

LA PINNATA DEL
Monsiù

TRATTORIA
CUCINA TIPICA

RESTAURANT
TRADITIONAL CUISINE



LA PINNATA DEL Monsù

«La Pinnata» era un tempo un luogo semplice,
rivolto verso il mare, dove la sera si lasciava
riposare l'uva Malvasia dopo il calore del
giorno.

Il «Monsù», dal francese monsieur, era invece
l'antico cuoco delle grandi case siciliane, ma
anche il "signore", l'ospite, perché per noi chi si
siede a tavola merita la stessa attenzione che
dedichiamo ai nostri piatti.

«La Pinnata del Monsù» nasce così dal sincero
desiderio di accogliere e di proporvi una
cucina fatta di stagioni, di territori e di cose
buone.

Sentitevi a casa.
Benvenuti.

LA PINNATA DEL Monsiù

"La Pinnata" was once a simple place facing the sea, where in the evening Malvasia grapes were left to rest after the heat of the day.

The "Monsiù", from the French monsieur, was the cook in old Sicilian noble houses, but also "the gentleman", the guest — because for us, anyone who sits at our table is given the same care and attention we devote to our dishes. "La Pinnata del Monsiù" is born from a sincere desire to welcome you and to offer a cuisine shaped by seasons, territories, and good things.

*Make yourself at home.
Welcome!*

*...Prima che sia troppo tardi
esplora, assaggia, divertiti...*

...Before it's too late: explore, taste, enjoy...

Cruda come il mare

Selezione di crudi del nostro mare

Raw as the sea — Selection of locally caught seafood

Tentacoli e radici

Polpo croccante e mayo di carote

Tentacles and Roots — Crispy octopus,
carrot mayonnaise

Mare e latte

Gambero rosso crudo, stracciatella di bufala e crumble di pistachio

Sea & Milk — Raw local red shrimp, buffalo stracciatella and
pistachio crumble

Piccoli ricordi

Polpettine di pesce con cipolla in agrodolce

Little Memories — Fish meatballs with sweet-and-sour onions

Niente carne, zero rimpianti

Arancino vegetariano

No meat, no regrets — Vegetarian arancino

Pascoli e pazienza

Selezione di formaggi eoliani e siciliani

Pastures and Patience — A selection of Aeolian and Sicilian cheeses



Antipasti — Appetizers

...Il mare se avesse fame...
...If the sea were hungry...

Pasta "comu esti-esti"

Mossa audace!
How it is, it is!

Un tuffo a Mondello (e in un piatto di spaghetti)

Alici, finocchietto, uva passa, pinoli
A dive into Mondello (and into a plate of spaghetti)
Anchovies, fennel, raisins, pine nuts

Morbida tradizione

Gnocchi fatti in casa con ragù di totani
e finocchietto selvatico
Soft tradition — Homemade potato gnocchi
with squid ragu and wild fennel

Tre isole e un ripieno

Farina di Lipari, ricotta di Vulcano, capperi di Salina
Three islands, one filling — Ravioli, cheese, capers

Tagliatelle con il sugo della Domenica

(anche se oggi è giovedì)
Sunday sauce tagliatelle — (even if today is
Thursday)



...Senza paura, avanti!

...No fear, go ahead!



Il mare abbraccia l'orto

Braciola di pesce spada con melanzane e Vastedda del Belice.

The Sea embrace the Garden — Rolled, embreaded swordfish with augergine and Vastedda del Belice cheese

Il fritto del Monsù

Alici, calamari e ortaggi in pastella leggera

Monsù's Fried Selection — Lightly-battered local anchovies, squid and seasonal vegetables

Pesce all'amo locale € 8/etto

Pescato all'amo del Giorno

Catch of the day. Ask us!

Totano all'antica

Totano con salsa di pomodoro, patate e capperi

Squid, the old-fashioned way — Local squid with tomato sauce, potatoes and capers

Brezza d'estate

Tagliata di tonno alalunga con zucchine e menta

Summer Breeze — Seared albacore tuna with zucchinis and mint.

La carne oggi

Piatto di carne del Giorno

Our meat dish of the day. Ask us!



...Gli amici fidati, quelli che stanno bene in mezzo
...Trusted companions, perfectly balanced in between

Patate senza esitazione

Cotte al forno
Oven-baked

Oggi dall'orto

Today from the garden

Insalata delle eolie

Pomodorini, capperi, patate, cipolla
Eolian salad — Tomatoes, capers, potatoes, onion

Per restare leggeri

Insalata mista
To keep it light—Mixed salad



...L'ultima tuffa
...The last dive

Lemonsù

Il nostro Lemon-Tiramisù
Lemonsù — Our Lemon-Tiramisù

Cacao meraviglioso

Un omaggio al cioccolato
Marvelous cocoa — A tribute to chocolate

Nacatuli

Biscotti della tradizione eoliana,
preparati come una volta, con mandorle,
arancia e cannella
Traditional Aeolian cookies, made the
old-fashioned way with almonds,
orange and cinnamon



Riempito al momento

Cannolo fatto a mano
Filled to order hand-made cannolo with ricotta

Dalla natura

Frutta di stagione
From nature — Seasonal fruit

Inzuppare è un atto d'amore

Dipping is an act of love — Malvasia & Biscuits

