




TuMa

OSTERIA DI NUOVA GENERAZIONE



ANTIPASTI / APPETIZERS

- Caciocavallo all'argentiera / Caciocavallo Cheese "All'Argentiera" € 8
 - Polpette di melanzane e mentuccia / Eggplant and Wild Mint Meatballs € 7
 - Peperoni arrosto / Roasted Peppers € 5
 - Caponata / Caponata (Sicilian Sweet & Sour Vegetables) € 7
 - Vitello tonnato / Veal with Tuna Sauce (Vitello Tonnato) € 9
 - Cranch di sfincione / Sfincione Crunch (Cranch di Sfincione) € 6
 - Melanzane alla parmigiana / Eggplant Parmigiana € 8
 - Sarde allinguate con maionese di capperi e cipolla agrodolce € 10
/ Fried Sardines with Caper Mayonnaise and Sweet & Sour Onion
 - Zuppa di cozze / Mussel Soup € 12
- 

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

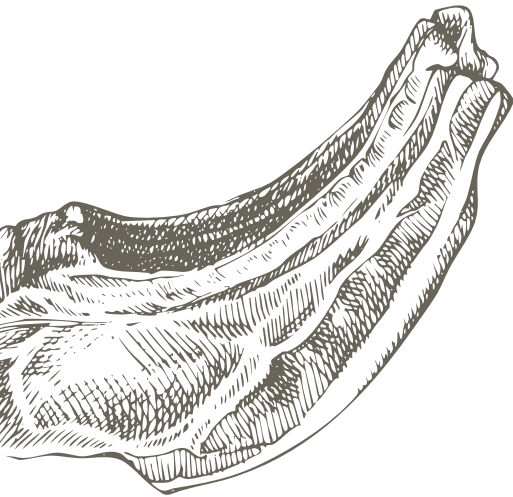


- Risotto ai frutti di mare / Seafood Risotto € 18
 - Margherita all'anciova e mollica atturrata € 13
/ "Margherita" Pasta with Anchovies and Toasted Breadcrumbs
 - Spaghetti al nero di seppia / Spaghetti with Cuttlefish Ink € 18
 - Grano spezzato con zuppa di pesce / Cracked Wheat with Fish Soup € 20
 - Mezzi paccheri con salsiccia, funghi e pomodorini € 15
/ Mezzi Paccheri with Sausage, Mushrooms and Cherry Tomatoes
 - Pasta con la zucchini frita / Pasta with Fried Zucchini € 13
 - Pasta frita / Fried Pasta € 13
- 
- 



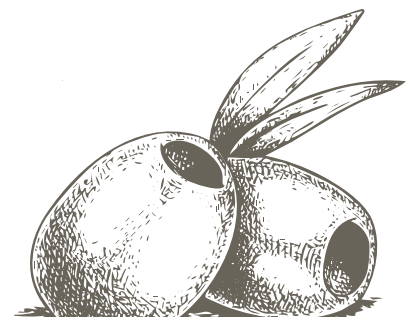
SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

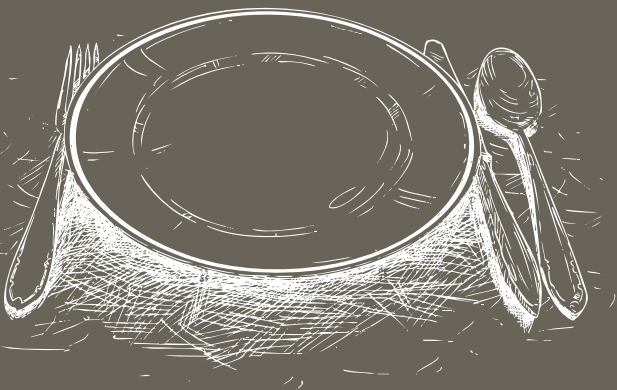
- Involtini di pesce spada / *Swordfish Rolls* € 14
- Grigliata di pesce / *Mixed Grilled Fish* € 25
- Frittura di pesce / *Fried Seafood* € 18
- Tonno ammutunato / *Stuffed Tuna "Ammuttunatu"* € 18
- Tagliata di carne / *Sliced Grilled Beef* € 18
- Gomitoli di maialino dei Nebrodi con pressatina di patate al rosmarino
/ *Nebrodi Pork Rolls with Rosemary Mashed Potatoes* € 14



CONTORNI / SIDE DISHES

- Patate al forno / *Roasted Potatoes* € 5
- Insalata mista / *Mixed Salad* € 5
- Insalata di pomodori, cipolla, olive, capperi e mandorle
/ *Tomato, Onion, Olive, Caper and Almond Salad* € 5
- Verdure grigliate / *Grilled Vegetables* € 5





MENU CONDIVISO / SHARED MENU

minimo x due persone € 38

minimum 2 people - €38 per person

- Tutti gli antipasti / All appetizers
- 1 primo o un secondo a scelta
/ 1 first or 1 main course of your choice
- 1 dessert

DESSERT / DESSERTS

- Tiramisù € 6
- Cannolo € 6
- Cassata al forno / Baked Cassata € 6
- Frutta di stagione / Seasonal Fruit € 6



BEVANDE ANALCOLICHE / SOFT DRINKS

- Fontalba Acqua naturale / Fontalba Still Water € 3
- Fontalba Acqua Gassata / Fontalba Sparkling Water € 3
- Coca Cola lt. 1 € 7
- Coca Cola cl.33 € 3
- Coca Cola Zero cl.33 € 3

BIRRE / BEERS

- Birra dello stretto cl.33 € 5
- Birra Ichnusa cl.33 € 5
- Birra Messina cl.33 € 5
- Baladin € 5



BOLLICINE / SPARKLING WINES

Cantine Fina

- PAS DOSE' € 27
Pinot Nero
Chardonnay

Ferghettina

- SATEN € 85
Chardonnay

Milazzo

- BIANCO DI NERA € 22
Insolia
Nero Cappuccio
Chardonnay

Firriato

- SHARME € 22
Blend di vitigni
autoctoni
- SHARME ROSE' € 23
Blend di vitigni
autoctoni

VINI ROSSI / RED WINES

Cantine Fina

- SYRAH € 20
Syrah
- BAUSA € 27
Nero d'Avola

Firriato

- ETNA ROSSO € 20
Nerello Mascalese
Nerello Cappuccio
- CERASUOLO
DI VITTORIA € 27
Nero d'Avola
Frappato

A.Camporeale

- KAID € 25
Syrah





VINI BIANCHI / WHITE WINES

Cantine Fina

- KIKÈ € 20
Sauvignon blanc
Traminer
- KEBRILLA € 20
Grillo

Planeta

- ALASTRO € 21
Grecanico-Grillo
Sauvignon Blanc
- ETNA BIANCO € 21
Carricante

Cusumano

- SHAMARIS € 22
Grillo
- ANGIMBÈ € 23
Chardonnay
Sauvignon blanc

Donnafugata

- LIGHEA € 20
Zibibbo
- LUMERA ROSATO € 20
Pinot Nero
Nero d'Avola

Tasca d'Almerita

- LEONE
Catarratto
Pinot Bianco € 24
S. Blanc
Traminer

Salier de la Tour

- MADAME ROSÈ € 20
Syrah

A. Camporeale

- KAID € 22
Sauvignon Blanc

Firriato

- CHIARAMONTE
BIANCO € 20
Insolia

Milazzo

- MARIA COSTANZA € 24
Insolia
Chardonnay
- BIANCO DI NERA € 22
Insolia
Nero Cappuccio
Chardonnay



TuMa

OSTERIA DI NUOVA GENERAZIONE

Alcuni dei piatti presentati in questo menu possono contenere: 1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati, 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. 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. 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Se sei un soggetto allergico a questi o altri alimenti, ti invitiamo a chiedere dettagliate informazioni al personale di sala o allo chef, che ti informeranno sull'eventuale presenza di alimenti per te da evitare e ti aiuteranno a indirizzare la scelta su preparazioni esenti dalla presenza di allergeni.

coperto € 2,00 p.p.

Some of the dishes presented on this menu may contain: 1. Cereals containing gluten, such as wheat, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains, and derived products. 2. Crustaceans and crustacean-based products. 3. Eggs and egg-based products. 4. Fish and fish-based products. 5. Peanuts and peanut-based products. 6. Soy and soy-based products. 7. Milk and milk-based products (including lactose). 8. Tree nuts. 9. Celery and celery-based products. 10. Mustard and mustard-based products. 11. Sesame seeds and sesame seed-based products. 12. Sulphur dioxide and sulphites. 13. Lupin and lupin-based products. 14. Molluscs and mollusc-based products.

If you are allergic to any of these or other foods, please ask the dining room staff or the chef for detailed information. They will inform you about the possible presence of ingredients to be avoided and will help you choose dishes free from allergens.

cover charge € 2.00 p.p.