



Avvisiamo la gentile clientela, che oltre al servizio di domicilio e asporto, abbiamo anche riaperto le porte del nostro ristorante, quindi potete prenotare il vostro tavolo dal Mercoledì alla Domenica, sia a pranzo che a cena. Questa Domenica, infatti, saremo aperti anche a cena.

Chi ci conosce sa quanta passione mettiamo nel nostro lavoro e proprio in virtù di questo abbiamo deciso di proporvi un servizio sempre migliore, con i nostri piatti tipici, accompagnati ogni giorno dall'aggiunta di qualcosa di nuovo (proprio come se foste nella nostra Trattoria), in modo da soddisfare sempre i vostri gusti e il vostro palato. Quindi, preparatevi alle nostre prelibatezze e teneteci sempre d'occhio.

Ricordiamo alla nostra gentile clientela che siamo operativi dal Martedì alla Domenica e che le consegne verranno concordate telefonicamente o via whatsapp, in base a ogni esigenza.

I CASCINARI

Menù

Dalle campagne di Sambuca di Sicilia, vi presentiamo il nostro Olio extravergine d'Oliva Nocellara e Biancolilla, spremuto a freddo.

Bottiglia vetro scuro 0,50 cl

€ 5,00

Latta da 5 l

€ 37,50 (€ 7,50 l)

Latta da 10 l

€ 70,00 (€ 7,00 l)

Antipasti

Polpette di melanzane senza salsa	€ 0,50 cad.
Polpette di melanzane con salsa	€ 0,75 cad.
Polpette di sarde senza salsa	€ 1,00 cad.
Polpette di sarde con salsa	€ 1,25 cad.
Involtini di ortaggi	€ 5,00 stecca
Caponata di melanzane	€ 14,00 kg
Cascinaro	€ 5,00 porz.

Primi Piatti

Timballo rustico	€ 5,00 porz.
Timballo alla norma	€ 5,00 porz.
Timballo di pasta spada e melanzane	€ 5,00 porz.
Timballo pasta con sarde	€ 5,00 porz.

Secondi piatti

Involtini di pesce spada	€ 8,00 porz.
Calamaro ripieno	€ 8,00 porz.
Insalata di mare	€ 25,00 kg
Falsomagro sugo e piselli	€ 6,00 porz.
Involtini di carne al cartoccio con patate al forno	€ 6,00 porz.
Bollito	€ 6,00 porz.

Contorni

Insalata Palermitana

€ 7,00 kg

Patate al forno

€ 8,00 kg

Prodotti da forno

Crostata al gelo di anguria

€ 14,00 kg

Biscotti di pasta frolla

€ 14,00 kg

N.B. Gli ingredienti della Pasta Frolla sono: Farina Maiorca, Burro, Zucchero, Tuorlo d'uovo, Bacca di Vanille Gran Crù Tahiti.

Pasta fresca

Mezze maniche <i>(Farina grani antichi siciliani, Uova)</i>	€ 6,00 kg
Fettuccine (Tagliatelle) <i>(Farina grani antichi siciliani, Uova)</i>	€ 6,00 kg
Busiate <i>(Farina grani antichi siciliani, Uova)</i>	€ 6,00 kg
Ravioli bufalina <i>(Farina grani antichi siciliani, Uova, Prosciutto Gran Biscotto, Mozzarella Bufalina, Ricotta Bufala, Grana)</i>	€ 15,00 kg
Ravioli ricotta e spinaci <i>(Farina grani antichi siciliani, Uova, Spinaci, Ricotta di pecora, Grana)</i>	€ 12,00 kg

Sughi e condimenti

Salsa di pomodoro	€ 3,00 (0,75 cl)
Pesto dei Cascinari (1 kg = 8 porz.)	€ 30,00 kg
Sarde e finocchietto (1 kg = 6 porz.)	€ 20,00 kg
Pesce spada e melanzane (1 kg=6 porz.)	€ 20,00 kg

I tempi di cottura

Polpette di melanzane

Riscaldare la salsa e appena bolle aggiungere le polpette per 2 minuti.

Polpette di sarde

Riscaldare la salsa e appena bolle aggiungere le polpette per 3 minuti.

Involtini di ortaggi.

Mettere nel forno caldo a 200 gradi per circa 6 minuti.

Tutta la pasta al forno

Mettere nel forno caldo a 200 gradi per circa 6/7 minuti.

Ravioli

Il loro tempo di cottura è di circa 10 minuti.

Involtino di pesce spada

Mettere nel forno caldo a 200 gradi per 10 minuti.

Calamaro ripieno

Mettere nel forno caldo a 200 gradi per 8/9 minuti.

Involtini di Carne

Mettere nel forno caldo a 200 gradi per 11/12 minuti.

I consigli dello Chef:

I Condimenti

Puoi usare il nostro *Pesto Siciliano* per:



Condire la pasta o il riso.



Fare delle sfiziose bruschette.

La Pasta Fresca

Puoi condire sia i *Ravioli Bufalina* che i
Ravioli Ricotta e Spinaci con:

 Burro e salvia.

 Pomodoro.