



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 / Starters

Cruda di mare

Raw seafood platter

Palpo croccante, mayo e chips di carote

Crispy octopus, mayo and carrot chips

*Gambera rossa cruda di Salina con stracciatella di bufala,
limone e pistacchia*

Raw red prawns from Salina with buffalo stracciatella, lemon and pistachia

Fave e pecorino

Fava beans and pecorino cheese

Seppia, piselli e bottarga

Cuttlefish, peas and dry cured fish roe

Selezione di formaggi siciliani

Selection of sicilian cheeses

Primi piatti / Main courses

Linguine con il totano di Malfa

Linguine pasta with squid from the waters of Malfa

*"Vulcano" con verdure di campo, Piacentina
ennese e pomodorino confit "*

*Pasta "volcano" with wild herbs, Piacentina ennese cheese
and confit cherry tomatoes*

Tagliatelle nere, tartare di gamberi e bottarga

*Homemade black tagliatelle pasta with red prawn tartare
and dry cured fish roe*

Arancino con la scorfano, polvere di capperi e limone

Arancino (rice ball) with scorpion fish, caper powder and lemon

Ravioli con pesto di capperi di Salina e ricotta di Vulcano

Homemade ravioli with Salina caper pesto and ricotta from Vulcano

Secondi piatti/ Second courses

Filetto di alalunga scottato alla messinese

Seared albacore fillet in a "Messina style"

*"Braciola" di pesce spada, melanzana affumicata
e vastedda del Belice*

Swordfish roll, smoked aubergine and Vastedda del Belice cheese

Fritto del Monsù (alici, scarola, calamari e zucchini)

Fritto del Monsù (alici, scarola, calamari and zucchini)

Opa a beccafico con caponatina di finocchi

Stuffed breaded bogue fish with white fennel caponata

*Stracotto di maialino nero dei Nebrodi, capperi
e vino cotto di malvasia*

Piglet stew from the Nebrodi mountains, capers and malvasia reduction

Contorni/ Sides

Oggi dall'orto

Today from the vegetable garden

Patate a spicchio con la buccia e mayo

Unpeeled potato wedges and mayo

Insalata eoliana

Aeolian salad [baked potatoes, tomatoes, onions, capers.]

Insalata mista

Mixed salad [lettuce, tomatoes, carrots.]

Insalata verde

Lettuce salad

Drinks

Acqua

Still/sparkling water

Lete

"Lete" mineral water bottle [naturally slightly sparkling]

Aranciata, gassosa, Coca-Cola

Sodas: orange soda, lime soda, Coca-Cola

Birre / Beer

"Laura" Virgona (9% uva malvasia)

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

Birra della Stretto

"Birra della Stretto", authentic Sicilian premium lager

Vini / Wines

Vino della Pinnata: bianco o rosso

The Pinnata's house wine

½ Lt

1 Lt



LA PINNATA DEL
Monsù

VINI E BEVANDE
WINES AND BEVERAGE

Vini Bianchi di Salina / White wines from Salina

- "Bianca del Comandante" Barbanacoli
(malvasia secca / malvasia grape)
- "Don Carmelo" Virgona
(blend / malvasia, catarratto, inzolia))
- "Maddalena" Fenech
(malvasia secca / malvasia grape)
- "Jancura" Hauner
(90% malvasia 10%inzolia / (90% malvasia 10% inzolia grapes)
- "Didymé" Tasca d'Almerita
(malvasia secca / malvasia grape)
- "Malvasia bianca secca" Caravaglia
(malvasia secca / malvasia grape)
- "Secca del Capo" Colosi
(malvasia secca / malvasia grapes)
- "Lené" D'Amico
(90%malvasia bio)
- "Bianca M" Eolia
(malvasia, catarratto e inzolia / malvasia, catarratto, inzolia grapes)

Non più disponibile / No more available

Vini Rosé

- "Salina rosato" Virgona
- "Coti" Masseria del feudo (CL)
(nero d'Avola)

Vini rossi di Salina / Red wines from Salina

- "Nero du Munti" Caravaggio, 2021
(corinto nero / corinto nero grape)
- "Hiera" Hauner
(nerello calabrese, alicante, nocera / nerello calabrese, alicante,
nocera grapes)
- "Tenute Ruvoli" D'Amico
(nerello mascalese, cappuccio / nerello mascalese, cappuccio)
- "Iddi rossa" Barbanacoli
(affinato in anfora, Salina itg)

Non più disponibile / No more available

Vini bianchi di Sicilia / Sicilian white wines

- "Trebbiana" 100 passi 13,5%
(trebbiano 100% / trebbiano grape 100%)
- "12 Filari" Casealte, carratratto 12,5%
(catarratto / catarratto grape)
- "SP 68" Occhipinti
(zibibbo, albanella / zibibbo, albanella grapes)
- "La luci" Baglio del Cristo di Campobello
(grillo / grillo grape)
- "Pietra dolce" Etna bianca
(carricante / carricante grape)
- "Passobianca" Passopisciara
(chardonnay / chardonnay grape)
- "A Puddara" Tenute di Fessina
(catarratto / catarratto grape)
- "Erse" Tenute di Fessina
(80% carricante 20% minnella e catarratto/
80% carricante, 20% minnella, catarratto grapes)
- ".8" Ottoventi
(grillo / grillo grapes)

Non più disponibile / No more available

Vini rossi di Sicilia / Sicilian red wines

- "SP 68" Occhipinti
(nero d'Avola, frappato / nero d'Avola, frappato grapes 12,5% triple A)
- "Passorossa" Passopisciaro
(nerello mascalese, cappuccio / nerello mascalese, cappuccio grapes)
- Musumeci" Tenute di Fessina
(nerello mascalese / nerello mascalese grapes)
- "Contrada santa Sprita"
(nerello mascalese / nerello mascalese grapes)
- "Faro Palari" Palari (Me)
(50% nerello mascalese, 30% nerello cappuccio, 10% nocera, 10% galatena / 50% nerello mascalese, 30% nerello cappuccio, 10% nocera, 10% galatena grapes)
- "Adenzia" Baglio del Cristo di Campobello
(nero d'Avola e syrah / nero d'Avola e syrah grapes)
- "16 filari" Case alte, 14%
(Nero d'Avola 100% / 100% nero d'Avola grapes)
- "Cimento" 100 Passi, 13,5%
(perricone 100% / 100% perricone grapes)
- "Punta venti" Ottaventi,
(nero d'Avola / nero d'Avola grapes)

Non più disponibile / No more available

Oltre confine / Beyond the border

- "Falanghina" Pietracupa
(falanghina 100% / 100% falanghina grape)
- "Fiano di Avellino" Pietracupa
(fiano 100% / 100% fiano grape)
- "Summus" Banfi 2019 supertuscan
(sangiovese, cabernet s., syrah / sangiovese, cabernet s., syrah grapes)

Bollicine / Sparkling wines

- "Ruffiana" Virgona
(malvasia spumante extra dry / extra dry malvasia grape)
- "Brut Rosé" Murga
(nerello mascalese / nerello mascalese grape)
- "KB" Cremant d'Alsace Triple "A"
(Domaine Christian Binner extra brut)
- "Joseph Perrier" Champagne
(blanc de blancs)

Non più disponibile / No more available

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