

Per iniziare

Crema di topinambur con petali di seppia croccanti e il suo nero;	12.00
Cicerchie da coltivazione biologica e bietole selvatiche con code di gamberi al lardo e finocchietto;	12.00
Sfornatino di funghi iblei, con vellutata di Ragusano D.o.p e tortino con salsiccia chiara montana	10.00
Salumi di suino nero selezione “D’Agostino” con ortaggi in conserva fatti in casa e cracker siciliano;	12.00
Polpo in umido cotto in pentola di pietra con capperi di Salina e Nerojbleo;	14.00

Appetizer

<i>Jerusalem artichoke soup with crunchy cuttlefish petals</i>	12.00
<i>Organically grown vetches (ancient legume variety), wild chards and shrimp tails with lard and wild fennel</i>	12.00
<i>Flan of Iblean mushrooms with creamed “Ragusano D.o.p.” (traditional local cheese made with cow’s milk) and local sausage pie</i>	10.00
<i>Selection of cured meats of “suino nero” (a Sicilian black pig variety)</i>	12.00
<i>Stewed octopus cooked in a stone pot with capers from Salina and our Nerojbleo wine</i>	14.00



Primi Piatti

Zuppetta di lenticchie di Palazzolo, all'arancia con crostone di pane fritto all'uovo ed erbe selvatiche;	12.00
Pasta nera spezzata cotta come un risotto con gamberi rossi e stracciatella di bufala;	14.00
Ravioli di ricotta infornata al finto sugo con formaggio dei poveri tostato (piatto storico della Locanda Gulfi)	12.00
Fiocchetti di "Timilia" con stufato di agnellino da latte;	12.00
Fettuccina al carrubbo con ragù d'asinello ibleo e timo selvatico;	12.00
Semplicemente "due spaghetti"..	10.00

First courses

<i>Local lentil soup savoured with orange and accompanied with a thick slice of bread fried in egg and wild herbs</i>	12.00
<i>Broken black pasta cooked as a risotto with raw red shrimps and buffalo cheese</i>	14.00
<i>"Tortelli" (stuffed pasta) with meatless ragout sauce and toasted poor man's cheese (a traditional dish of the Locanda Gulfi)</i>	12.00
<i>"Timilia" (ancient Sicilian wheat variety) ribbon-shaped pasta with stewed suckling lamb</i>	12.00
<i>Carob pasta with donkey meat sauce and wild thyme</i>	12.00
<i>Simply spaghetti</i>	10.00



Secondi Piatti

<i>Baccalà cotto a bassa temperatura, salsa all'olio Gulfi e passatina di ceci;</i>	<i>18.00</i>
<i>Scaloppa di pesce del Mediterraneo (secondo mercato) in guazzetto;</i>	<i>s.q.</i>
<i>Filetto di vitello nostrano con crosta di sesamo, tortino di zucchine e scalogni brasati al miele di satra;</i>	<i>20.00</i>
<i>Tagliata di asinello ibleo con patata schiacciata al rosmarino e limone, con petali di cipolla arrostita e origano fresco;</i>	<i>18.00</i>
<i>La costoletta di maiale ripiena, " tesoro gastronomico di Chiaramonte " in versione leggera</i>	<i>16.00</i>

Second courses

<i>Dried and salted cod cooked at a low temperature and creamed chickpeas</i>	<i>18.00</i>
<i>Escalope of Mediterranean fish (depending on what is available on the market) in its cooking sauce</i>	<i>s.q.</i>
<i>Filet of local veal with sesame crust, courgette flan and shallots braised with wild honey</i>	<i>20.00</i>
<i>Grilled local donkey accompanied with rosemary and lemon flavoured flattened potatoes, petals of roasted onion and fresh oregano</i>	<i>18.00</i>
<i>Stuffed pork chop (a traditional dish of Chiaramonte)</i>	<i>16.00</i>



Desserts

Il cannolo secondo me...	10.00
Variazione di cioccolato: il tortino , la mousse e il gelato con salsa al rhum;	9.00
Il tiramisù “siciliano”	9.00
Il creme caramel, come una volta!ma con sciroppo di carrubba;	8.00
Flan di pistacchio di Bronte con salsa allo zabaione montato;	10.00

Desserts

<i>The chef's “cannolo” (stuffed dry pastry roll)</i>	10.00
<i>Chocolate delights: warm cake, mousse and ice-cream with a rum sauce</i>	9.00
<i>Sicilian tiramisù</i>	9.00
<i>Crème caramel with carob syrup</i>	8.00
<i>Flan of pistachios from Bronte (on the slopes of mount Etna) with whipped Italian custard</i>	10.00

Consigliamo di gustare i nostri desserts con vini liquorosi o distillati,
 scegliendo dalla nostra esclusiva selezione di “Vini da dessert e Distillati”
*We recommend tasting our deserts with sweet wines or spirits,
 choosing fro our exclusive selection of “Dessert wines and spirits”*

