



*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.