

# duomo CUCINA

## ANTIPASTI & SFIZI

**TARTARE DI TONNO  
CON FRUTTO DELLA PASSIONE  
E CIOCCOLATO MODICANO**  
TARTARE WITH TUNA FRUIT OF THE PASSION  
AND MODICA CHOCOLATE  
**€ 18,00**

**CAPONATA DI PESCE**  
A DISH OF EGGPLANT, OLIVES, AND ONIONS  
SEASONED WITH HERBS, TYPICALLY  
SERVED AS AN APPETIZER.  
**€16.00**

**CARPACCIO DI POLPO**  
OCTOPUS CARPACCIO  
**€15.00**

**N. 5 OSTRICHE**  
N. 5 OYSTERS  
**€15.00**

**ZUPPA DI COZZE**  
MUSSELS SOUP  
**€14.00**

**BACCALÀ CROCCANTE  
SENAPE E MIELE**  
CRISPY MUSTARD AND HONEY COD  
**€16.00**

**POLPO E PATATE**  
OCTOPUS & POTATOES  
**€16.00**

**CARPACCIO DI TONNO**  
TUNA CARPACCIO  
**€18.00**

-----  
**BRUSCHETTE**  
AL POMODORO E BASILICO  
TOMATO AND BASIL BRUSCHETTA  
**€ 6.00**

**TAGLIERE DI  
SALUMI E FORMAGGI**  
CUTTING BOARD OF CURED  
MEATS AND CHEESES  
**€18.00**

**CAPONATA ALLA SICILIANA**  
SICILIAN DISH OF FRIED AUBERGINES  
IN SMALL PIECES WITH CELERY, ONION, CAPERS,  
OLIVES, TOMATOES, SEASONED IN SWEET AND SOUR  
**€12.00**

**CARPACCIO DI CARNE SALADA**  
MARINATA CON TIMO E MAGGIORANA  
CON RICOTTINA FRESCA,  
GLASSA BALSAMICA E TARTUFO  
SALTED MEAT CARPACCIO  
MARINADE WITH THYME AND MARJORAM  
WITH FRESH RICOTTA CHEESE,  
BALSAMIC GLAZE AND TRUFFLES  
**€18.00**

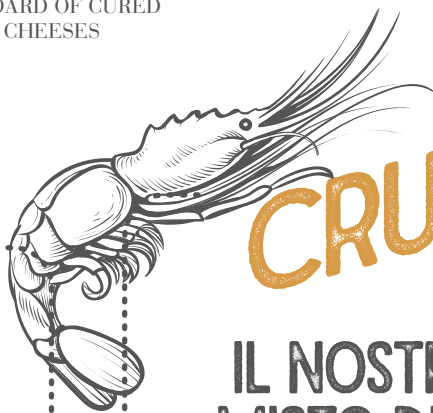
### DELIZIA

### DI PESCE

**IL NOSTRO PIATTO  
MISTO DI ANTIPASTI  
COTTI, CRUDI, MARINATI**

PLAT STARTERS FISH COOKED, RAW, MARINATED

**€30.00**



### CRUDITÈ

### DI PESCE

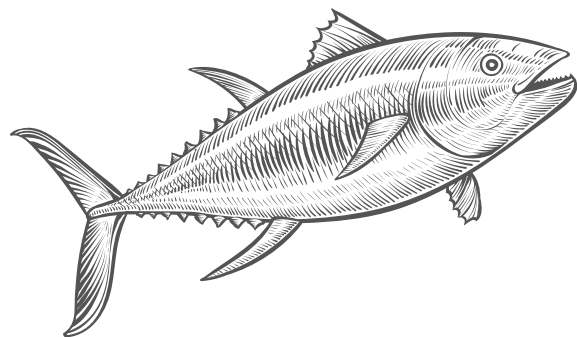
**IL NOSTRO PIATTO  
MISTO DI ANTIPASTI  
DI PESCE CRUDO**

OUR PLATE MIXED STARTERS OF RAW FISH

**€30.00**

MARE

# PASTA PRIMI



## DA BRONTE A CEFALÙ

RAVIOLI RIPIENI DI CERNIA AL PESTO DI PISTACCHIO, GAMBERI E SFOGLIA DI MANDORLE TOSTATE  
*RAVIOLI STUFFED WITH GROUPEL AL PISTACHIO PESTO, PRAWNS AND TOASTED ALMOND PASTRY*

€20.00

PACCHERI AL RAGUTTINO DI PESCE CON MENTUCCIA E MANDORLE TOSTATE  
*PACCHERI PASTA WITH FISH RAGU WITH MINT AND TOASTED ALMONDS*

€16.00

TERRA

## SPAGHETTI PICCHI PACCHI

CON POMODORO FRESCO A PEZZETTONI, AGLIO, BASILICO  
*SPAGHETTI WITH FRESH DICED TOMATOES, GARLIC, BASIL*

€13.00

## RAVIOLI RIPIENI ALLA CARBONARA

CON CREMA AL PECORINO E GUANCIALE CROCCANTE  
*CARBONARA FILLED RAVIOLI WITH PECORINO CREAM AND CRISPY CHEEK*

€17.00

## LASAGNA

RAGÙ DI CARNE, BESCIAVELLA, PARMIGIANO  
*LASAGNA WITH MEAT SAUCE, BESCIAVELLA, PARMIGIANO*

€14.00

**RISOTTO BALIK**  
CON TRITO DI SALMONE, GAMBERO DI PARANZA E PERLE DI BALIK  
*WITH CHOPPED SALMON, SHRIMP OF PARANCE AND BALIK PEARLS*  
€18.00

**RISOTTO FRUTTI DI MARE**  
CON GAMBERO, VONGOLE CALAMARI, SCAMPO, COZZE  
*WITH SEA FRUITS*  
€20.00

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE**  
*SPAGHETTI WITH CLAMS*  
€18.00

**BAULETTI RICOTTA E PISTACCHIO**  
CON CREMA DI FUNGHI E TARTUFO MADONITA  
*BAULETTI OF PASTA RICOTTA AND PISTACHIO WITH MUSHROOM CREAM AND MADONIE TRUFFLE*

€20.00

**TONNARELLI ALLA NORMA**  
CON SALSA DI POMODORO, MELENZANE FRITTE E BASILICO E RICOTTA SALATA  
*FRESH PASTA WITH TOMATO SAUCE, FRIED EGGPLANT AND BASIL AND SALTED RICOTTA*

€14.00

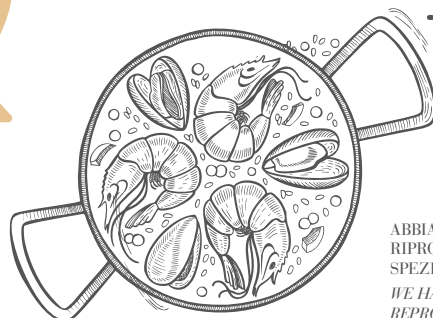
**BUSIATE ALLA SICILIANA**  
CON SALSA DI POMODORO, TRITATO DI SALSICCIA, MELANZANE FRITTE E PECORINO  
*BUSIATE SICILIAN WITH TOMATO SAUCE, CHOPPED OF SAUSAGE, FRIED EGGPLANT AND PECORINO*  
€15.00

## PASTA A TAIANU

€15.00

La Pasta "a taianu" o in tegame, è un piatto tipico di Cefalù, ma che in realtà, come tante pietanze siciliane, risale agli arabi. Il termine "taianu", infatti, in arabo "taio", altro non è che un recipiente di terracotta, usato per la cottura della pasta. Questo semplice piatto, viene tradizionalmente per la festa del Santo Patrono Santissimo Salvatore, dal 4 al 6 di Agosto. La caratteristica principale è la stratificazione della pasta, alternando ripiani di carne, a lungo cotta nel pomodoro e sfilacciate a mano, di melanzane prima fritte e poi anch'esse sfilacciate, il pecorino e abbondante basilico fresco.

Pasta "a taianu" or in the pan, is a dish typical of Cefalù. However in reality, like many Sicilian dishes, it dates back to the island's Arabian past. The term "taianu" (from the Arabic, "taio") refers to an earthenware or terracotta container, used for cooking pasta. This simple dish is traditionally prepared for the feast of Santo Patrono Santissimo Salvatore Most Holy St Saviour, from the 4th to the 6th of August. Its main characteristic is the layering of the pasta, which divides strata of meat (long-cooked in tomato and separated by hand), aubergines (first fried and then also pulled), pecorino cheese and plenty of fresh basil.



**PAELLA ALLA SICILIANA** €25.00  
PER 1 PERSONA  
€40.00  
PER 2 PERSONE

ABBIAMO RIPRESO UNA RICETTA DEI CUGINI SPAGNOLI PER RIPROPORLA IN CHIAVE SICULA UN TRIONFO DI FRUTTI DI MARE E SPEZIE PER UN PIATTO CONVIVIALE CHE FA SUBITO FESTA  
*WE HAVE TAKEN A RECIPE FROM THE SPANISH COUSINS FOR REPROPOSE IT IN A SICILIAN KEY A TRIUMPH OF SEAFOOD E SPICES FOR A CONVIVIAL DISH THAT IS IMMEDIATELY PARTY*

# MARE SECONDI

FILETTO DI SCORFANO  
ALLA GHIOTTA € 18,00  
*REDFISH, CHERRY TOMATOES, CAPERS,  
PARSLEY, GARLIC, WHITE WINE, OIL,  
SALT AND PEPPER*

CALAMARO € 18,00  
FRITTO  
*FRIED SQUID*

TAGLIATA DI TONNO € 20,00  
CON RUCOLA E POMODORINI  
*TUNA STEAK WITH ROCKET  
AND CHERRY TOMATOES*

## FRITTURA MISTA DI PESCE

€23.00 MIXED FRIED FISH

## GRIGLIATA MISTA DI PESCE

€30.00 MIXED GRILLED FISH

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA €18,00  
*GRILLED SWORDFISH*

SPIGOLA O ORATA ALLA GRIGLIA €20,00  
*GRILLED BEAMS OR BEAMS*

# TERRA

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA  
E SCAGLIE DI GRANA €20.00  
*SLICED BEEF WITH ROCKET  
AND FLAKES OF GRANA*

COSTOLETTE DI AGNELLO  
SCOTTADITO €18.00  
*LAMB RIBS*

ESCALOPE DI VITELLO  
AL MARSALA €18.00  
*VEAL ESCALOPE IN SALMON SAUCE  
AND PORCINI*

ESCALOPE DI VITELLO  
AGLI AGRUMI €18.00  
*VEAL ESCALOPE IN SALMON SAUCE  
AND PORCINI*

SUPREMA DI POLLO  
ALLA PALERMITAMA €18.00  
*CON PANATURA AROMATIZZATA*

# CONTORNI

TUTTO A €6.00

VERDURE ALLA GRIGLIA  
*GRILLED VEGETABLES*

PATATE AL FORNO  
*BAKED POTATOES*

PATATE FRITTE  
*FRIED POTATOES*

INSALATA MISTA  
*MIXED SALAD*

INSALATA DI POMODORO  
*TOMATO SALAD*

INSALATA VERDE  
*GREEN SALAD*

VISIONA IL BANCO  
DEL PESCE

€ 7,00 100 GR

# STREET FOOD



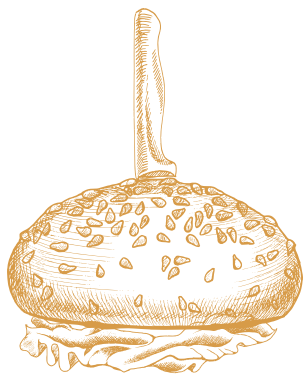
CALDO SICILIANO €10.00

CAZZILLI  
CROCCHETTE DI +  
PATATE

PANELLE  
FRITTELLA DI  
FARINA DI CECI

PATATINE  
FRITTE +

ARANCINETTE  
ALLA CARNE



# BURGERS



## IL CLASSICO DI SCOTTONA € 14.00

hamburger di scottona, pomodoro, lattuga, cheddar, bacon, ketchup  
*Scottona hamburger, tomato, lettuce, cheddar, bacon, ketchup*

## BLACK ANGUS € 16.00

hamburger di black angus, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata, pecorino ragusano.  
*Black Angus burger, lettuce, tomato, onion caramelized, ragusa pecorino cheese*

## IL VEGETARIANO € 12.00

hamburger vegetariano, pomodoro, lattuga  
*veggie burger, tomato, lettuce*

## DI TONNO € 15.00

hamburger di tonno, lattuga, pomodoro, salsa yogurt  
*tuna burger, lettuce, tomato, yogurt sauce*

## DI POLPO € 14.00

tentacoli di polpo, cipolla caramellata, lattuga, stracciatella di burrata  
*octopus tentacles, caramelized onion, lettuce, burrata cheese*

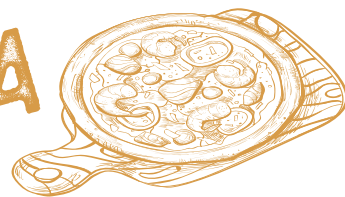
## HAMBURGER DI POLLO € 14.00

Lattuga, pomodoro, salsa yogurt  
*Lettuce, tomato, yogurt sauce*

## PORKY PIG € 16.00

Pulled pork, funghi porcini, cipolla caramellata, tabasco, lattuga, cetriolo  
*Pulled pork, porcini mushrooms, caramelized onion, tabasco sauce, lettuce, cucumber*

## LA NOSTRA PIZZA IN PALA



## MARGHERITA € 10.00

Pomodoro mozzarella, origano  
*Tomato, mozzarella, oregano*

## FRIARIELLI € 14.00

Mozzarella, salsiccia, grana, friarielli  
*Mozzarella, sausage, parmesan, broccoli rabe*

## SPECK € 15.00

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, speck  
*Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, speck*

## MORTAZZA € 16.00

Mortadella, mozzarella di bufala, crema di pistacchio fatta in casa  
*Mortadella, buffalo mozzarella, homemade pistachio cream*

## ITALIA € 16.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, rucola  
*Tomato, mozzarella, raw ham, buffalo mozzarella, rocket*

**AGGIUNZIONI**  
**ADDITIONS** da € 2,50 a € 4,00



# INSALATE & PIATTI FREDDI

SALADS COLD DISHES

## CAPRESE €10

BOCCONCINI DI MOZZARELLA, POMODORO, BASILICO  
MOZZARELLA, TOMATO, BASIL

## GRECA €14

PETTO DI POLLO ARROSTO, FETA, LATTUGA, OLIVE,  
CIPOLLE, CETRIOLI, POMODORI E ORIGANO  
ROASTED CHICKEN BREAST, FETA CHEESE, LETTUCE, OLIVES,  
ONIONS, CUCUMBERS, TOMATOES AND OREGANO

## SICILIANA €12

ARANCE, CIPOLLA, OLIVE, ACCIUGHE  
ORANGES, ONION, OLIVES, ANCHOVIES

## BRESAOLA, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA €14

DRIED BEEF, ROCKET AND GRANA FLAKES

## PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA MADONITA €12

RAW HAM AND BUFFALO MADONITA MOZZARELLA

## FAZZOLETTI DI SALMONE E BUFALA €14

SALMON AND BUFFALO MOZZARELLA

## ZUPPE €10,00

SOUP

MINISTRONE

FAGIOLI BEANS

CECI CHICKPEAS

FARRO EMMER

"Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche".  
"The consumer is requested to inform the room staff of the need to consume food free of certain allergenic substances."

NB. In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco \*  
NB. In the absence of fresh product, some products may be deep-frozen or from freezing by blast chiller and marked with an asterisk \*

Coperto € 2,00 / Covered € 2,00



# CANTINA

# duomo

SERIO 1952

## VINO WINE

### BIANCHI

#### 19 SERIO 52

**RUFFIANO BIANCO** € 24.00 € 6.00  
GRILLO, INSOLIA, GRECANICO, ZIBIBBO

**DONNA ELVIRA** € 28.00 € 7.00  
GRILLO 100%



**GRILLO PARLANTE** € 24.00 € 6.00  
GRILLO 100%

**SOLE** € 24.00 € 6.00  
INSOLIA

**BELLO MIO** € 24.00 € 6.00  
ZIBIBBO

**LUMIERE** € 24.00 € 6.00  
CHARDONNAY

**ÁITHO** € 40.00 € 10.00  
CARRICANTE

**KALIO FRIZZANTE** € 40.00 € 10.00  
INZOLIA, GRECANICO

### ROSSI

#### 19 SERIO 52

**RUFFIANO ROSSO** € 26.00 € 6.50  
NERO D'AVOLA, SYRAH

**DONNA ELVIRA** € 40.00 € 10.00  
SYRAH, MERLOT

**DON GIOVANNI** € 40.00 € 10.00  
NERO D'AVOLA RISERVA



**PER TE** € 28.00 € 7.00  
PERRICONE

**NENE'** € 28.00 € 7.00  
NERO D'AVOLA

**LE CLAY** € 28.00 € 7.00  
SYRAH

**ÁITHO** € 40.00 € 10.00  
NERELLO MASCALESE

### ROSE'



**APRILE** € 28.00 € 7.00  
NERO D'AVOLA



**TERRE DELLA BARONIA** € 32.00 € 8.00  
INSOLIA ROSATO



**METODO CLASSICO** € 32.00 € 10.00  
INZOLIA DOMINANTE E CHARDONNAY



**RÉSERVE EXCLUSIVE BRUT** € 55.00 € 13.00  
CHAMPAGNE

## BOLLICINE SPARKLING



**31 LINE BRUT** € 28.00 € 7.00  
PROSECCO D.O.C.G. MILLESIMATO - GLERA 100%



Contadi Castaldi  
FRANCIACORTA

**CONTADI CASTALDI BRUT** € 35.00 € 10.00  
FRANCIACORTA

# BIRRE BEER

## 19 SERIO 52

**TROPPOBELLA PALE ALE** BOTT. CL. 50 € 10,00  
FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA

**TROPPOBELLA PILSNER** SPINA CL. 0,3 € 5,00

**MESSINA** CL. 33 € 4,00

**BECK'S** CL. 33 € 5,00

**CORONA** CL. 33 € 5,00

**CERES** CL. 33 € 5,00

**TENNENT'S** CL. 33 € 5,00

**SENZA GLUTINE** CL. 33 € 5,00

**ANALCOLICA** CL. 33 € 5,00

# BIBITE SOFT DRINK

**ACQUA MINERALE** CL. 75 € 3,00

**ACQUA OSMOTIZZATA** CL. 75 € 2,00

**SUCCHI DI FRUTTA** CL. 20 € 3,50

PERA, PESCA, ANANAS, MELA, ACE

**BIBITE IN BOTTIGLIETTA** CL. 33 € 3,50

COCA COLA, COCA ZERO, FANTA, SPRITE, CHINOTTO  
LIMONATA, ACQUA TONICA

**SPREMUTE ARANCIA O LIMONE** € 4,00

**SPREMUTA DI MELOGRANO** SECONDO STAGIONE € 6,00

**THE AL LIMONE O PESCA** € 3,50

# COCKTAILS

**IMMANCABILI € 8,00**

**LIMONCELLO SPRITZ**

(LIMONCELLO, PROSECCO, SODA)

**APEROL SPRITZ**

(APEROL BITTER, PROSECCO, SODA)

**CAMPARI SPRITZ**

(CAMPARI BITTER, PROSECCO, SODA)

**AMERICANO**

(CAMPARI BITTER, VERMOUTH ROSSO, SODA)

**NEGRONI**

(CAMPARI BITTER, VERMOUTH ROSSO, GIN)

**SBAGLIATO**

(CAMPARI BITTER, VERMOUTH ROSSO, PROSECCO)

**NEGROSKY**

(CAMPARI BITTER, VERMOUTH ROSSO, VODKA)

**MOSCOW MULE**

(VODKA, GINGERBEER, LEMON JUICE)

**LONDON MULE**

(GIN, GINGERBEER, LEMON JUICE)

**GIN TONIC**

(GIN, TONICA)

**GIN LEMON**

(GIN, TONICA LEMON)

**VODKA TONIC**

(VODKA, TONICA)

**MOJTO**

(LIME, MENTA, SODA, MENTA)

## I CLASSICI

**MARGARITA**

(TEQUILA SILVER, TRIPLESEC LIQUEUR, LEMON JUICE)

**ESPRESSO MARTINI**

(VODKA, COFFEE LIQUEUR, ESPRESSO COFFEE, SIMPLE SYRUP)

**DAIQUIRI**

(RUM BIANCO, LEMON JUICE, SIMPLE SYRUP)

**MARTINI DRY**

(GIN, VERMOUTH DRY)

## ANALCOLICI

**COCKTAIL DELLA CASA**

**GIN TONIC ANALCOLICO**

(GIN, TONICA)

**PREMIUM COCKTAILS € 12,00**

**FORMULA € 15,00**  
**APERITIVO**

**CON CONSUMAZIONE ALCOLICA A SCELTA  
TRA CALICE DI VINO CANTINA FONDO ANTICO**

**o**

**CALICE DI PROSECCO CANTINA LA DELIZIA**

**o**

**COCKTAILS A SCELTA TRA  
IMMANCABILI - I CLASSICI - ANALCOLICI**

**+ PIATTO**  
**SPECIALITÀ GASTRONOMICHE**