



LIOLÀ

## IL MENU

### ANTIPASTI STARTERS

<b>Insalata "Pantesca" tradizionale</b> <sup>(P)(U)</sup>	18
<b>"Pantesca" salad</b>	
Patate, tonno, fagiolini, uova e pomodori <i>Potatoes, tuna, green beans, eggs and tomatoes</i>	
<b>Caponata</b> <sup>(S)</sup>	15
<i>Homemade style caponata</i>	
<b>Parmigiana di melanzane</b> <sup>(L)</sup>	17
<i>Sicilian aubergine parmigiana</i>	
<b>**Crudo di alalunga, pesto siciliano, limone</b> <sup>(P)(N)</sup>	25
<b>**Sliced raw albacore, Sicilian pesto, lemon</b>	
<b>Zuppa di cozze e pomodoretto</b> <sup>(Mo)</sup>	21
<i>Mussel soup with cherry tomatoes</i>	
<b>*Frittura di calamari e verdure</b> <sup>(Mo)(G)</sup>	25
<b>*Fried calamari and seasonal vegetables</b>	
<b>Arancini misti e panelle</b> <sup>(G)(L)(U)(S)</sup>	18
<i>Arancini and chickpea fritters</i>	

### PIZZA

<b>Marinara</b>	13
Pomodoro, acciughe, origano <sup>(G)(P)</sup> <i>Tomatoes, anchovies, oregano</i>	
<b>Margherita</b>	15
Pomodoro, mozzarella e basilico <sup>(G)(L)</sup> <i>Tomatoes, mozzarella cheese, basil</i>	
<b>Siciliana</b>	16
Pomodoro, pangrattato, pecorino, salamino, acciughe <sup>(G)(L)(P)</sup> <i>Tomato, breadcrumbs, pecorino cheese, salami and anchovies</i>	
<b>Verdura</b>	16
Melanzane, zucchine, pomodoretto, ricotta, menta <sup>(G)(L)</sup> <i>Aubergines, zucchini, cherry tomatoes, ricotta, mint</i>	
<b>4 stagioni</b>	16
Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, olive nere e basilico <sup>(G)(L)</sup> <i>Tomatoes, mozzarella, artichokes, mushrooms, olives, basil</i>	
<b>Calzone</b>	16
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, basilico <sup>(G)(L)</sup> <i>Tomatoes, mozzarella, ham and basil</i>	

<b>Schiacciata</b>	19
Mozzarella, prosciutto crudo, rucola <sup>(G)(L)</sup> <i>Mozzarella, Parma ham, rocket salad</i>	
<b>**Favignana</b>	25
Crudo di alalunga, burrata, piccola insalata <sup>(G)(P)(L)</sup> <b>**Raw albacore fish, burrata cheese, small salad</b>	

### PASTA

<b>Maccheroncini alla Norma</b> <sup>(G)(L)</sup>	21
<i>Maccheroncini "Norma" style</i>	
<b>Busiate con carbonara di zucchine</b> <sup>(G)(L)(U)</sup>	21
<i>Busiate pasta, zucchini carbonara style</i>	
<b>Linguine aglio, olio e peperoncino con bottarga</b> <sup>(G)(L)(P)</sup>	25
<i>Linguine garlic, oil, chili pepper and bottarga</i>	
<b>Mezzi rigatoni con ceci e cozze</b> <sup>(G)(L)(Mo)</sup>	25
<i>Mezzi rigatoni pasta with chickpeas and mussels</i>	

### PESCE FISH

<b>Grigliata mista di pesce e verdure</b> <sup>(P)(C)(r)(Mo)</sup>	36
<i>Mixed grilled fish, vegetables</i>	
<b>Pesce del giorno alla "Ghiotta" <sup>(P)</sup></b>	30
<i>Catch of the day "Ghiotta" style</i>	
<b>Spigola al sale di Trapani, finocchi, arance, olive di Castelvetrano</b> <sup>(P)</sup>	38
<i>Seabass in salt crust, fennel, orange and olives</i>	

### CARNE MEAT

<b>Pollo contadino alla cacciatora</b> <sup>(L)</sup>	25
<i>Chicken "cacciatora" style with olives, potatoes and carrots</i>	
<b>Ossobuco di vitello con erbe e limone</b> <sup>(S)(G)(L)</sup>	27
<i>Veal ossobuco with herbs and lemon</i>	
<b>Straccetti di filetto di manzo con peperoni alla menta</b> <sup>(L)</sup>	30
<i>Beef fillet strips, bell peppers and mint</i>	

### CONTORNI SIDE DISHES

<b>Verdure grigliate o al vapore</b>	9
<i>Grilled or steamed vegetables</i>	
<b>Patate fritte</b>	6
<i>French fries</i>	
<b>Patate arrosto</b>	9
<i>Baked potatoes</i>	
<b>Spinaci</b>	9
<i>Spinach</i>	
<b>Bietole</b>	9
<i>Swiss chard</i>	
<b>Ceci con aglio e rosmarino</b> <sup>(L)</sup>	9
<i>Chickpeas, garlic and rosemary</i>	

### DESSERT

<b>Panna cotta al limone e frutti rossi</b> <sup>(L)</sup>	9
<i>Lemon and berries panna cotta</i>	
<b>Cassata siciliana</b> <sup>(L)(U)(N)</sup>	9
<i>Traditional sicilian cassata</i>	
<b>Cannolo e gelato al pistacchio</b> <sup>(G)(N)(L)(U)</sup>	9
<i>Ricotta cheese cannoli with pistachio ice cream</i>	
<b>Gelati e sorbetti fatti in casa</b> <sup>(L)(U)(N)</sup>	9
<i>Selection of ice cream and sorbets</i>	

#### Allergeni/ Allergens:

N= Frutta a guscio/Nuts	Ses= Sesame seeds/sesamo	U= Uova/eggs
G= Glutine/Gluten	L= Latticini/Dairy product	Mo=Molluschi/ seafood
So=Soia/soya	S= Sedano/Celery	Cr= Crostacei/shellfish
Se= Senape/mustard	P= Pesce/fish	Lu= Lupini /Lupini beans
A=Arachidi/Peanuts	AS= Anidride Solforosa/Sulfur dioxide and sulphites	

Ai fini del regolamento EC 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori on esitate a contattare lo staff per qualsiasi allergia o intolleranza per aiutarvi a compiere una scelta sicura.  
In accordance with EC 1169/2011 please notify the restaurant staff of any food allergies or intolerances to help in a safe choice

\*Surgelato o congelato all'origine - Frozen at source  
\*\*Abbattuto da fresco secondo normativa vigente - Fresh chilled according to current legislation