



LA PINNATA DEL  
*Monsiù*

---

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*

## *Dadolata di alalunga, capperi, pomodorino e cipolla marinata*

*Diced raw albacore with capers, herry tomatoes and marinated onions*

*Mirepoix de germon avec câpres, tomates cerises et oignons marinés*

## *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 Pinnata's fish balls*

*Boulettes de poisson Pinnata*

## *Cipolla di Giarratana gratinata e Piacentino Ennese*

*Roasted Giarratana onion with an Enna piacentino cheese cream*

*[A special kind of onion, very sweet and big, grown in Giarratana, a village on the Iblean Mountains (area of Ragusa, Sicily) and a special kind of sheep milk cheese with saffron which is a Sicilian DOP product from the area of Enna]*

*Oignon de Giarratana au gratin avec crème de fromage*

*« Piacentino » de Enna [Oignon spécial, particulièrement grand et doux, produit typique de Giarratana, un village des Monts Hybléens (près de Ragusa, Sicile) et un fromage DOP de Enna, de lait de mouton et safran]*

## *Selezione di salumi e formaggi*

*Cured meats and cheese platter*

*Assortiment de charcuterie et fromages*

# Primi piatti / Main courses / Pâtes

*Linguine del pescatore*

*Fisherman's linguine*

*Linguine du pêcheur*

*"Volcano" 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" de avec encornets de Malfa et sauce tomate*

*[Pâtes appelées volcan à cause de la forme.]*

*Spaghettoni con battuta di gambera rossa*

*Thick spaghetti with chopped raw red shrimp*

*Spaghetti épais aux crevettes rouges crues*

*Bucatino nella norma*

*Norma style bucatini*

*[Thick homemade egg pasta with tomato sauce with fried eggplant, grated cured ricotta cheese and basil.]*

*Bucatini à la Norma*

*[Pâtes fraîches aux œufs, fait maison, avec sauce tomate, aubergines, fromage et basilic.]*

*Raviola con pesto di capperi e ricotta*

*Ravioli with a caper pesto, stuffed with fresh ricotta cheese*

*[Homemade egg pasta with ricotta filling and a caper pesto dressing.]*

*Ravioli au pistou de câpres, farcis de ricotta*

*[Pâtes fraîches aux œufs, fait maison.]*

*Tortellone con stracotto 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 tonno scottato, zucchine e basilico*

*Seared tuna fillet, zucchini and basil*

*Filet de thon poêlé, courgettes et basilic*

*Arrosticini di pesce spada e peperoni*

*Swordfish and sweet pepper mini-skewers*

*Mini-brochettes d'espadon et poivrons*

*Fritto del Monsù (alici, scarola, calamari e panelle)*

*Monsù's fried selections*

*[anchovies, escarole, calamari and chickpea paste]*

*Friture du Monsù*

*(anchois, scarole, calamars et purée de pois chiches)*

*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*

*Pesce all'amo (su disponibilità)*

*Roasted catch of the day, whole fish. 100gr.*

*Poisson du jour entier au four par 100 grammes*

*Spalla di maialino nero dei Nebrodi, cipolla e malvasia*

*Nebrodi mountains black pork shoulder with onions and malvasia*

*Épaule de porc noir des Monts Nebrodi, oignon et malvasia*

# 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*

## Cannolicchi

*Mini cannoli with fresh ricotta cream filling*

*Mini cannoli: rouleaux de pâte croustillante,  
fourré avec crème de ricotta*

## Semifreddo alla pesca, riduzione di Malvasia e mandorle tostate

*Peach semifreddo with malvasia reduction and almonds*

*Parfait aux pêches avec une réduction de malvoisie et d'amandes*

## Semifreddo al cioccolato, arachidi e caramello salato

*Chocolate parfait with peanuts and salty caramel*

*Parfait au chocolat, cacahuètes et caramel sale*

## Malvasia e biscottini

*Sweet Malvasia wine and biscuits*

*Malvoisie et biscuits*

## Frutta di stagione

*Seasonal fruit*

*Fruits de saison*





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 2020

(malvasia secca / malvasia grape / cépage: malvasia)

"Don Carmelo" Virgona 2020

(blend / assemblage)

"Maddalena" Fenech 2021

(malvasia / malvasia grape / cépage: malvasia)

"Jancura" Hauner 2021

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

"Didyme" Tasca d'Almerita

(malvasia / malvasia grape / cépage: malvasia)

"Iddi" Barbanacoli 2020

(malvasia e catarratto affinato in anfore / malvasia and catarratto grapes, aged in terracotta amphorae / cépages: malvasia et catarratto, affiné en amphores de terre cuite)

"Malvasia bianco secco" 2021 Caravaglia

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

"Lené" S.d'Amico

Malvasia IGP

"Ambra" S.d'Amico

Inzolia, catarratto

## Salina Rose

"Cuntami" S.d'Amico

Nerello capuccio, nerello mascalese

"Hiera" Hauner

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

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

"Nero du Munti" Caravaglia, 2020

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

"Hiera' " Hauner 2020

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

Vini bianchi di Sicilia  
Sicilian white wines / Vins blancs siciliens

"SP 68" Occhipinti 2021

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

"La luci" Baglia del Cristo di Campobello 2021

(grillo / grillo grape / cépage: grillo)

"12 Filari" Case alte

(catarratto / catarratto grape / cépage: catarratto)

"Passobianco" Passopisciaro

(chardonnay / chardonnay grape / cépage: chardonnay)

"A Puddara" Tenute di Fessina

(catarratto / catarratto grape / cépage: catarratto)

"Grecanica" Terre siciliane

"Giato" 100 Passi

(grillo, catarratto / grillo, catarratto grapes / cépage: grillo, catarratto)

"Maria Costanza" G. Milazzo

Inzolia e chardonnay bio

"Vignavella" G. Milazzo

Catarratto

## 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)

"Etna Rosso" Graci

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

"16 Filari" Case Alte

(nero d'Avola / nero d'Avola grapes / cépage: nero d'Avola)

"Frappato" Barone di Pianogrillo

"Passorosso" Passopisciaro

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

"Maria Costanza" G. Milazzo

Nero d'Avola bio

"Fondiro" G. Milazzo

Perricone bio

## Bollicine / Sparkling wines

"Brut Rose" Murga

(nerello mascalese / cépage: nerello mascalese)

"Brut" Murga

(nerello mascalese in bianca / white wine made with red  
"nerello mascalese" grapes / vin blanc issu du cépage rouge "nerello mascalese")

"Astoria" prosecco Doc Treviso

"Riserva V38AG" - Brut metodo classico

(Inzolia e chardonnay / Inzolia, chardonnay grapes /  
cépages: inzolia et chardonna)

Calice vino ( glass of wine / vin au verre)

# Liquori / Liqueurs

*Malvasia*

*Amacardo*

*Vituzza*

*Dallallora*

*Limoncella*

*Grappa*

*Averna*

*Jegermeister*

*Vecchio amaro del Capo*

*Fernet Branca*

*Montenegro*

## **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.

*Servizio e coperto*  
*Service*

