



LA PINNATA DEL
Monsù

TRATTORIA
CUCINA TIPICA

RESTAURANT
TRADITIONAL CUISINE

AUBERGE
CUISINE TRADITIONNELLE

La "Pinnata" era un tempo un locale esposto e orientato verso il mare dove la sera si riponeva l'uva malvasia dopo essere stata al sole durante il giorno.

Il "monsu" dal francese "monsieur" era l'antico cuoco che lavorava presso le nobili famiglie siciliane.

The "Pinnata" was an old storage facing the sea where "malvasia" grapes were used to be placed in the evening after being in the sun all day long.

The "monsu" from french "monsieur" was a cook working for aristocrat sicilian families.

La "Pinnata" était un local donnant sur la mer où le raisin à « malvasia » était placé le soir après avoir été exposé au soleil la journée.
Le « monsu », du français monsieur, était le cuisinier qui travaillait pour les familles de la noblesse sicilienne.

Antipasti / Starters / Entrees

Crudo di mare

*Raw seafood platter
Plateau de poisson cru*

Tartare di pescato del giorno

*Fish tartare of the day
Tartare de poisson du jour*

Gambero rosso crudo di Salina con stracciatella di bufala siciliana, limone e pistacchio

*Salina prawns with sicilian buffalo stracciatella, lemon and pistachio
Crevettes rouges crues de Salina avec stracciatella de bufflonne
de Sicile, citron et pistache*

Polpo piastrato, crema di patate e pomodorini confit

*Griddled octopus on a potato cream with confit cherry tomatoes
Poulpe grillé avec crème de pommes de terre et tomates cerises confites*

Palpette di pesce della Pinnata

*The Piannata's fish balls
Boulettes de poisson Pinnata*

Roastfish di pesce spada ai sapori eoliani

*Swordfish roastfish with aeolian flavours
Rôti d'espardon aux saveurs éoliennes*

Invaltini di melanzane alla norma

*"Norma style" aubergine rolls
Roulés d'aubergine façon « norma »*

Primi piatti / Main courses / Pâtes

Linguine del pescatore

Fisherman's linguine

Linguine du pêcheur

"Vulcano" con il totano di Malfa e salsa di pomodoro

"Volcano" pasta with Malfa flying squid and tomato sauce

["Volcano" refers to the shape of the pasta]

Pâtes "Volcan" avec encornets de Malfa et sauce tomate

[Pâtes appelées volcan à cause de la forme]

Gnocchi fatti a mano e gambera rossa

Homemade dumplings with red prawn

Gnocchis maison avec crevettes rouges

Spaghetti con alici, finocchietto e mollica "atturrata"

Spaghetti with anchovies, wild fennel and toasted breadcrumbs

Spaghetti aux anchois, fenouil sauvage et chapelure grillée

Raviola con pesto di capperi di Salina e ricotta di Vulcano

Homemade ravioli with ricotta from Vulcano and capers from Salina

Ravioli au pistou de câpres, farcis de ricotta

[Pâtes fraîches aux œufs, fait maison]

*Tortellone con stracotta di maialina provola
dei Nebrodi e guanciale croccante*

Tortellone (stuffed pasta) with piglet stew, provola cheese from the Nebrodi mountains and crispy pork jowl. [Homemade egg pasta. Black pork from the Nebrodi Mountains area of Messina, Sicily]

Tortelloni (pâtes farcies) au ragoût de porc, provolone des Monts Nebrodi et guanciale croustillant [Pâtes fraîches aux œufs, fait maison Pork noir des Monts Nebrodi (province de Messine, Sicile). Le guanciale est la joue de porc séchée.]

Secondi piatti/ Second courses/ Plats principaux

Filetto di ricciola scottato e macca di fave

*Searched amberjack fillet and fava beans cream
Filet de sériole poilée et « macca » (crème) de fèves.*

Arrosticini di pesce spada e peperoni

*Swordfish and sweet pepper mini-skewers
Mini-brochettes d'espadon et pavorons*

Fritta del Monsù (alici, scarola, calamari e crocchette di patate)

*Monsù's fried selections
[anchovies, escarole, calamari and potato croquette]*

*Friture du Monsù
[anchois, scarole, calamars et croquettes de pommes de terre]*

Gamberoni e patate arrosta

*Prawns and baked potatoes
Gambas et pommes de terre rôties*

Spatola a beccafico con caponatina e vin cotta

*Breaded silver scabbardfish fillets with raisins and almonds,
caponata relish and wine reduction*

*Filets de sabre argenté panés avec raisins et amandes,
caponata et moût cuit*

Coniglio in porchetta con caponatina di mele

*Roasted rabbit in pork crackling crust with apple caponata
Lapin rôti en porchetta avec sa « caponata » de pommes*

Pesce all'ama (su disponibilità)

*Roasted catch of the day, whole fish 100gr.
Poisson du jour entier au four par 100 grammes*

Contorni / Sides / Accompagnements

Caponata

A relish with eggplant, onions, tomatoes, capers and celery

Typiquement sicilien : aubergines, oignons, tomates, câpres, céleri

Verdure di campo ripassate

Sautéed wild greens

Légumes verts des champs sautés

Patate croccanti

Crispy potatoes

Pommes de terres croustillantes

Insalata eoliana

Aeolian salad

[baked potatoes, tomatoes, onions, capers]

Salade éolienne

[pomme de terres, tomates, oignons, câpres]

Insalata mista

Mixed salad

[lettuce, tomatoes, carrots]

Salade composée

[laitue, tomates, carottes]

Insalata verde

Lettuce salad

Salade verte

Dolci / Desserts

Lemonsù

Lemon cream and biscuits *Crème au citron et biscuits*

La nostra cassata

Our cassata

Notre cassata maison

Malvasia e biscottini

Sweet Malvasia wine and biscuits

Malvoisie et biscuits

Frutta di stagione

Seasonal fruit

Fruits de saison

Selezione di formaggi siciliani

Selection of Sicilian cheeses

Selection de fromages siciliens



LA PINNATA DEL
Monsiù

VINI E BEVANDE
WINES AND BEVERAGE
VINS ET BOISSONS

Drinks

Acqua

Still/sparkling water

Eau

Lete

"Lete" mineral water bottle [naturally slightly sparkling]

"Lete" eau [naturellement légèrement pétillant]

Aranciata, gassosa, Coca-Cola

Sodas: orange soda, lime soda, Coca-Cola

Soda à l'orange, soda, Coca-Cola

Bar

Espresso

Decaffeinato

Doppia (Double coffee)

Americano

Cappuccino

Birre / Beer / Bières

"Laura" Virgona (9% uva malvasia)

"Laura" Virgona a winery from Salina: beer with 9% malvasia

"Laura" Virgona Cave de Salina bière avec 9% de malvasia

Birra della Stretta

"Birra della Stretta", authentic Sicilian premium lager

« Birra della Stretta », authentique bière blonde premium sicilienne

Vini / Wines / Vins

Vino della Pinnata: bianco o rosso

The Pinnata's house wine

Le vin maison de la Pinnata

½ Lt

1 Lt

Vini Bianchi di Salina
White wines from Salina / Vins blancs de Salina

"Bianca del Comandante" Barbanacoli Salina 2022

(malvasia secca / malvasia grape / cépage : malvasia)

"Don Carmelo" Virgona 2021

(blend / assemblage)

"Maddalena" Fenech 2022

(malvasia / malvasia grape / cépage : malvasia)

"Jancura" Hauner 2022

(90% malvasia 10% inzolia / (90% malvasia 10% inzolia grapes /
cépages : 90% malvasia 10% inzolia)

"Didymé" Tasca d'Almerita

(malvasia)

"Orange" Barbanacoli 2021

(80% catarratto 20% malvasia affinato in anfora)

"Malvasia bianca secca" 2022 Caravaglio

(90% malvasia e 10% catarratto / 90% malvasia and
10% catarratto grapes / cépages : 90% malvasia and 10% catarratto)

"Secca del Capo" 2022 Colosi

(malvasia secca)

"Lené" S.D" Amico

(90% malvasia bio)

Vini rossi di Salina Red wines from Salina / Vins rouges de Salina

"Nera du Munti" Caravaglia, 2020

(corinto nero / corinto nero grape / cépage : corinto nero)

"Hiera' " Hauner 2020

(nerello calabrese, alicante, nocera / nerello calabrese, alicante, nocera, nocera grapes / cépages : nerello calabrese, alicante, nocera)

"Tenute Ruvoli " D'Amico

(nerello mascalese, cappuccio / nerello mascalese, cappuccio, / cépages : nerello mascalese, cappuccio)

Vini bianchi di Sicilia Sicilian white wines / Vins blancs siciliens

"SP 68" Occhipinti 2022

(zibibbo, albanello / zibibbo, albanello grapes / cépages: zibibbo, albanello)

"La luci" Baglia del Cristo di Campobello 2022

(grillo / grillo grape / cépage : grillo)

"Passobianca" Passopisciaro

(chardonnay / chardonnay grape / cépage : chardonnay)

"A Puddara" Tenute di Fessina

(catarratto / catarratto grape / cépage : catarratto)

"Erse" Tenute di Fessina

(80% carricante 20% minnella e catarratto /
80% carricante, 20% minnella, catarratto /
cépage : 80% carricante 20% minnella, catarratto)

"8" Ottaventi

(grillo / grillo grapes / cépage : grillo)

Vini rossi di Sicilia Sicilian red wines / Vins rouges siciliens

"SP 68" Occhipinti

(Nero d'Avola, frappato / Nero d'Avola, frappato grapes /
cépages: Nero d'Avola, frappato)

"Passarossa" Passopisciaro

(nerello mascalese, cappuccio / nerello mascalese, cappuccio grape /
cépages : nerello mascalese, cappuccio)

"Adenzia" Baglio del Cristo di Campobello

(Nero d'Avola e syrah / Nero d'Avola e syrah grapes /
cépages : Nero d'Avola et syrah)

"Musumeci" Tenute di Fessina

(Nerello mascalese / Nerello mascalese grapes /
cépages : Nerello mascalese)

"Faro Palari" Palari

(50% nerello mascalese, 30% nerello cappuccio, 10% nocera, 10% galatena /
50% nerello mascalese, 30% nerello cappuccio, 10% nocera, 10% galatena grapes
/ cépages : 50% nerello mascalese, 30% nerello cappuccio, 10% nocera, 10%
galatena)

Oltre confine Beyond the border / Au delà de la frontière

"Falanghina" Pietracupa

"Fiano di Avellino" Pietracupa

"Aris Cira' riserva" 2018 Arcuri

(gaglioppa) AAA

"Summus" Banfi 2019 supertuscan

(sangiovese, cabernet s., syrah / sangiovese, cabernet s., syrah grapes /
cépages : sangiovese, cabernet s., syrah)

Bollicine / Sparkling wines

"Ruffiano" Virgona

(malvasia / malvasia grape / cépage : malvasia)

"Brut Rosé" Murga

(nerello mascalese / nerello mascalese grape / cépage : nerello mascalese)

"Level" Otto venti

(chardonnay / chardonnay grape / cépages : chardonnay)

Tener Brut Banfi

(chardonnay, sauvignon / chardonnay, sauvignon grapes / cépages : chardonnay et sauvignon)

Liquori / Liqueurs

Malvasia

Grappa (D'Amico)

Limoncello (Fenech)

Amacardo

Vituzza

Dallallora

Limoncello

Grappa

Averna

Jegermeister

Vecchia amara del Capo

Fernet Branca

Montenegro

Whisky Talisker

Whisky Oban

Attenzione

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo locale potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Per tutelare la freschezza degli alimenti e garanzia igienica, alcuni elementi sono stati bonificati con tecnica di abbattimento rapido di temperatura e scongelamento secondo Reg. CE 853/04.

Warning

Some of the dishes and food served in this place may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.

In order to preserve freshness and hygienic safety of food some ingredients have been cooled down and defrosted according to CE regulation 853/04.

Attention

Certains de nos plats et aliments peuvent contenir des substances qui provoquent des allergies ou des intolérances. Si vous êtes allergiques à une ou plusieurs substances, veuillez nous en informer. Nous vous indiquerons les plats qui ne contiennent pas ces allergènes.