

C A S T E L L A R O

Bistrot

MENU'

...Amore per il lavoro, rispetto per la materia prima, stagionalità e passione per la Sicilia

*Questi gli elementi fondamentali presenti nel mio menù
con cui mi diverto a raccontare un territorio ricco di tradizioni e contaminazioni...*

CHEF GIUSEPPE GERACI

*...Love for the profession, respect for ingredients, seasonality, and a passion for Sicily.
These are the key elements of my menu,
through which I aim to represent a land rich in traditions and influences.*

CHEF GIUSEPPE GERACI

MENU' DELLO CHEF

UN PERCORSO DI SAPORI DELLA NOSTRA TENUTA

CRUDO DI PESCE

pesce fresco di giornata, mango, arachidi, salsa al pesce fermentato

POLPO

patate al prezzemolo e maionese al limone

TUBETTO

zucchina lunga e gamberi

COTOLETTA DI PESCE AZZURRO

maionese al capperi e peperoni arrosto

DOLCE

a scelta dello chef

€ 70,00

SELEZIONE DI VINI DELLA TENUTA DI CASTELLARO IN ABBINAMENTO:

3 calici - 25,00€

4 calici - 30,00€

5 calici - 35,00€

CHEF'S MENU

A JOURNEY OF FLAVORS FROM OUR ESTATE

RAW SEAFOOD SELECTION

fresh catch of the day, mango, peanuts, fermented fish sauce

OCTOPUS

parsley potatoes, lemon mayonnaise

TUBETTO

long zucchini and prawns

BLUE FISH CUTLET

capers mayonnaise, roasted peppers

DESSERT

at the chef's discretion

€ 70,00

WINE SELECTION FROM THE TENUTA DI CASTELLARO, PAIRED WITH YOUR MENU:

3 glasses - 25,00€

4 glasses - 30,00€

5 glasses - 35,00€

ANTIPASTI | STARTERS

CRUDO DI PESCE   € 22,00
pesce fresco di giornata, mango, arachidi, salsa al pesce fermentato

NON SONO UN ARANCINO € 20,00
pesce spada, pomodoro, tuma, basilico e salsa all'zafferano

POLPO   € 22,00
patate al prezzemolo e maionese al limone

ZUCCHINA "A SCHIBECI"   € 18,00
ripiena di patate, capperi, basilico, olive, pomodori secchi e menta

PASSATINA DI CECI SICILIANI   € 20,00
pesce maturato, frutto della passione, paprika affumicata e sesamo

€ 22,00   RAW SEAFOOD SELECTION
fresh catch of the day, mango, peanuts, fermented fish sauce

€ 20,00 "I'M NOT AN ARANCINO"
swordfish, tomato, Tuma cheese, basil, saffron sauce

€ 22,00   OCTOPUS
parsley potatoes, lemon mayonnaise

€ 18,00   ZUCCHINI "A SCHIBECI"
stuffed with potatoes, capers, basil, olives, sun-dried tomatoes, and mint

€ 20,00   SICILIAN CHICKPEA PUREE
aged fish, passion fruit, smoked paprika, sesame

2 PORTATE A SCELTA CON UN CALICE DI
VINO
solò a pranzo - 40,00€

2 COURSES OF YOUR CHOICE WITH A
GLASS OF WINE
lunch only - 40,00€

PRIMI | FIRST COURSES



SU RICHIESTA | UPON REQUEST

MEZZEMANICHE “fuori” NORMA 
crema di melanzane, ricotta infornata e olio al basilico

€ 20,00

SPAGHETTONI 
aglio, olio, peperoncino, bottarga di tonno e polvere di pomodoro

€ 22,00

TAGLIOLINI FRESCI
ragù bianco di coniglio, salsa di carote e colatura di provola

€ 20,00

TUBETTO 
zuccina lunga e gamberi

€ 22,00

€ 20,00

 MEZZEMANICHE “fuori” NORMA STYLE
eggplant cream, baked ricotta, basil oil

€ 22,00

 SPAGHETTONI
garlic, olive oil, chili, tuna bottarga, tomato powder

€ 20,00

FRESH TAGLIOLINI
white rabbit ragù, carrot sauce, provola cheese reduction

€ 22,00

 TUBETTO
long zucchini and prawns

2 PORTATE A SCELTA CON UN CALICE DI
VINO
solò a pranzo - 40,00€

2 COURSES OF YOUR CHOICE WITH A
GLASS OF WINE
lunch only - 40,00€

SECONDI | MAIN COURSES

TONNO SCOTTATO		€ 25,00
<i>crema di melanzana, cipolla e salsa agrodolce</i>		
COTOLETTA DI PESCE AZZURRO		€ 25,00
<i>maionese al capperi e peperoni arrosto</i>		
PESCE A "GHIOTTA"	 	€ 25,00
<i>patate, olive, capperi e pomodoro</i>		
INVOLTINI DI MANZO ALLA MESSINESE		€ 20,00
<i>giardiniera di verdure e salsa agli agrumi</i>		

€ 25,00

 SEARED TUNA
eggplant cream, onion, sweet and sour sauce

€ 25,00

 BLUE FISH CUTLET
capers mayonnaise, roasted peppers

€ 25,00

 FISH "GHIOTTA" STYLE
potatoes, olives, capers, tomato

€ 20,00

MESSINA-STYLE BEEF ROLLS
pickled vegetables, citrus sauce

2 PORTATE A SCELTA CON UN CALICE DI
VINO
solò a pranzo - 40,00€

2 COURSES OF YOUR CHOICE WITH A
GLASS OF WINE
lunch only - 40,00€

CONTORNI | SIDES



PATATE CON LA BUCCIA FRITTE	€ 5,00
PEPERONI ARROSTO	€ 5,00
INSALATA DI PATATE AL PREZZEMOLO	€ 5,00
INSALATA DI POMODORO, CAPPERI E CIPOLLA	€ 5,00

€ 5,00	CRISPY SKIN-ON POTATOES
€ 5,00	ROASTED PEPPERS
€ 5,00	POTATO AND PARSLEY SALAD
€ 5,00	TOMATO, CAPER, AND ONION SALAD

DOLCI E FRUTTA

DESSERTS AND FRUIT

TESTA DI TURCO		€ 12,00
RICOTTA, SPICCHITEDDA EOLIANI, AGRUMI E CAPPERI CANDITI		€ 12,00
COCCO, LIME PESCA E MENTA	 	€ 12,00
MOUSSE AL CIOCCOLATO E CARMELLO SALATO		€ 12,00
MINESTRA DI FRUTTA E ORTAGGI	  	€ 8,00

€ 12,00

TESTA DI TURCO

€ 12,00

RICOTTA, "SPICCHITEDDI" EOLIAN COOKIES,
CITRUS AND CANDIED CAPERS

€ 12,00



COCONUT, LIME, PEACH AND MINT

€ 12,00



CHOCOLATE AND SALTED CARAMEL MOUSSE

€ 8,00



FRUIT AND VEGETABLE SOUP

BEVANDE | BEVERAGES

ACQUA MICROFILTRATA	€ 3,00
<i>naturale o frizzante</i>	
BIBITE	€ 3,00
CAFFE'	€ 2,00
AMARI	€ 4,00
DISTILLATI	€ 5,00

€ 3,00	MICROFILTERED WATER
	<i>still or sparkling</i>
€ 3,00	SOFT DRINKS
€ 2,00	COFFEE
€ 4,00	AMARI
€ 5,00	SPIRITS

Si invita la gentile clientela a comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala.
L'elenco completo degli allergeni è disponibile su richiesta, ai sensi del Regolamento UE 1169/2011. Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la sicurezza alimentare, in conformità al Reg. CE 852/2004.

Guests are kindly requested to inform our staff of any food allergies or intolerances.
The full list of allergens is available upon request, in accordance with eu regulation 1169/2011. Some products may have been subjected to rapid blast chilling to ensure food safety, in accordance with ec regulation 852/2004.