
Pizza

Marinara 13

Pomodoro, acciughe, origano
(G)(P)

Verdura 16

Melanzane, zucchine, pomodoretta,
ricotta, menta (G)(L)

Schiacciata 19

Mozzarella, prosciutto crudo,
rucola (G)(L)

Margherita 15

Pomodoro, mozzarella e
basilico(G)(L)

4 stagioni 16

Pomodoro, mozzarella, carciofi,
funghi, olive nere e basilico (G)(L)

Favignana 25

** Crudo di alalunga, burrata,
piccola insalata (G)(P)(L)

Siciliana 16

Pomodoro, pangrattato, pecorino
salamino, acciughe (G)(L)(P)

Calzone 16

Pomodoro, mozzarella, prosciutto
cotto, basilico (G)(L)

Antipasti

Insalata "Pantesca" tradizionale (P)(U) 18

Caponata (S) 15

Parmigiana di melanzane (L) 17

Crudo di alalunga, pesto siciliano, limone (P)(N) 25

Zuppa di cozze e pomodoretta (Mo) 21

Frittura di calamari e verdure (Mo)(G) 25

Arancini misti e panelle (G)(L)(U)(S) 18

Pasta

Maccheroncini alla Norma (G)(L) 21

Busiate con carbonara di zucchine (G)(L)(U) 21

Linguine aglio, olio e peperoncino con
bottarga (G)(L)(P) 25

Spaghetti trafiletti a bronzo alle vongole veraci
(G)(Mo)(L) 27

Pesce

Grigliata mista di pesce e verdure (P)(Cr)(Mo) 36

Pesce del giorno alla "Ghiotta" (P) 30

Carne

Pollo contadino alla cacciatora (L) 25

Ossobuco di vitello con erbe e limone (S)(G)(L) 27

Stracetti di filetto di manzo con peperoni alla
menta (L) 30

Contorni

Verdure grigliate o al vapore 9

Patate fritte o arrosto 8

Spinaci 8

Bietole 8

Ceci con aglio e rosmarino 8

Dessert

Panna cotta al limone e frutti rossi (L) 9

Cassata siciliana (L)(U) 9

Cannolo e gelato al pistacchio (G)(N)(L)(U) 9

Crêpes agli agrumi (G)(L)(U) 9

Gelati e sorbetti fatti in casa (L)(U)(N) 9

N = Frutta a guscio/Nuts Ses= Sesamo/Sesame seeds U = Uova/Eggs G = Glutine/Gluten L = Latticini/Dairy products Mo = Molluschi/Shellfish So = Soia/Soya
S = Sedano/Celery Cr= Crostacei/Crustaceans Se= Senape/Mustard P = Pesce/Fish Lu= Lupini/Lupini beans

Non esitate a contattare lo staff per qualsiasi allergia o intolleranza per aiutarvi a compiere una scelta sicura. In alcuni casi la cucina utilizza l'abbattitore di temperatura per garantire la freschezza dei nostri prodotti

Pizza

Marinara 13

Tomatoes, anchovies, oregano,
basil (G)(P)

Margherita 15

Tomatoes, mozzarella cheese,
basil (G)(L)

Siciliana 16

Tomatoes, crumbs, pecorino,
salami, anchovies, basil (G)(L)(P)

Verdura 16

Aubergines, zucchini, cherry
tomatoes, ricotta, mint (G)(L)

4 stagioni 16

Tomatoes, mozzarella, artichokes
mushrooms, olives, basil (G)(L)

Calzone 16

Tomatoes, mozzarella, ham and
basil (G)(L)

Schiacciata 19

Mozzarella, Parma ham, rocket
salad (G)(L)

Favignana 25

**Raw albacore fish, burrata
cheese, small salad (G)(P)(L)

Starters

“Pantesca” salad: potatoes, tuna, green beans,
eggs and tomatoes (P)(U) 18

Homemade style caponata (S) 15

Sicilian aubergine parmigiana (L) 17

Sliced raw albacore, Sicilian pesto, lemon (P)(N) 25

Mussel soup with cherry tomatoes (Mo) 21

Fried calamari and seasonal vegetables (Mo)(G) 25

Arancini and chickpea fritters (G)(L)(U)(S) 18

Pasta

Maccheroncini “Norma” style (G)(L) 21

Busiate pasta, zucchini carbonara style (G)(L)(U) 21

Spaghetti garlic, oil, chili pepper and
bottarga (G)(L)(P) 25

Fish

Mixed grilled fish, vegetables (P)(Cr)(Mo) 36

Catch of the day, “Ghiotta” style (P) 30

Meat

Chicken “cacciatora” style with olives, potatoes
and carrots (L) 25

Veal ossobuco with herbs and lemon (S)(G)(L) 27

Beef fillet strips, bell peppers and mint (L) 30

Side dishes

Grilled or steamed vegetables 9

French fries or baked potatoes 8

Spinach 6

Swiss chard 6

Chickpeas, garlic and rosemary 6

Desserts

Lemon and berries panna cotta (L) 9

Traditional sicilian cassata (L)(U) 9

Ricotta cheese cannoli with pistachio ice
cream (L)(G)(N)(U) 9

Citrus fruits crêpes (G)(L)(U) 9

Selection of ice cream and sorbets (L)(U)(N) 9

N = Frutta a guscio/Nuts Ses= Sesamo/Sesame seeds U = Uova/Eggs G = Glutine/Gluten L = Latticini/Dairy products Mo = Molluschi/Shellfish So = Soia/Soya
S = Sedano/Celery Cr = Crostacei/Crustaceans Se = Senape/Mustard P = Pesce/Fish Lu = Lupini/Lupini beans

Please notify the restaurant staff of any food allergies or intolerances to help in a safe choice. In some cases we use blast chiller to guarantee the freshness of our products.