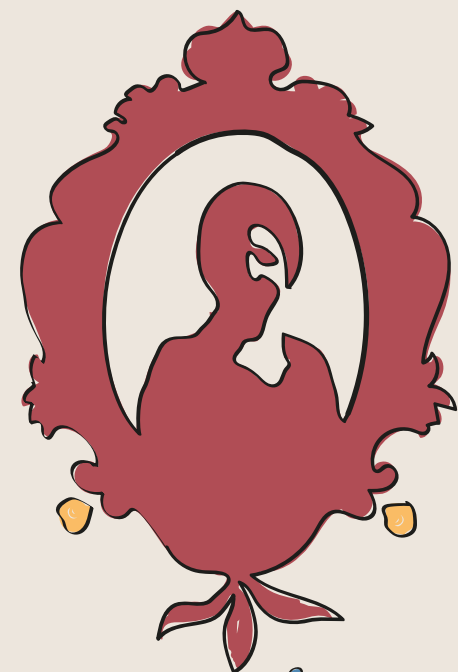




# Donna Luisa

## Osteria

### MENU

## ALLERGENI/ALLERGENS

COMUNICAZIONE IN MERITO ALLE PRESENZE DI ALLERGENI NEI PASTI ESPOSTI. (REG. CE 1169/11 E NOTA DEL MINISTERO DELLA SALUTE NR 0003674-P-06/02/2015)

COMMUNICATION ABOUT THE PRESENCE OF ALLERGENS IN THE MEALS ON DISPLAY. (EC REG. 1169/11 AND NOTE FROM THE MINISTRY OF HEALTH NR 0003674-P-06/02/2015)



GLUTINE  
GLUTEN  
1



CROSTACEI  
CRUSTACEANS  
2



UOVA  
EGGS  
3



PESCE  
FISH  
4



ARACHIDI  
PEANUTS  
5



SOIA  
SOY  
6



LATTE  
MILK  
7



FRUTTA A GUSCIO  
TREE NUTS  
8



SEDANO  
CELERY  
9



SENAPE  
MUSTARD  
10



SESAMO  
SESAME  
11



SOLFITI  
SULPHITES  
12



LUPINI  
LUPIN  
13



MOLLUSCHI  
SHELLFISH  
14

I PRODOTTI ITTICI MARINATI SUBISCONO UN PREVENTIVO PROCESSO DI ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA AL FINE DI ELIMINARE PERICOLI DERIVANTI DALLA PRESENZA DI ENDOPARASSITI (NOTE DGSAN 4379 DEL 17/02/2011 E 24111 DEL 05/07/2012)

MARINATED FISH PRODUCTS SUBJECT TO AN ESTIMATED TEMPERATURE REDUCTION PROCESS IN ORDER TO ELIMINATE DANGERS ARISING FROM THE PRESENCE OF ENDOPARASITES (NOTES DGSAN 4379 of 17/02/2011 and 24111 of 05/07/2012)

COPERTO/COVERED € 2,5

\* IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO VERRA' UTILIZZATO IL CONGELATO/SURGELATO

\* IN THE LACK OF FRESH PRODUCT, FROZEN / FROZEN WILL BE USED

## DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI/APPETIZER COURSES

(MINIMO 2 PERSONE) [ALLERGENI DA 1 A 14]/(MINIMUM 2 PEOPLE) [ALLERGENS FROM 1 TO 14]

|                                                                                                      |                   |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------|
| DONNALUISA 3 PORTATE (COTTI)<br>DONNALUISA 3 COURSES (COOKED)                                        | a persona<br>each | € 9  |
| DONNALUISA 6 PORTATE (COTTI E MARINATI)<br>DONNALUISA 6 COURSES (COOKED AND MARINATED)               | a persona<br>each | € 18 |
| DONNALUISA 10 PORTATE (COTTI, MARINATI E CRUDI)<br>DONNALUISA 10 COURSES (COOKED, MARINATED AND RAW) | a persona<br>each | € 30 |

## ANTIPASTI/APPETIZER

|                                                                                                                                               |  |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------|
| CRUDO DI MARE (5 ASSAGGI) [2,4,14]<br>RAW SEAFOOD (5 TASTINGS)                                                                                |  | € 25 |
| I NOSTRI AFFUMICATI:<br>(carpaccio di salmone, di tonno e di pesce spada) [4]<br>OUR SMOKED:<br>(salmon, tuna and swordfish carpaccio)        |  | € 18 |
| BACCALÀ * panato con maionese all'aglio [1,4,5,6,8]<br>CODFISH * breaded with garlic mayonnaise                                               |  | € 10 |
| PEPATA O ZUPPA DI COZZE [14]<br>PEPPER OR MUSSEL SOUP                                                                                         |  | € 10 |
| TONNO SCOTTATO con salsa teriyaki e<br>cipolla rossa caramellata [1,4,6]<br>SEARED TUNA with teriyaki sauce and<br>caramelized red onion      |  | € 12 |
| SARDA ALLA "BECCAFFICO"<br>con salsa piccante e salsa allo yogurt [1,4,5,6,7,8]<br>SARDINES "BECCAFFICO"<br>with spicy sauce and yogurt sauce |  | € 13 |
| INSALATA DI "CAPPUTTEDDA" E CHIPS [1,5,6,8,9,11,14]<br>"CAPPUTTEDDA" SALAD AND CHIPS                                                          |  | € 15 |
| CAPONATA DI VERDURE [1,5,6,8,9]<br>VEGETABLE CAPONATA                                                                                         |  | € 9  |
| KEFTA DI MANZO (POLPETTE) con verdure speziate [1,3,7]<br>BEEF KEFTA (MEATBALLS) with spicy vegetables                                        |  | € 10 |

## PRIMI/FIRST COURSE

SPAGHETTONI CON LE SARDE,  
finocchietto selvatico, pinoli e uva sultanina [1,3,4,8] € 14  
SPAGHETTONI WITH SARDINES,  
wild fennel, pine nuts and sultanina grapes

GNOCCHETTI DI PATATE € 15  
al ragu' di pesce e fonduta di provola affumicata [1,3,4,7,9]  
POTATO GNOCCHETTI  
with fish ragout e smoked provola cheese fondue

PACCHERI AL FORNO € 15  
con pesce spada, ricotta, melanzana e menta [1,3,4,7,9]  
BAKED PACCHERI  
with swordfish, ricotta, eggplant and mint

SPAGHETTONI ALLE VONGOLE VERACI E CREMA DI MANDORLA [1,3,8,9,14] € 16  
SPAGHETTONI WITH CLAMS AND ALMOND CREAM

FUSILLI AL RAGÙ DI AGNELLO [1,3,9] € 16  
FUSILLI WITH LAMB RAGOUT

## SECONDI/SECOND COURSE

BACCALÀ\* IN UMIDO ALLA MEDITERRANEA [4] € 13  
MEDITERRANEAN STEWED CODFISH\*

TRANCIO DI TONNO SCOTTATO con contorno a scelta [4,5,6] € 16  
SEARED TUNA SLICE with side dish of your choice

ARROSTO MISTO DI PESCE con contorno a scelta [4,5,6,14] € 20  
MIXED SEAFOOD GRILL with side dish of your choice

FRITTURA DI PARANZA E DI CALAMARI [1,4,5,6,14] € 15  
FRIED PARANZA AND SQUID

CALAMARI ALLA GHIOTTA € 15  
con crema di patate [4,7,9,14]  
GREEDY SQUID  
with creamed potatoes

FILETTO DI MANZO € 20  
con verdure di stagione ripassate [1,7,10]  
BEEF FILLET  
with sautéed seasonal vegetables

RIBS DI MAIALE € 15  
con salsa BBQ e patate speziate\* [1,5,6,8,10]  
PORK RIBS  
with BBQ sauce and spicy potatoes\*

## CONTORNO/SIDE DISH

PATATE\* RUSTICHE FRITTE [1,5,6,8] € 4  
RUSTIC FRIED POTATOES\*

PATATE\* RUSTICHE SPEZIATE FRITTE [1,5,6,8] € 4  
SPICY FRIED POTATOES\*

VERDURE GRIGLIATE € 4  
GRILLED VEGETABLES

VERDURE A FOGLIA DI STAGIONE SALTATE IN PADELLA € 5  
SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES

INSALATA MISTA € 4  
MIXED SALAD

## INSALATE/SALAD

INSALATA DI TONNO FRESCO SCOTTATO € 10  
con iceberg, pomodoro, rucola, mais, radicchio, uova sode [3,4]  
SEARED FRESH TUNA SALAD  
with iceberg, tomato, rocket, corn, radicchio, hard-boiled eggs

INSALATA DI POLLO € 8  
con iceberg, carote, mais, olive verdi  
CHICKEN SALAD  
with iceberg, carrots, corn, green olives

INSALATA DI ARANCE € 6  
con finocchi, cipolla, capperi, olive nere  
SALAD OF ORANGES  
with fennel, onion, capers, black olives

## DESSERT

SORBETTO AL LIMONE [1,3,6,7,8] € 3,5  
LEMON SORBET

TESTA DI TURCO SCICLITANA [1,3,7] € 5  
"TESTA DI TURCO" Scicli's typical dessert

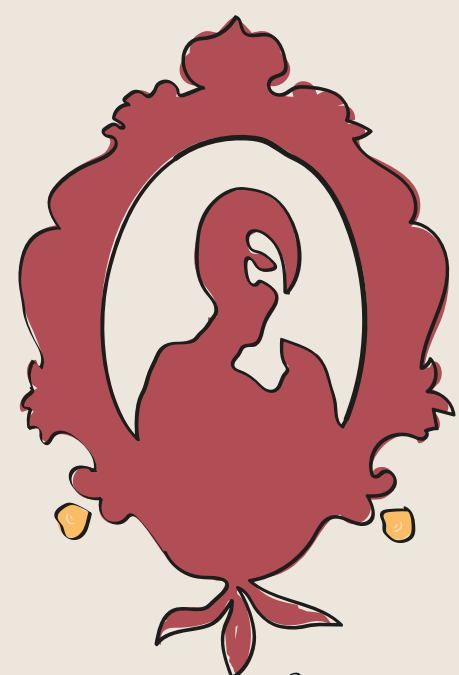
CAPRICCIO AL CACAO E CREMA DI RICOTTA [1,3,7] € 6  
COCOA WHIM AND RICOTTA CREAM

PERA SCIROPPATA CON CRUMBLE SALATO E CREMA CHANTILLY [1,3,7] € 6  
PEAR IN SYRUP WITH SALTED CRUMBLE AND CHANTILLY CREAM

SEMIFREDDO AL SESAMO E BISCOTTO [1,3,7,11] € 6  
PARFAIT WITH SESAME AND COOKIE

MILLEFOGLIE CON CREMA AL CARMELLO [1,3,7] € 6  
MILLEFEUILLE WITH CARAMEL CREAM





*Donna Luisa*  
*Osteria*

**VINI E BEVANDE**  
WINES AND BEVERAGE

## **BOLLICINE/SPARKLING WINES**

|                                                                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| MURGO BRUT SPUMANTE METODO CLASSICO<br>(NERELLO MASCALESE – SANTA VENERINA – CT)                          | € 28 |
| SPUMANTE CUVÉE BRUT TERRAZZE DELL'ETNA<br>(CHARDONNAY, METODO CLASSICO – RANDAZZO – CT)                   | € 35 |
| SPUMANTE BRUT ROSÉ TERRAZZE DELL'ETNA<br>(PINOT NOIR, NERELLO MASCALESE, METODO CLASSICO – RANDAZZO – CT) | € 35 |
| LAVI' BLANC DE NOIR BRUT COLOMBA BIANCA<br>(NERELLO MASCALESE, METODO CHARMAT-MAZARA DEL VALLO-TP)        | € 18 |

## **VINI ROSATI/ROSÉ WINES**

|                                                                                           |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| "OSA" PAOLO CALÌ<br>(FRAPPATO-VITTORIA-RG)                                                | € 26 |
| "MAQUÈ" PORTA DEL VENTO<br>(PERRICONE- BIOLOGICO E BIODINAMICO-CAMPOREALE-PA)             | € 23 |
| "LUMERA" DONNAFUGATA<br>(NERO D'AVOLA, SYRAH, PINOT NERO, NOCERA – CONTESSA ENTELLINA-TP) | € 24 |

## **VINI BIANCHI/WHITE WINES**

|                                                                                       |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| "VALCANZJRIA" GULFI<br>(CHARDONNAY, CARRICANTE-BIOLOGICO-CHIARAMONTE GULFI-RG)        | € 24 |
| "INCANTO" ENZA LA FAUCI<br>(GRECANICO-MEZZANA-ME)                                     | € 26 |
| "BACCANTE" ABBAZIA S.ANASTASIA<br>(CHARDONNAY-BIOLOGICO E BIODINAMICO-CASTELBUONO-PA) | € 26 |
| "VORIA BIANCO" PORTA DEL VENTO<br>(CATARRATTO LEGGERMENTE FRIZZANTE- CAMPOREALE-PA)   | € 23 |
| "PASSI PERDUTI" DONNAFUGATA<br>(GRILLO- CONTESSA ENTELLINA-TP)                        | € 24 |
| "KAID" ALESSANDRO DI CAMPOREALE<br>(SAUVIGNON BLANC-CAMPOREALE-PA)                    | € 24 |
| "MURGO ETNA BIANCO DOC<br>(CARRICANTE, CATARRATTO-SANTA VENERINA-CT)                  | € 25 |
| "KIKE" FINA<br>(TRAMINER AROMATICO 90%,SAVIGNON BLANC 10%-MARSALA)                    | € 22 |
| "RINA IANCA" SANTA TRESA<br>(GRILLO, VIOGNIER-VITTORIA-RG)                            | € 23 |
| "UNANIME" TENUTE LOMBARDO<br>(GRILLO, CATARRATTO, MOSCATO-SERRADIFALCO-CL)            | € 22 |
| "TRA DUNE BIO" CASA GRAZIA<br>(GRILLO, TRAMINER-GELA-CL)                              | € 24 |
| "MAKISÈ" FINA<br>(GRILLO FRIZZANTE-MARSALA)                                           | € 22 |
| "GRILLO KORE" COLOMBA BIANCA<br>(GRILLO-MAZARA DEL VALLO-TP)                          | € 17 |
| "ZIBIBBO KORE" COLOMBA BIANCA<br>(ZIBIBBO SECCO-MAZARA DEL VALLO-TP)                  | € 17 |
| "CHARDONNAY KORE" COLOMBA BIANCA<br>(CHARDONNAY-MAZARA DEL VALLO-TP)                  | € 17 |
| "LUCIDO VITESE" COLOMBA BIANCA<br>(CATARRATTO-MAZARA DEL VALLO-TP)                    | € 17 |

## VINI ORANGE/**ORANGE WINES**

|                                                                                               |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| “VORIA ORANGE” PORTA DEL VENTO<br>(CATARRATTO, GRILLO-BIOLOGICO E BIODINAMICO- CAMPOREALE-PA) | € 24 |
| “SALIPETRJ” ARMOSA<br>(MOSCATO SECCO-SCICLI-RG)                                               | € 23 |

## VINI ROSSI/**RED WINES**

|                                                                                                 |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| “NEROIBLEO” GULFI<br>(NERO D'AVOLA-BIOLOGICO-CHIARAMONTE GULFI-RG)                              | € 26 |
| “CERASUOLO DI VITTORIA DOCG” GULFI<br>(NERO D'AVOLA 50%, FRAPPATO 50%-CHIARAMONTE GULFI-RG)     | € 25 |
| “CONTESSA DEI VENTI” DONNAFUGATA<br>(NERO D'AVOLA-VITTORIA-RG)                                  | € 26 |
| “MAESTRO” ENZA LA FAUCI<br>(NOCERA-MEZZANA-ME)                                                  | € 26 |
| “LAETITYA” CASA GRAZIA<br>(FRAPPATO DOP-GELA-CL)                                                | € 25 |
| “SICLYS” ARMOSA<br>(NERO D'AVOLA-SCICLI-RG)                                                     | € 23 |
| “CARUSU ETNA DOC” TERRAZZE DELL'ETNA<br>(NERELLO MASCALESE, NERELLO CAPPUCCIO-RANDAZZO-CT)      | € 28 |
| “TERRA DI VENTO FARO DOC” ENZA LA FAUCI<br>(NERELLO MASCALESE, NOCERA, NERO D'AVOLA-MEZZANA-ME) | € 26 |
| “SEPHORA MERLOT” TENUTA MORREALE AGNELLO<br>(MERLOT-BIOLOGICO-AG)                               | € 23 |
| “PERRICONE FINA”<br>(PERRICONE-MARSALA)                                                         | € 22 |
| “NERO D'AVOLA VITESE” COLOMBA BIANCA<br>(NERO D'AVOLA-MAZARA DEL VALLO-TP)                      | € 17 |
| “SIRAH VITESE” COLOMBA BIANCA<br>(SYRAH-MAZARA DEL VALLO-TP)                                    | € 17 |

## VINI LIQUOROSI DA DESSERT/**LIQUEUR AND DESSERT WINES**

|                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| MOSCATO DELLA TORRE MARABINO                        | € 5 |
| GOCCE D'AUTUNNO MARILINA (PASSITO DI NERO D'AVOLA)  | € 5 |
| PASSITO DI PANTELLERIA SUPERIOR BEN RYE DONNAFUGATA | € 6 |
| PASSITO ZIGHIDI' FLORIO                             | € 4 |

## BEVANDE/BEVERAGE

|                                                                                                          |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ACQUA SAN BENEDETTO NATURALE/FRIZZANTEI                                                                  | € 2,5 |
| BIBITE POLARA CL 27,5<br>(MANDARINO VERDE, CHINOTTO, ARANCIATA, LIMONE E ZENZERO, GASSOSA, ACQUA TONICA) | € 2,5 |
| COCA COLA CL 33                                                                                          | € 2,5 |
| COCA COLA LT 1                                                                                           | € 4,5 |
| BIRRA (NASTRO AZZURRO CL 66, MORETTI CL 66, MESSINA CRISTALLI DI SALE CL 50)                             | € 4,5 |
| BIRRA ARTIGIANALE CL 33                                                                                  | € 6   |
| BIRRA ARTIGIANALE CL 75                                                                                  | € 12  |

## CAFFE' E AMARI/COFFEE AND DIGESTIVE LIQUEURS

|                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| CAFFÈ                                                                               | € 1   |
| CAFFÈ CORRETTO                                                                      | € 1,5 |
| AMARA                                                                               | € 4   |
| AVERNA                                                                              | € 4   |
| MONTENEGRO                                                                          | € 4   |
| LIMONCELLO                                                                          | € 4   |
| SAMBUCA                                                                             | € 4   |
| UNNIMAFFISSU                                                                        | € 4   |
| AMARO DEL CAPO                                                                      | € 4   |
| AMARO DELL'ETNA                                                                     | € 4   |
| LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA CAFFO                                                       | € 4   |
| FERNET BRANCA                                                                       | € 4   |
| AMARO NEBROS                                                                        | € 4   |
| "MALIZIOSO" LIQUORE ALLA CANNELLA E AL PEPERONCINO/CINNAMON AND CHILI PEPPER LIQUOR | € 4   |
| ULIBBO LIQUORE SICILIANO DI OLIVO E CARRUBO/SICILIAN OLIVE AND CAROB LIQUEUR        | € 4   |

## AFTER DINNER

|                                                  |     |
|--------------------------------------------------|-----|
| GIN MARCONI 42 POLI                              | € 5 |
| CIROC SNAP FROST VODKA                           | € 5 |
| DIPLOMATICO RUM                                  | € 5 |
| BRUGAL ANEJO SUPERIOR RUM                        | € 4 |
| COMPAGNIE DES INDES CARAIBES RUM                 | € 6 |
| CHIVAS REGAL WHISKY                              | € 4 |
| GLENFIDDICH SCOTCH WHISKY                        | € 5 |
| GRAPPA AL NERO D'AVOLA ARMOSA                    | € 5 |
| GRAPPA DI MOSCATO ARMOSA                         | € 5 |
| GRAPPA DELLA FELICITA' DISTILLERIA URBANA ITALIA | € 4 |
| GRAPPA BARRICATA BENRYE DONNAFUGATA              | € 6 |
| GRAPPA ROSA PORTA DEL VENTO                      | € 6 |
| GRAPPA NONINO VENDEMMIA BARRIQUE                 | € 4 |