



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 pescato del giorno*  
*Fish tartare of the day*

*Dadolata di alalunga, capperi,  
pomodorini e cipolla marinata*  
*Albacore "dadolata" with capers, cherry tomatoes  
and marinated onions*

*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

*Linguine del Pescatore*  
*Fisherman linguine pasta*

*Spaghettone con battuta di gambero rosso*  
*Spaghettone with chopped red shrimp*

*Bucatino nella norma*  
*Bucatino in Norma style*

*Tortellone con stracotta di maialino nero dei Nebrodi,*  
*provola dei Nebrodi e guanciale croccante*

*Nebrodi's black pork stew, Nebrodi's provola cheese*  
*and crispy guanciale tortellone*

*Ravioli con pesto di capperi e ricotta*  
*Ravioli with caper pesto and fresh ricotta*

## Secondi piatti / Second courses

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

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

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

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

*Spalla di maialino nero dei Nebrodi, cipolla e malvasia*  
*Nebrodi's black pork shoulder with onions and malvasia*

*Parmigiana di melanzane*  
*Eggplant parmigiana*

# Contorni / Sides

*Caponata*  
*Caponata*

*Insalata eoliana*  
*Aeolian salad*

*Patate croccanti*  
*Crispy potatoes*

*Verure di campo ripassate*  
*Sautéed field vegetables*

### **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*





LA PINNATA DEL  
*Monsù*

---

BEVANDE  
CARTA DEI VINI

BEVERAGES  
WINE LIST

## Bevande Drinks

*Acqua*  
*Water*

*Acqua "Lete"*  
*"Lete" Water*

*Coca Cola*

*Aranciata*  
*Orangeade*

*Gassosa*

## Birre Beers

*Birra della Stretta*  
*Stretta's Beer*

*Corona*

*"Laura" con malvasia al 6%, Virgona*  
*"Laura" Beer and malvasia grape, Virgona*

## Vini della Pinnata Pinnata wines

*Vino della Pinnata bianca o rosso ½ lt*  
*Pinnata's wine red or white ½ lt*

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

## Vini bianchi di Salina White wine from Salina

*"Don Carmelo" – Virgona 2020*  
*Malvasia, Inzolia, Catarratto non filtrato*

*"Maddalena" 2020 – Fenech*  
*Malvasia*

*"Jancura 2020" – C.Hauner*  
*Malvasia e Inzolia*

*"Iddi" – Barbanacoli Salina IGP 2020*  
*Malvasia e Catarratto affinato in anfore*

# *Vini bianchi di Sicilia*

## *White wine from Sicily*

*"La Luci" - Baglia del Cristo di Campobella  
Grillo*

*"12 Filari" 2019 - Case Alte  
Catarratto*

*"Passobianca" 2019 - Passopisciaro  
Chardonnay*

*"A Puddara Etna Bianco" 2017 - Tenuta di Fessina  
Carricante*

*Inzolia Masseria del Feudo  
Inzolia*

*"Ciuri" 2020 Terrazze del Vulcano  
Blanc de Noir 100% Nerello Mascalese*

*"Dissonante" Enò-Trio  
Traminer aromatica vinificato e imbottigliato con metodi naturali*

*Vini rossi di Salina*  
*Red wine from Salina*

*"Hierà" – Hauner 2018*  
*Calabrese, Alicante e Nocera*

*Vini rossi di Sicilia*  
*Red wine from Sicily*

*"Passorossa" 2017 – Passapisciara*  
*Nerello Mascalese*

*"16 Filari" 2018 – Case Alte*  
*Nera D'Avola*

*Nera d'Avola 2019 – Masseria del Feudo Grottarossa*  
*Nera D'Avola*

Vini frizzanti / Spumanti  
Sparkling wines

"Brut" – Murga 2019 Neretta Mascalese in bianca

"Astoria" Prosecco D.O.C. Treviso

"Brut" Rosé – Murga



LA PINNATA DEL  
*Monsù*