



Osteria Ballarò Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/palermo-1/osteria-ballaro>
V. Calascibetta, 25, 90133 Palermo PA, PALERMO, Italy
+393991326488 - osteriaballaro.it

Categories

Dessert

Cena degustazione

Primi

Vinos Tintos

Antipasti Starters

Vini Da Meditazione

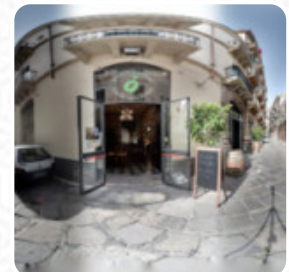
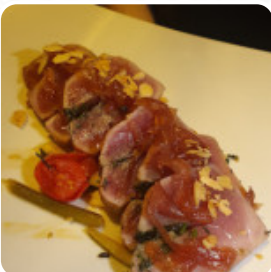
Vinos Blancos

DIGESTIVI

Salads

Starters

Dolci Desserts



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Osteria Ballarò Menu



Entrées

SQUID

Sashimi

TUNA TARTAR

Gnocchi

GNOCCHI

Toast

TOAST

Seafood

OCTOPUS AND ORZO

Rice

RISOTTO

Starters & Salads

ANTIPASTO

Appetizer

TARTARE

Menu

MOSAIC

Cocktails

MONTENEGRONI

Tapas

EGGPLANT TAPAS

Tartar

TARTAR DE ATUN

Snacks & Side Dishes

MIXED FRIED SEAFOOD

Pizza

SEGESTA

Subs

GODFATHER

Ravioli

POLPO ALLA LUCIANA

Wine

MOSCAT

Pizza - Small Ø 24Cm

ALEXANDER

Pizza Ø 26Cm

AMARA

Alkoholische Cocktails

WHITE RUSSIAN

Digestivi - Digestifs

LIMONCELLO

Aperitivo - Aperitifs

CYNAR

Kids' Menu

TORTELLINI DI PASTA FRESCA CON
PANNA E PROSCIUTTO

Wein, Sekt Und Spirituosen

JÄGERMEISTER

Osteria Ballarò Menu



Vorspeisen Klein

FRITTIERTE SARDINEN

Contorni

INSALATA VERDE O MISTA

Vinos Rosados

SUL VULCANO ETNA ROSATO DOC

Baked

EGGPLANT PARMIGIANA

Chardonnay

CHARDONNAY SICILIA MENFI DOC

Second Course

MINI CHEESEBURGER DI POLLO CON PATATINE

Frutta / Fruit

FRESH FRUIT TAGLIATA

Italian Specialties

ARANCINI

Liqueur

DISARONNO

Stay On Shore

LAND AND SEA

Digestives

ELISIR SAN MARZANO BORSCHI

Trays

MINI SANDWICHES

Liquors (50MI)

BITTER OF THE CAPE

Liquori

UNICUM

Side Dishes / Contorni

PATATE AL FORNO AL ROSMARINO

New York Style Pizza Pies

FLORIO

Secondo

COTOLETTA DI VITELLO CON PATATE FRITTE

After Dinner Cocktail

BLACK RUSSIAN

Salads And Spreads

EGGPLANT CAPONATA

Notes

ALLERGY INFORMATION

Dolci e Vini da Dessert

BEN RYÉ PASSITO DI PANTELLERIA DOC

Coperto

COPERTO

SIZILIEN

MILLE E UNA NOTTE SICILIA DOC

Bomboniere

CARIBE

Osteria Ballarò Menu



Whisky / Bourbon

BOULEVARDIER

Morning Coffee Drinks & Cocktails

COFFEE MARTINI

Drink Analcolici

ACQUA GERACI

Real Pasta

REAL PASTA

Mixed Specialties

KEBAB

Vegetarian Plates (Dinner)

VEGETARIAN DISH

Selezione di formaggi siciliani

SICILIAN CHEESES SELECTION

Pasta

PASTA WITH TOMATO

PASTA BOLOGNESE

Rum

DIPLOMATICO

DIPLOMATICO

Alkoholische Geträmk

FERNET BRANCA

AVERNA

Hot Drinks

COFFEE

IRISH COFFEE

Mini Sandwiches

SLOW ROASTED CHEESE

STEWED GROUND BEEF, HAM,
AMERICAN CHEESE

Dessert Wine

PASSITO

CHATEAU ROUMIEU SAUTERNES

I nostri dolci fatti in casa

SORBETTO DI NOSTRA PRODUZIONE

SORBETTO DI NOSTRA PRODUZIONE

Uncategorized

ALLERGEN INFORMATION

PETRUS

Fish

SEA BASS

ROCK

ROCK

Postres

BIANCOMANGIARE

TIRAMICHOUX

TIRAMICHOUX

Salads

CAPRESE

CAPRESE SALAD

CAPRESE SALAD

CAPRESE SICILIANA

Osteria Ballarò Menu



Starters

FIRST COURSE

PANELLE E CROCCHÈ

TARTEL

ORTAGGI GRIGLIATI

Dolci Desserts

GUANTIERA SICILIANA

INTENSAMENTE COCCO

GUANTIERA SICILIANA

GUANTIERA SICILIANA

Sicilian Secondi

RICCIOLA ALLA BRACE E PANE
CUNZATU

BOLLITO DI MARE CON CUSCUS DI
VERDURE E JUS DI CROSTACEI

FRITTURA DI MARE E VERDURE CON
SALSA ALL'AGRODOLCE

GUANCIA DI MAIALINO ALLA PIZZAIOLA,
CREMA DI BUFALA E PATATE
BOULANGÈRE

Vinos Blancos

DIDCUS SICILIA MENFI DOC

PASSIPERDUTI SICILIA DOC GRILLO

VIGNA DI GABRI SICILIA DOC

ISOLANO DOLCE&GABBANA ETNA
BIANCO DOC

CHIARANDÀ CONTESSA ENTELLINA
DOC

DIGESTIVI

LIQUORE DI AMARO MAROLO

LIQUORE DI PERA COSCIA

LIQUORI DELL'ETNA

AMARO CARDO

收_RE

Restaurant Category

BAR

ITALIAN

DESSERT

FRENCH

MEDITERRANEAN

Antipasti Starters

ELEMENTI DI MARE

POLPO E RASCATURE

POLPO FRITTE

TONNO, PISTACCHIO E ANGIURIA

TONNO LIGHT

ARANCINETTA FRITTA

Vini Da Meditazione

KAY SYRAH VENDEMMIA TARDIVA SIC
CI BURA

MUFFATO DEL SALA 2020

PORTO VINTAGE COLLECTION 2014

PORTO VINTAGE COLLECTION 2012

MOSCATO DI PANTELLERIA DOC

Primi

SPAGHETTONE CON BOUILLABAISSE DI
CROSTACEI E FRUTTI DI MARE

MARGHERITA DI GRANO SARACENO,
CARCIOFI, SALSA ALL'ANCIOVA, COZZE
E BRACE DI CARCIOFI

LINGUINE ALLO ZAFFERANO CON
SARDE, FINOCCHIETTO E PAN TOSTATO
ALLA CARRETTIERA

Osteria Ballarò Menu



CAVATELLI CON CACIO SICILIANO E PEPE TIMUT, MACCO DI FAVE NOSTRALI E ALICI AFFUMICATE

TRENETTE CON GAMBERI ROSSI E RICCI

LASAGNETTA AL RAGÙ DI AGNELLO, SALSA AL PARMIGIANO E RISTRETTO DI MANZO AI FUNGHI CREMINI

TORTELLO ROSSO FARCITO ALLE MELANZANE, COULIS DI POMODORO AL BASILICO E RICOTTA INFORNATA

Vinos Tintos

DORILLI CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO DOCG

MAROCCOLI SYRAH SICILIA MENFI DOC

TANCREDI DOLCE&GABBANA

FRAGORE EMA ROSSO DOC CONTRADA MONTELLAGUARDIA

CUORDILAVA DOLCE&GABBANA ETNA ROSSO DOC

CONTRADA MARCHESA ETNA ROSSO DOC

ROSA DOLCE&GABBANA SICILIA DOC

Cena degustazione

NERO LUCE SICILIA DOC, PRINCIPI DI BUTERA (UVE: NERO D'AVOLA 100%)

GRILLO NATURALMENTE BIO SICILIA DOC, CARUSO MININI (UVE: GRILLO 100%)

LINGUINE INTEGRALI FRUTTI DI MARE ED EMULSIONE D'RIC

L'ISOLA BIANCO HIBISCUS ISOLA DI USTICA (UVE: INZOLIA CATARRATTO; VINO NATURALE)

INVOLTINI DI PESCE SPADA E GAMBERO ROSSO AFFUMICATI PROFUMI DI SICILIA

PISTACCHIOSA: NAMELAKA AL PISTACCHIO, SPUGNA AL PISTACCHIO, CROCCANTINO AL PISTACCHIO SALATO

MAFVASIA CAPOFARO ISOLA DI SALINA TASCA ALMERITA

LA TAZZINA DI CAFFÈ E CANGOLO DEGLI AMARI

Ingredients Used



PARMESAN

SHRIMP

TUNA

SEAFOOD

KING PRAWN

PRAWNS

SHRIMPS

PESTO

PORK MEAT

These Types Of Dishes Are Being Served



PASTA

TOSTADAS

SALAD

DESSERTS

FISH

BREAD

PANINI

SPAGHETTI

APPETIZER

Dessert



TIRAMISU

ICE CREAM

CANNOLI

COMPOTE

SFERA DI CASSATA SICILIANA

Osteria Ballarò Menu



CREMOSO ALLE LEMONGRASS,
MANGO, MELOGRANO CRUMBLE AL
CIOCCOLATO E NOCCIOLE

CONCA D'ORO

SANDULA

BIANCOMANGIARE CON MANDARINO

CASSATA SICILIANA AL PISTACCHIO

BLANCMANGE CON MANDARINO

CESTINO ROCHER

CESTINO ROCHER

SELEZIONE DI FORMAGGI SICILIANI

FRESH FRUIT SALAD

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Osteria Ballarò Menu



Osteria Ballarò

V. Calascibetta, 25, 90133
Palermo PA, PALERMO, Italy

Opening Hours:
Friday 12:00-15:00 19:00-23:00

Made with [Menu](#)

