



Giglia di Eracle

• RISTORANTE •

ANTIPASTI



Degustazione Antipasti Misti

antipasti scelti dallo chef



starters chosen by the chef

Tartara di Tonno su Emulsione di Mango

*tonno, mango, erba cipollina, limone, olio di oliva, sale, pepe.



Tuna Fish, mango chives, lemon, olive oil, salt, pepper.

Insalata di Mare su Rucola

*polpo, *calamaro, *seppia, *gambero, *scampi, *cozze, *vongole, *granceola, insalatina in aceto, sedano, olio di oliva, olio di semi di girasole, limone, prezzemolo, aglio, olio, pepe, sale.



octopus, squid, cuttlefish, shrimps, prawns, mussels, clams, spider crab, salad in vinegar, celery, olive oil, sunflower oil, lemon, parsley, garlic, oil, pepper, salt

Caponata di Spada Tiepida all' Aceto Balsamico

*pesce spada, rucola, farina di grano tenero, vino bianco, aceto balsamico, cipolla, basilico, olio di oliva, sale, pepe.



swordfish, rocket, soft wheat flour, white wine, balsamic vinegar, onion, basil, olive oil, salt, pepper.

Sarde a Beccafico su Vellutata di Barbabietola all'agrodo dolce

*sarde, pinoli, uva passa, mollica di pane, barbabietola, panna, cipolla, aglio, vino bianco, aceto di vino bianco, zucchero, olio di oliva, sale, pepe.



sardines, pine nuts, raisins, breadcrumbs, beetroot, cream, onion, garlic, white wine, white wine vinegar, sugar, olive oil, salt, pepper.

Cozze alla Tarantina con Crostoni di Pane Tostato all'aglio

*cozze, pane di semola di grano duro, pomodoro, vino bianco, cipolla, basilico, aglio, olio di oliva, peperoncino, sale, pepe.



mussels, durum wheat semolina bread, tomato, white wine, onion, basil, garlic, olive oil, chilli, salt, pepper.

Impepata di Cozze al Limone

*cozze, aglio, olio di oliva, vino bianco, limone, sale, pepe



mussels, garlic, olive oil, white wine, lemon, salt, pepper

PRIMI



Busiata all'Aragosta

Pasta di semola di grano duro, *aragosta, pomodoro, vino bianco, panna fresca, prezzemolo, aglio, cipolla, burro, olio d'oliva, sale, pepe.



durum wheat semolina pasta, lobster, tomato, white wine, fresh cream, parsley, garlic, onion, butter, olive oil, salt, pepper.

Calamarata con Crema di Pistacchio e Gambero Rosso

Pasta di semola di grano duro, pistacchio, *gambero rosso, prezzemolo, vino bianco, aglio, olio di oliva, pepe, sale



durum wheat semolina pasta, pistachio, prawns, parsley, white wine, garlic, olive oil, pepper, salt

Risotto del Pescatore

Riso, *calamari, *scampi, *gamberi, *cozze, *vongole, aglio, cipolla, pomodoro, prezzemolo, burro, brodo di pesce, vino bianco, sale, pepe



Rice, squid, scampi, prawns, mussels, clams, garlic, onions, tomato, parsley, butter, fish broth, white wine, salt, pepper

Tagliolini con Vellutata di Barbabietola, Cozze, Pistacchio e Porro Croccante

Pasta di semola di grano duro, barbabietola, cipolla, aglio, panna, *cozze, pistacchio, grana padano, burro, olio di oliva, sale, pepe, porro, farina di grano tenero



Durum wheat semolina pasta, beetroot, onion, garlic, cream, *mussels, pistachio, Grana Padano, butter, olive oil, salt, pepper, leek, soft wheat flour

Spaghetti alle Vongole

Pasta di semola rimacinata, *vongole, pomodoro, aglio, vino bianco, prezzemolo, olio d'oliva, sale, pepe



Re-milled semolina pasta, clams, tomato, garlic, white wine, parsley, olive oil, salt, pepper

SECONDI



Gamberoni Rossi di Mazzara Piastrati con Citronet

*Gamberoni Rossi di Mazzara, olio d'oliva, limone, sale, pepe



Red prawns, olive oil, lemon, salt, pepper

Involtini di Spada Panate alla Siciliana e Flan di Verdure

*Pesce spada, mollica di pane, pinoli, cipolla, aglio, limone, olio di oliva, sale, pepe, arancia, capperi, olive nere



swordfish, breadcrumbs, pine nuts, onion, garlic, lemon, olive oil, salt, pepper, orange, capers, black olives

Cofanetto di Salmone Scottato su Vellutata di Piselli e Cozze con Carote al Burro

salmone, *piselli, cipolla, limone, olio di oliva, sale, pepe, *cozze, burro, carote



salmon, peas, onion, lemon, olive oil, salt, pepper, mussels, butter, carrots

Frittura di Pesce Misto

*Calamari, *gamberi, *cappuccetti, farina di grano duro, sale, pepe.



Squid, shrimp, cappuccetti, durum wheat flour, salt, pepper.

Polpo Scottato su Crema di Patate Viola e Cozze al Rosmarino

*Polpo, patate viola, aglio, prezzemolo, olio d'oliva, sale, pepe, burro, rosmarino, *cozze



Octopus, purple potatoes, garlic, parsley, olive oil, salt, pepper, butter, rosemary, mussels

Pescato del Giorno Grigliato



Spada Grigliato

*spada, olio, limone, prezzemolo, sale, pepe



swordfish, oil, lemon, parsley, salt, pepper.

Insalatona

Lattuga, pomodoro, radicchio, carote, mozzarella, tonno



Lettuce, tomato, radicchio, carrots, mozzarella, tuna



CONTORNI

Patatine Fritte

*Patate



Potato Chips

Misto Frittura Rustico

*Pannelle, *crocchette, *olive ascolane,
*mozzarelline



*Pannelle, *croquettes, *Ascoli olives,
*mozzarelline

Insalata Mista

Lattuga, pomodoro, radicchio, carote

Lettuce, tomato, chicory, carrots

Verdure Lesse

*Spinaci, carote, patate

*Spinach, carrots, potatoes
heese, parmesan cheese, swiss cheese

Flan di Verdure

Carote, spinaci, patate, latte, burro, noce
moscata, grana padano, sale, pepe,



Carrots, spinach, potatoes, milk, butter,
nutmeg, Grana Padano, salt, pepper,

DESSERT

Cheesecake

zucchero, panna, mascarpone, uova, burro,
fragoline, crumble



sugar, cream, mascarpone, eggs, butter,
strawberries, crumble

Cannolo Scomposto

*Crema di ricotta, cioccolato fondente,
arance canditi, pistacchio, bocce di cannolo,
crumble



*Ricotta cream, dark chocolate, candied
oranges, pistachio, cannoli bowls, crumble

Semifreddo al Pistacchio

Pistacchio, zucchero, cioccolato fondente,
panna, uova, vaniglia, crumble



Pistachio, sugar, dark chocolate, cream,
eggs, vanilla, crumble

Semifreddo ai Frutti di Bosco

*Frutti di bosco, zucchero, uova, panna,
vaniglia, crumble



* Berries, sugar, eggs, cream, vanilla,
crumble

Parfait di Mandorle con Fondente di Cioccolato

Mandorle, zucchero, cioccolato fondente,
panna, uova, vaniglia



Almonds, sugar, dark chocolate, cream, eggs,
vanilla

Tiramisu'

Mascarpone, savoiardi, caffè', cacao amaro,
panna, uova, zucchero, crumble



Mascarpone, ladyfingers, coffee, bitter
cocoa, cream, eggs, sugar, crumble

PIZZERIA



MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella



Tomato, mozzarella

ROMANA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto



Tomato, mozzarella, ham

NAPOLI

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere



Tomato, mozzarella, anchovy, black olives

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella, salame piccante



Tomato, mozzarella, salami (pepperoni)

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi



Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, wurstel, uovo



Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, hotdogs, egg

BRUSCHETTONA

Pomodoro, mozzarella, pomodoro bruschetta, scaglie di grana, pesto



tomato, mozzarella, fresh tomato seasoned, flakes of cheese, pesto

SACCENSE

Pomodoro, cipolla, acciughe, pecorino



Tomato, onion, anchovy, pecorino cheese

QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, gorgonzola, parmigiano, svizzero



Mozzarella, italian blue cheese, parmesan cheese, swiss cheese

PARMIGIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano



Tomato, mozzarella, eggplant, parmesan cheese

CALZONE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto



Tomato, mozzarella, ham

VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, cipolla, spinaci, funghi



Tomato, mozzarella, eggplant, zucchini, onion, spinach, mushrooms

TEDESCA

Pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte*



Tomato, mozzarella, hotdogs, french fries

RUCOLA

Pomodoro, mozzarella, rucola, scaglie di grana, prosciutto crudo di Parma



Tomato, mozzarella, rocket-salad, flakes of cheese, Parma ham

TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla



Tomato, mozzarella, tuna fish, onion

TURCA

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, emmenthal, pangrattato, olive snocciolate, peperoncino



Tomato, mozzarella, salami (pepperoni), emmenthal, bread crumbs, stoned olives, chili pepper

BOSCAIOLA

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, tartufati, champignon



Tomato, mozzarella, porcino mushrooms, truffled mushrooms, champignon

SICULA

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salsiccia, svizzero



Tomato, mozzarella, porcino mushrooms, sausage, swiss cheese

AI GAMBERI

Pomodoro, mozzarella, gamberi*, pesto



Tomato, mozzarella, shrimps, pesto

REGINA DI MARE

Pomodoro, mozzarella, *gamberoni, *gamberetti, salmone affumicato, pesto, *cozze, *vongole



Tomato, mozzarella, prawns, shrimps, smoked salmon, pesto, mussels, clams

PIZZE GOURMET



ARMONIA

Pomodoro, coppa di suino nero dei Nebrodi, tuma siciliana, ciliegino confit, miele e i suoi fiori, granella di pistacchio di Bronte D.O.P, filini peperoncino



Tomato, coppa of Nebrodi black pig, Sicilian tuma, confit cherry tomato, honey and its flowers, Bronte D.O.P pistachio grains, chilli strips

GIGLIO DI ERACLE

Pomodoro, mozzarella di bufala, bresaola, datterino, scaglie di parmigiano reggiano, rucola, granella pistacchio di Bronte D.O.P, aceto balsamico



Tomato, buffalo's mozzarella, air-cured beef, datterino tomato, flakes of parmesan cheese, rocket salad, Bronte D.O.P pistachio grains, balsamic vinegar

SAPORITA

mozzarella, guanciale di maiale dei Nebrodi croccante, datterino, ciuffi di cipolla di Tropea caramellata ai ribes, scaglie di parmigiano reggiano, filini di peperoncino



mozzarella, crispy Nebrodi pork cheek, datterino tomatoes, caramelized Tropea onion tufts with currant, flakes of Parmesan cheese, chilli strips

ERACLEA

Pomodoro giallo, prosciutto crudo di parma, ciliegino, cnel di ricotta di pecora, clorofilla di basilico, bordi al pistacchio di bronte D.O.P



Yellow tomato, Parma ham, cherry tomatoes, sheep ricotta cnel, basil chlorophyll, Bronte D.O.P pistachio edges

EVA

mozzarella, zucchine grigliate, roselle di salmone affumicato, ciuffetti di formaggio cremoso, pesto di basilico, petali di fiori



mozzarella, grilled courgettes, smoked salmon roselle, cream cheese tufts, basil pesto, flower petals

PIZZAMIA

Pomodoro, mozzarella, salame dolce al pistacchio, cipolla di Tropea, parmigiano reggiano grattugiato, pesto di pistacchio di Bronte D.O.P



Tomato, mozzarella, sweet pistachio salami (peperoni), Tropea onion, grated parmesan cheese, Bronte D.O.P pistachio pesto

MORTAZZA

mozzarella, mortadella, burrata, Pesto di pistacchio di bronte D.O.P.



mozzarella, mortadella, burrata, pistachio pesto from Bronte D.O.P

Coperto:

Supplementi / Supplements

Supplementi / Supplements

Speck, Salame Piccante, Mozzarella, Parmigiano, Scaglie Di Grana, Gamberi*, Salmone*, Salsiccia, Bresaola, Patatine Fritte*, Pistacchio Di Bronte Dop

Speck, Spicy Salami, Mozzarella, Parmesan Chees, Chees Flaks, Shrimps, Salmon, Sausage, Air-Cured Beef, French Fries, Bronte Dop Pistachio

Supplementi / Supplements

Coppa Di Suino Nero Dei Nebrodi, Tuma Siciliana, Guanciale Di Maiale Dei Nebrodi, Prosciutto Crudo Di Parma, Ricotta Di Pecora, Burrata, Mozzarella Di Bufala, Salame Dolce Al Pistacchio

Cup Of Black Pork From Nebrodi, Sicilian Tuma, Pork Cheek From Nebrodi, Raw Ham From Parma, Burrata, Buffalo Mozzarella, Sweet Salami With Pistachio

-- NOTE --

Pomodoro (Sale, Zuccherò, Origano, Pepe Nero, Olio Extra Vergine D'oliva)

Tomato (Salt, Sugar, Oregano, Black Pepper, Extra Virgin Oil)

Pesto (Aglio, Sale, Pepe Nero, Prezzemolo, Basilico, Olio Extra Vergine D'oliva)

Pesto (Garlic, Salt, Black Pepper, Parsley, Basil, Extra Virgin Oil)

LA CANTINA



FRIZZANTI

Barone Montalto Spumante Premier Brut
Baglio Oro Trusce' Brut (Catarratto)
Antichi Vinai Bolle Nere

BIANCHI

Antichi Vinai - Passopisciaro (Ct)

Neromosso (Nerello Mascalese Vinificato In Bianco Mosso)
Petalava Etna Doc Bianco (Carricante, Catarratto)

Barone Montalto - Santa Ninfa (Tp)

Collezione Di Famiglia Viogner
Cucunci (Chardonnay Frizzante)
Passivento Bianco (Grecanico, Catarratto, Chardonnay)

Baglio Oro - Marsala (Tp)

Dei Respiri (Grillo)
Ammari (Bianco Vivace)
Zafara' (Catarratto)
Guari' (Insolia)
Guardiani Di Ceppibianchi (Zibibbo Secco)
Guardiani Di Aralto (Grillo)

Milazzo - Campobello Di Licata-Ag

Maria Costanza Bianco (Inzolia Chardonnay)

Bagliesi - Ravanusa (Ag)

Scialusu Biologico (Grillo, Catarratto, Traminer)
Catarratto Biologico

Feudo Disisa - Monreale (Pa)

Chara (Inzolia, Catarratto)
Chardonnay

ROSSI E ROSATI

Antichi Vinai - Passopisciaro (Ct)

A Sangue Freddo (Nerello Mascalese)
Petalava Etna Doc Rosso (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio)
Petalava Etna Rosato (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio)

Barone Montalto - Santa Ninfa (Tp)

Collezione Di Famiglia Syrah
Passivento Rosso (Nero D'avola)

Baglio Oro - Marsala (Tp)

Sciule' (Frappato)
Dei Respiri (Nero D'avola)





BEVANDE

Acqua Naturale/Frizzante 1L
Acqua Naturale/Frizzante 1/2L
Estathe' Pesca 0,33
Estathe' Limone 0,33
Coca Cola 0,33
Coca Cola Zero 0,33
Fanta 0,33
Sprite 0,33
Red-Bull
Lemon Soda 0,33
Coca Cola 1L

BIRRE

Birra Dello Stretto Lager 0,33
Birra Dello Stretto Lager 0,66
Semedorato Bionda 0,33
Semedorato Bionda 0,66
Moretti Bionda 0,33
Moretti Bionda 0,6
Heineken 0,33
Heineken 0,66
Messina Cristalli 0,33
Ceres 0,33
Corona 0,33

VINO

Calice

DISTILLATI

Amaro Nepeta
Amaro Amara
Amaro Del Capo
Amaro Montenegro
Amaro Jagermaster
Amaro Averna
Amaro Brancamenta
Amaro Lumia
Limoncello
Grappa Bianca
Grappa Barricata

ALLERGENI



Glutine - Gluten

vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut.



Crostacei - Crustaceans

vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici.



Uova - Eggs

considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sformati, ecc.



Pesce - Fish

l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati



Arachidi - Peanuts

le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi



Soia - Soya

le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia



Latte - Milk

e i prodotti a base di latte o di lattosio



Frutta a guscio - Nuts

ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati,



Sedano - Celery

che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.



Senape - Mustard

allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda



Sesamo - Sesame

spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine



Anidride solforosa e solfiti - Sulphur dioxide

vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia



Lupini - Lupin

presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine



Molluschi - Molluscs

presenti in piatti a base di canestrello, cannicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.