

Le Traveggole
RISTORANTE

VIAGGIO NELLA TRADIZIONE SICILIANA DI TERRA
JOURNEY IN THE SICILIAN LAND TRADITION

Cuddiruni

*Typical Sicilian focaccia bread scattered with anchovies, onion,
grated Sicilian's pecorino cheese & oregano*



Cubo di primo sale grigliato con polvere di olive

Primosale cheese cube grilled with olive powder



Caponata tradizionale

*Sicilian traditional Caponata (eggplant, celery, green olives,
capers, onions, tomato & sweet-and-sour seasoned)*



Cavatelli alla norma

*Fresh Cavatelli (traditional Sicilian pasta) with tomato, eggplant, basil &
salted ricotta cheese*



Brusciuluni

*Typical Sicilian roll of meat (falsomagro) stuffed with breadcrumbs,
passolina (raisins), pine nuts, boiled eggs & various cold cuts*



Granita di limone con mini brioche

Lemon granita accompanied by a brioche

40

Il menù viene realizzato per l'intero tavolo.
The tasting menus will be served for the whole table.

Il servizio è incluso

Service included

VIAGGIO NELLA TRADIZIONE SICILIANA DI PESCE
JOURNEY IN THE SICILIAN FISH TRADITION

Focaccina con acciughe, ricotta, grana e olive nere
Focaccia (muffin) with anchovies, ricotta cheese, grana & black olives



Panella e praline di pesce
Panella (deep fried chickpea flour) & fish pralines



Caponata di tonno
Tuna Caponata (eggplant, tuna, celery, green olives, capers, onions, tomato, pine nuts, raisins & sweet-and-sour seasoned)



Spaghetti con sarde e finocchietto selvatico
Spaghetti with fresh sardines, wild fennel, pine nuts & raisins



Involtini di pesce spada
Swordfish rolls



Granita di limone con mini brioche
Lemon granita accompanied by a brioche

50

Il menù viene realizzato per l'intero tavolo.
The tasting menus will be served for the whole table.

Il servizio è incluso

Service included

MENÙ ALLA CARTA/MENU

ANTIPASTI/APPETIZERS

Tris di Caponata <i>Tris of Caponata (fish, meat, vegetables)</i>	10
Cannolo di parmigiana <i>Eggplant parmigiana Cannolo (typical Sicilian appetizer)</i>	10
Calamaro scottato con salsa di mandorla e verdure di stagione <i>Seared squid with almond sauce & seasonal vegetables</i>	12
Filetto di maialino nero dei Nebrodi artigianale alle erbe con ortaggi in agrodolce <i>Homemade Nebrodi's black pig tenderloin with herbs, sweet-and-sour sauce & vegetables of the garden</i>	12
Carpaccio di gambero rosso con gazpacho e burrata <i>Carpaccio of Mazara red shrimp with gazpacho & burrata cheese</i>	15

PRIMI/PASTA & GRAINS

Cavatelli freschi alla norma <i>Fresh Cavatelli (traditional Sicilian pasta), tomato, eggplant, basil & salted ricotta</i>	10
Gnocchi al basilico su coulis di pomodoro, fonduta di pecorino di Cammarata e tocchetti di melanzane <i>Gnocchi with basil on a tomato coulis, Cammarata pecorino cheese fondue & eggplants chunks</i>	12
Linguine con emulsione di vongole e acqua di prezzemolo <i>Linguine with clam emulsion & water parsley</i>	14
Spaghetti con sarde e finocchietto selvatico <i>Spaghetti with fresh sardines, wild fennel, pine nuts & raisins</i>	14
Risotto con scampi, ricci di mare e zenzero (min. per 2 persone) <i>Risotto with scampi, sea urchin & ginger (for a minimum of 2 persons)</i>	16

MENÙ ALLA CARTA/MENU

SECONDI/ENTREES

Sgombro ripieno di patata al basilico, con chutney di cipolla rossa	16
<i>Stuffed mackerel fish filled with basil potato, served with a red onion chutney</i>	
Involtini di pesce spada con insalata di datterino e menta	16
<i>Swordfish rolls accompanied by a grape tomato & mint salad</i>	
Il nostro fritto di pesce (in base al pescato)	18
<i>Our fried fish (according to arrival or day's catch)</i>	
Entrecôte di razza modicana al burro aromatizzato al rosmarino e verdura a foglia di stagione saltata	18
<i>Modica rib-eye steak flavored with rosemary butter & with sautéed seasonal leafy vegetables</i>	
Tonno al pistacchio con crema di peperoni	20
<i>Pistachio tuna fillet with pepper cream</i>	

CONTORNI/SIDE ORDERS

Misticanza di lattuga estiva	4
<i>Mixed green salad</i>	
Insalata estiva siciliana con lattuga, pomodoro, cetrioli, cipolla rossa, olive	5
<i>Mixed greens, tomatoes, cucumbers, red onions & olives</i>	
French fries maison	5
<i>Homemade French fries</i>	

MENÙ ALLA CARTA/MENU

DESSERTS

Insalatina di frutta su gelatina di menta e gelato al limone 6
Fruit salad with mint jelly & lemon ice-cream

Bavarese allo yogurt con salsa di frutta di stagione e crumble 7
Yogurt bavarois with seasonal fruits coulis & crumble

Assoluto al pistacchio (cialda croccante di cioccolato bianco 8
con gelato, mousse e cubbaite di pistacchio)
*Absolutely Pistacchio (white chocolate crispy wafer with ice-cream,
mousse & pistacchio cubbaite)*

Semifreddo al miele con croccante alle mandorle, salsa al 8
formaggio
Honey parfait with almond brittle, cheese sauce



Acqua Panna 3
Mineral Natural water Panna

Acqua San Pellegrino 3
Mineral Sparkling water San Pellegrino

Acqua Ferrarelle 3
Mineral Natural water Ferrarelle



Servizio a persona 3
Service per person

Tutti i nostri prezzi sono inclusi d'IVA al
10% ed espressi in Euro
*All our prices include all relevant taxes (10% VAT)
and are in Euros*

Le Traveggole
RISTORANTE

Via Belmonte, 21
Favara, AG
0922 437146