro ripieno (*stuffed squid*).....
- Spada alla palermitana (*swordfish in topped breadcrumbs*)
- Spada alla ghiotta (*swordfish in tomato sauce olives and capers*)
- Pescato del giorno con lisca (*catch of the day*).....
- Gambero rosso e scampi arrosto (*roast local red prawn and scampi*)
- Gambero argentino arrosto (*roast argentine prawn.*).....
- Tagliata di tonno con rucola ciliegino e grana.....
(*sliced roasted tuna with rocket, cherry tomato and parmesan shavings*)

SECONDI DI CARNE/MEAT - SECOND COURSE

- Arrosto misto di carne (*roast meat mix*).....
- Tagliata di filetto con rucola, ciliegino e scaglie di grana
- (*sliced roasted fillet with rocket, cherry tomato and parmesan shavings*)
- Scaloppa al pistacchio (*escalope pistachio*)
- Scaloppa ai funghi (*escalope with mushrooms*).....
- Filetto alla brace (*fillet grilled*).....
- Filetto al gorgonzola (*fillet gorgonzola*)
- Salsiccia alla brace (*grilled sausages*).....
- Costolette d' agnello arrosto (*roast lamb ribs*).....

CONTORNI/CONTOURS AND SALADS

- Grigliata di verdure.....
(*grilled vegetables : red chicory, aubergine, plus mushrooms, zucchini*)
- Insalata verde(*green salad*).....
- Insalata mista(*mix salad: red chicory, lettuce, tomato, corn*).....
- Insalata di arance e finocchi (*orange and fennel salad*).....
- Patatine fritte (*french fries*).....
 - Crocchette di patate (*potato croquettes*)
 - Verdure pastellate (*fried vegetables*)

DOLCI/DESSERT

- Sorbetto al limone (*Lemon sorbet*)
- Panna cotta (*Sweet cooked cream*)
- Cannolo di ricotta (*Cannolo with ricotta cheese*).....
- Cannolo di ricotta scomposto.....
(*Decomposed Cannolo with ricotta cheese and candied citrus*)
- Tortino al cuore caldo di cioccolato (*Chocolate flan with a soft heart*)
- Mousse ai tre cioccolati (*Three chocolate mousse*).....
- Mousse sette veli (*hazelnut and chocolate mousse*)
- Mousse al pistacchio di Bronte (*pistachio mousse*)
- Mousse limone e fragoline di bosco (*lemon and wild strawberries mousse*) :
- Parfait di mandorle (*almond parfait*).....
- Cassata siciliana (*Typical Sicilian cake with ricotta cheese*)

FRUTTA/FRUIT

- Frutta di stagione (*Seasonal fruit*)
- Fragolata (*Strawberries*).....
- Fragolata con panna (*Strawberries with cream*)
- Macedonia di frutta (*Fruit salad*).....
- Ananas (*Pineapple*).....