



LA PINNATA DEL
Monsù

TRATTORIA
CUCINA TIPICA

RESTAURANT
TRADITIONAL CUISINE

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.

Antipasti / Appetizers

Crudo di mare

Raw seafood

Tartare di gambero rosso di Salina

Salina's red prawns tartare

*Dadolata di alalunga, capperi,
pomodorini e cipolla marinata*

*Albacore "dadolata" with capers, cherry tomatoes
and marinated onions*

Alici marinate e frisella

Marinated anchovies with frisella

*Polpo piastrato, crema di patate
e pomodorini confit*

*Grilled octopus with mashed potatoes
and cherry tomatoes confit*

Polpettine di pesce della Pinnata

Pinnata's style fishballs

Cipolla di Giarratana gratinata e Piacentino Ennese

Au gratin Giarratana's onion with Piacentino Ennese cheese

Selezione di salumi e formaggi dei Nebrodi

Nebrodi's cold cuts and cheese selection

Primi piatti / Main courses

Spaghettone con gambera rossa di Salina
Salina's red prawns spaghettone

Linguine cozze, zucchine e pecorino
Mussels, zucchini and pecorino cheese linguine

Cous cous a ghiotta
A ghiotta style cous cous

Bucatino nella norma
Norma bucatino

Vesuvia con pesto di campo,
pomodorini confit e Piacentino Ennese
Wild pesto, cherry tomatoes confit
and Piacentino Ennese cheese, short pasta

Tortellone con stracotto di maialino nero dei Nebrodi,
provola dei Nebrodi e guanciaiale croccante
Nebrodi's black pork stew, Nebrodi's provola cheese
and crispy guanciaiale tortellone

Secondi piatti / Second courses

Filetto di tonno scottato, zucchine e basilico
Seared tuna fillet with zucchini and basil

Gambero rosso di Salina e patate arrosta
Salina's red prawns and baked potatoes

Arrosticini di pescespada e peperoni
Swordfish and bell peppers "arrosticini"

Spatola in carrozza, caponatina e vin cotto
Spatula "in carrozza" with caponata and vin cotto

Fritta del Monsu'... (Alici, scarola, calamari e panelle)
Monsu' style mixed fry (Anchovies, escarola, squids and panelle)

Filetto di ricciola, ceci e finocchietto
Amberjack fillet with chickpeas and fennel

Spalla di maialina nera dei Nebrodi, cipolla e malvasia
Nebrodi's black pork shoulder with onions and malvasia

Sformato di melanzane alla parmigiana
Parmigiana's style eggplant potpie

Contorni / Sides

Caponata
Caponata

Insalata eoliana
Aeolian salad

Patate a spicchio con buccia
Skin on potatoes wedges

Peperoni ammuddicati
Bell peppers "ammuddicati"

Patate croccanti
Crispy potatoes

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



LA PINNATA DEL
Monsù

BEVANDE
CARTA DEI VINI

BEVERAGES
WINE LIST

Bevande Drinks

Acqua
Water

Acqua "Lete"
"Lete" Water

Coca Cola

Aranciata
Orangeade

Gassosa

Vino della Pinnata bianca o rossa $\frac{1}{2}$ lt
Pinnata's wine red or white $\frac{1}{2}$ lt

Vino della Pinnata bianca o rossa 1lt
Pinnata's wine red or white 1lt

Birre Beers

Birra della Stretta
Stretto's Beer

"Aquamaris" Tari

"Laura" con malvasia al 6%, Virgona

Vini bianchi di Salina

White wine from Salina

"Tenuta Valdichiesa" – D'Amico
Catarratto, Insolia e Malvasia

"Chianu Cruci" – Caravaglio
Malvasia e Catarratto

"Bianco del Comandante" 2020 – Barbanacoli
Malvasia

"Maddalena" 2020 – Fenech
Malvasia

"Iancura 2020" – Hauner
Malvasia e Insolia

Vini bianchi di Sicilia

White wine from Sicily

"SP 68" – Arianna Occhipinti
Moscato d'Alessandria e Albanello

"La Luci" – baglio del Cristo di Campobello
Grillo

"12 Filari" – Case Alte
Catarratto

Inzolia Masseria del Feudo
Inzolia

"Giato" – 100 passi
Grillo e Catarratto

"Passobianca" – Passapisciara
Chardonnay

"A Puddara Etna Bianco" – Tenuta di Fessina
Carricante

Vini rossi di Salina

Red wine from Salina

"Nero du Munti" – Caravaglia
Corinto Nera

"Hierà" – Hauner
Calabrese, Alicante e Nocera

"Salina Rosata" – Virgona
Nerello Mascalese e Corinto Nera

Vini rossi di Sicilia

Red wine from Sicily

"Frappata" – Baroni di Pianogrillo
Frappata

"Curva Minore Cerasuolo di Vittoria" Baroni di Pianogrillo
Nera d'Avola e Frappata

"16 Filari" – Case Alte
Nera D'Avola

Nera d'Avola – Masseria del Feudo
Nera D'Avola

"Passorossa" – Passopisciara
Nerello Mascalese

Arcuria Etna rosso doc Graci
Nerello Mascalese

Vini frizzanti / Proseccchi

Sparkling wines

"Brut" – Murga Nerello Mascalese

"Ruffiana" Virgona

"Astoria" Prosecco

Liquori
Liqueurs

Malvasia

Amacardo Rossa

Amacardo Nero

Vituzza

Dallalora

Limoncella

Grappa

Jegermeister

Vecchio Amaro del Capo

Fernet Branca

Montenegro

Averna

Caffetteria
Coffee bar

Caffè Espresso

Caffè Decaffeinata

Caffè Doppio

Caffè Americano

Cappuccino



LA PINNATA DEL
Monsù