



MENÙ

La famiglia Arcodia, lo Chef Giuseppe Germanà e lo Staff vi accolgono con un caloroso benvenuto nel ristorante di Rocca dei Saraceni. Auspichiamo che il tempo trascorso da noi sia di vostro gradimento, così come le nostre proposte culinarie.

Nella nostra cucina si usano solo ingredienti siciliani, locali e/o a km zero, trattati con semplicità e lavorati con maestria per donare piacere al vostro palato.

Siamo a vostra disposizione e vi chiediamo di comunicarci eventuali intolleranze o allergie.

Buon appetito

The Arcodia family, the Chef Giuseppe Germanà and the Staff welcome you with a warm welcome in the restaurant of Rocca dei Saraceni. We hope that the time you spent with us is to your liking, as well as our culinary proposals.

In our kitchen we use only Sicilian ingredients, local and /or zero km, treated with simplicity and worked with masters to give pleasure to your palate.

We are at your disposal and we ask you to inform us about any food allergies.

Enjoy your meal

MENÙ DEL GIORNO/DAILY MENU

Antipasto | Appetizer

Crema di patate al cipollotto con
crostini di pane casereccio

*Potatoes creamed with onion and
homemade bread croutons*



€ 8,00

Involtilini di melanzane, pomodoro e tuma gratinati
Grilled eggplant, tomato and tuma cheese rolls



€ 8,00

Primo piatto | First course

Fusillone alla siciliana
(pomodoro, acciughe, olive e capperi)

*Fusilli pasta alla siciliana
(tomato, anchovies, olives and capers)*



€ 9,00

Spaghetti alla carbonara



€ 9,00

Secondo | Main course

Cotoletta di maiale alle mandorle
Pork cutlet with almonds



€ 12,00

Scaloppina di manzo gratinata
(zucchine e scamorza)

Grated beef escalope

(scamorza cheese and zucchini)



€ 14,00

ANTIPASTI | APPETIZERS

Tartar di manzo (razza modicana) su insalatina di finocchi,
maionese agli agrumi e cipolla in agrodolce  


*Beef tartar (Modican breed) on fennel salad,
citrus mayonnaise and onion in sweet and sour*

€ 12,00

Ovo (nostra produzione) all'occhio di bue su pane scottato,
asparagi croccanti e tartufo  

*Egg (our production) over easy on seared bread,
crispy asparagus and truffle*

€ 10,00

Fagottino di bieta gratinato con tuma, olive ed acciughe   

chard gratin with tuma, olives and anchovies



€ 8,00

Flan di porcini su fonduta di ricotta salata  
e pomodorino confit

*Flan of porcini mushrooms on fondue of salted ricotta
and tomato confit*

€ 10,00

PRIMI PIATTI | FIRST COURSE

Carnaroli con crema di asparagi selvatici, fonduta di  
Piacentinu ennese e polvere di sfincione



*Carnaroli rice with wild asparagus cream, Piacentinu ennese chesee fondue
and sfincione bread powder*

€ 12,00

Fusilloni con fave, pecorino e guanciale   

Fusilloni pasta with fava beans, pecorino cheese and guanciale

€ 10,00

Spaghettoni (monogrammo Felicetti) con burro, colatura di alici,
crumble di grissino e limone candito  

*Spaghetti (Felicetti monogram) with butter, anchovy,
breadstick crumble and candied lemon*





€ 10,00

Bottoni di pasta fresca alla norma "rivisitata"

"Rivisited" bottoni of fresh pasta alla norma  

€ 12,00













SECONDI PIATTI | MAIN COURSE

Carne di agnello scalzato (CBT) con caponata  <i>Roasted lamb (CLT) with caponata</i>	€ 18,00
Tagliata di manzo (razza modicana) e verdure di stagione  <i>Cut beef (Modica's breed) and seasonal vegetables</i>	€ 18,00
Filetto di manzo (razza modicana) nappato alle erbe <i>Herbs seared beef (Modica's breed) fillet</i>	€ 20,00
Filetto di maialino in crosta di grissino alla curcuma, verdure croccanti e salsa teriyaki   <i>Pork fillet in turmeric grit crust, crispy vegetables and teriyaki sauce</i>	€ 14,00

I cibi possono contenere allergeni.
Se siete allergici o intolleranti comunicatelo
tempestivamente al nostro personale in sala.

Gli ingredienti non disponibili freschi,
possono essere abbattuti e/o congelati

DESSERT

Semifreddo al croccante di mandorla   	€ 5,00
<i>Crunchy semifreddo with almond</i>	
Cannolo di ricotta tradizionale    	€ 5,00
<i>Traditional ricotta cannoli</i>	
Semifreddo agli agrumi  	€ 5,00
<i>Citrus semifreddo</i>	
Brownie al pistacchio   	€ 5,00
<i>Pistachio brownie</i>	

DISTILLATI & VINI LIQUOROSI












I territoriali - Regionals

Malvasia, Passito, Moscato, Zibibbo, Limocello, Alloro	€ 3,50
Grappa, Amaro, Whisky, Gin, Rhum	€ 4,00
Aged grappa	€ 6,00

Le selezioni di:

Gin, Rhum, Whisky, Brandy	€ 7,00
Acqua/Water 0,75lt	€ 2,00
Coperto/Service	€ 2,00

MENÙ BIMBI

Mozzarelline e Prosciutto 	€ 4,00
<i>Mozzarella cheese and ham</i>	
Prosciutto e provola 	€ 4,00
<i>Ham and provola cheese</i>	
Pasta al ragù  	€ 6,50
<i>Durum wheat pasta with ragù</i>	
Pasta al Pomodoro 	€ 5,00
<i>Durum wheat pasta with tomato sauce</i>	
Pasta panna e prosciutto  	€ 6,00
<i>Durum wheat pasta with cream and ham</i>	
Cotoletta Bistecca ai ferri Hamburger di vitello  	€ 6,50
<i>Cutlet Grilled Steak Veal Hamburger</i>	
Patatine Insalata	€ 3,00
<i>French fries Salad</i>	
Dessert Semifreddo al cioccolato/vaniglia  	€ 3,00
<i>Dessert Chocolate/Vanilla semifreddo</i>	

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES AND INTOLERANCES



Cereali contenenti glutine.

grano, segale, orzo, avena, farro,
kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati

Cerals containing gluten

*wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut (or they
hybridized strains) and derived products*



Crostacei e prodotti derivati

Crustaceans and derivatives



Uova e prodotti e derivati

Eggs and derivatives



Pesce e prodotti derivati

Fish and derivatives



Arachidi e prodotti derivati

Peanuts and derivatives



Soia e prodotti derivati

Soybeans and derivatives



Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)

Milk and and derived products (including lactose)



Frutta a guscio

mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù,
noci pecan, noci del Brasile, pistacchi,
noci del Queensland e prodotti derivati

Nuts

*almonds, hazelnuts, common walnuts, cashew nuts,
pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts
and derived products*



Sedano e prodotti derivati

Celery and derivatives



Senape e prodotti derivati

Mustard and derivatives



Semi de sesamo e prodotti derivati

Sesame seeds and derivatives



Anidride solforosa e solfiti

in concentrazioni superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

Sulfur dioxide and sulphites

in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/ expressed as SO₂



Lupino e prodotti a base di lupino

Lupine and lupine-bases products



Molluschi e prodotti a base di molluschi

Molluscs and shellfish products

I cibi possono contenere allergeni.

Se siete allergici o intolleranti
comunicatelo tempestivamente
al nostro personale

Food may contain allergens.

*If you are allergic or intolerant
please notify our staff*

Gli ingredienti non disponibili freschi,
possono essere abbattuti e/o congelati

*Ingredients not available
fresh, may be killed and/or frozen*

Si informa la Gent.le clientela che
questo menù è igienizzato ed i fogli
rimpiazzati dopo ogni utilizzo.

*We inform our customers that this menu is
sanitized and the sheets replaced after using*