



# Tarricrii

Enogastronomia Siciliana

MENÙ



**Tarricri** è una parola siciliana  
che descrive uno stato di piacere  
e appagamento profondo,  
che nasce dopo aver vissuto un'esperienza  
sensoriale completa,  
in particolare attraverso il cibo.  
La nostra cucina può essere definita emozionale,  
poiché non si limita a stimolare il gusto,  
ma risveglia emozioni e ricordi,  
andando oltre la mera tecnica culinaria.

Freschezza, stagionalità e chilometro zero.  
Nel nostro menù trovi solo ciò che la terra  
e il mare di Sicilia offrono naturalmente  
seguendo il ritmo delle stagioni.

Qui ogni piatto racconta la Sicilia,  
ogni stagione ha il suo sapore.

*Illo Oreo*

*Grimaldi Rosaro*

## ANTIPASTI



**I patati novelli freschi** 4€

**I patati ruci marsalesi freschi** 4€

**A campagnola** 8€

*Mix di patatine classiche e dolci con fonduta di cosucavaddu, guanciaie croccante, crema e granella di pistacchio siciliano tostato.*

**A frittata** 6€

*Patate e cipolletta fresca su fonduta di cosucavaddu e croccante di porro fritto.*

**U bastaddu affucatu** 6€

*Cavolfiore, nero d'avola, cipolletta fresca, olive nere, acciughe sottolio, pecorino stagionato, olio, sale e pepe.*

**I crocchettoni di patati freschi (3pz)** 6€

*Patate novelle, cosucavaddu, prezzemolo, sale e pepe.*

**I bruschetti cannocca (3pz)** 6€

*Pomodoro fresco, olio, sale, cipolletta fresca, olive nere infornate, ricotta salata e pesto di basilico fresco.*

**Arancinetti co ragù (5pz)** 5€

*Riso, ragù di maiale, formaggio filante, pangrattato*

**A caponata** 8€

*Sedano, carote, cipolla, olive verdi, uvetta passera, pinoli tostati, melanzane, peperoni e patate fritte, pomodoro, menta e basilico tutto in agrodolce.*

**A vastasa** 8€

*Parmigiana di melanzana fritta, salsa di pomodoro, uova, prosciutto, formaggio filante, parmigiano e pesto di basilico fresco*

**U maccu frittu** 7€  
*Purea di fave secche, bucatini, finocchietto selvatico fresco e ricotta salata alla messinese.*

**A zaurda** 7€  
*Panelle di farina di ceci fritte, con mortadella di suino nero arrostita, nduja dei nebrodi e scorzetta di limone*

**U cumpanaggiu (consigliato per 2 persone)** 18€  
*Tagliere di salumi, formaggi e sottoli locali accompagnati da crostini di pizza secca*

**Tarricrii (a persona)** 20€  
*Percorso enogastronomico con il quale poter degustare le prelibatezze dello chef che comprende una degustazione di antipasti, primi, secondi e dolci accompagnati dal vinello padronale dell'Etna*

**Nda catta pagghia** 12€  
*Cuoppo fritto di gamberetti, scoppularicchi e sciabbacheddu.*

**Acqua a linzolu** 10€  
*Impepata di cozze, aglio, olio, aceto, prezzemolo, origano e crostini di pane aromatizzato.*

**Sutta l'archi da marina** 18€  
*Zuppa cozze, vongole e polpo verace, gamberone, pomodorino ciliegino giallo e rosso, basilico, prezzemolo, peperoncino, olio e crostini di pane aromatizzato.*

PRIMI PIATTI





### **Agghiu, uogghiu e peperoncinu**

**8€**

*Linguine fresche, aglio, olio, peperoncino e prezzemolo con muddica atturrata e nduja.*

### **A Norma**

**9€**

*Maccheroni freschi, salsa di pomodoro, ciliegino, fette di melanzane fritte, ricotta salata infornata alla messinese, olio, pesto e basilico fresco.*

### **I busiate co sucu**

**13€**

*Sugo tradizionale con salsiccia, pittinichi, cotenna e polpettine di suino con fonduta di ragusano e muddica atturrata.*

### **I maccaruni co grassatu**

**13€**

*Carne di bovino a pezzi, battuto di sedano, carote e cipolla, erbe aromatiche, pomodoro, patate, pepe nero e olio.*

### **I linguine a Palermitana**

**14€**

*Sarde, finocchietto selvatico, cipolla, acciughe, zafferano, uva passa, pinoli, mollica atturrata, olio, sale e pepe*

### **U bruntisi**

**13€**

*Mezzi paccheri freschi, speck croccante, pesto e polvere di pistacchio tostato, pepe nero, panna, olio, sale e pepe*

### **I maccaruni da Nonna**

**12€**

*Ragù di tritato misto, nero d'avola, battuto di sedano, carote e cipolla, erbe aromatiche, salsa di pomodoro, olio, sale e pepe.*

### **L'Eoliana di mare**

**15€**

*Mezzi paccheri freschi con tonno e cipolletta fresca, aglio, pomodorino rosso e giallo, pinoli, scorza di limone, uva passa, finocchietto, capperi di Pantelleria dissalati, muddica atturrata, olive e fonduta di cosucavaddu.*

### **I gnocchi a Norma**

**10€**

*Salsa di datterino giallo, melanzane fritte, crema di basilico e ricotta salata, olio e sale.*

### **I gnocchi patati e cozze**

**14€**

*Cozze di messina con purea di patate novelle, muddica atturata e fonduta di ragusano, olio, sale e pepe.*

### **A lasagna**

**10€**

*Ragù di tritato misto, battuto di carote, sedano e cipolla, salsa di pomodoro, nero d'avola, formaggio filante, cosucavaddu, olio, sale, pepe e alloro.*

### **U scogghiu**

**18€**

*Linguine fresche, aglio, olio e peperoncino con ciliegino, cozze di messina, gamberone, vongole veraci, calamaro e polpo.*

### **A Trizza**

**15€**

*Maccheroni al pesce spada, pesto di pistacchio, melanzane e fonduta di ragusano.*

### **Munti Russu**

**16€**

*Risotto di porcini e salsiccia con soffritto di cipolletta fresca, erbe aromatiche, fonduta di cosucavaddu, olio e prezzemolo.*

### **A mafaradda do iornu**

**12€**

*Cous cous della casa, realizzato con metodo tradizionale in base alla stagionalità.*

*Su richiesta prepariamo per voi i principali primi piatti della tradizione italiana.*

*Chiedi al personale per scoprire le proposte disponibili.*



## SECONDI PIATTI



**U grassatu** 13€

*Bovino a pezzi, battuto di sedano carote e cipolla, pomodoro, patate, erbe aromatiche olio, sale e pepe nero.*

**A canni co sugu** 13€

*Polpette, salsiccia e pittinocchi con soffritto di sedano, carote e cipolla e salsa di pomodoro.*

**I scaloppine di lumia o puccini** 12€

*Fettine di pollo, burro, olio, erbe aromatiche, farina, limone o funghi porcini.*

**I beccafigo fritti (3 pz.)** 10€

*Sarda marinata, mollica condita con scorze di limone, pecorino, prezzemolo, aglio, uva passa, pinoli, pomodorini spellati, olio, sale e pepe.*

**U palanchinu** 10€

*Anelletti di calamaro panati con farina e sale.*

**Ammugghiatu ri spada** 12€

*Pesce spada marinato agli agrumi, uva passa, pecorino, grana, prezzemolo, pinoli, pomodorino spellati, mentuccia, olio, sale e pepe.*

**U puppu nda rarigghia** 14€

*Polpo verace grigliato su crema di patate novelle e caponata al profumo di mentuccia.*

**Tutti i piatti sono accompagnati dal contorno della casa.**

**Da Tarricrii trovi anche zuppe, legumi, frattaglie, stocco, baccalà e pescato del giorno.**

**Carni selezionate alla griglia**

Una selezione di carni pregiate pronte per la griglia, disponibili al banco. Chiedi al personale per visionarle.



## Da Nonna

8€

*Pomodori fresco, cipolla rossa, ricotta salata trapanese e origano.*

## Andriuzzu

10€

*Patata lessa, cipolletta fresca, fagiolino, uova, origano, olio, sale, aceto e cipolla infornata.*

## A viggitariana

10€

*Funghi champignon, cipolla infornata, ciliegino giallo e rosso, uova e scaglie di grana.*

## Baruni Ramacca

13€

*Lattuga, straccetti di pollo fritti, guanciale croccante, maionese, scorze di limone, stracciatella di bufala ennese*

## Saruzzu

12€

*Verdure grigliate, burrata ennese, ciliegino, bresaola del belice e salsa di basilico*

## DOLCI



U babbà ca panna 4€

Cannolo scomposto da mannara 4€

Tiramisù 4€

Torte dello chef del giorno 6€

Gelato artigianale vari gusti con torrone di mandorle  
e pistacchio locale 5€

Sorbetto 4€

Coperto € 1,50





# *Tarricrù Fish*

Un viaggio tra i sapori  
dei mari siciliani

Fritturina mista di paranza  
Impepata di cozze  
Cocktail di gamberetti in salsa Tarricrù  
Frittelline di neonato  
Pane fritto  
Polipetti alla Luciana  
Sarde a beccafico  
Caponata di pesce spada  
Couscous di mare

Incluso nel prezzo un drink tra:

Aperol Spritz, Gin Tonic, Negroni,  
Negroni Sbagliato, Campari Gin,  
Vodka Lemon, Birra, Soft drink,  
Acqua o vino

**20€ A PERSONA**

Tutto il giorno, tutti i giorni