

Cannolo sando: cialda di cannolo, crudo di gamberi rossi di Mazara, midollo arrosto e prugne fermentate Cannolo with raw Mazara red prawn, grilled bone marrow and fermented plums	13
Insalata “vastasa” di primavera: puntarelle, carciofi, favette verdi, porri e ricotta salata Rude Salad: chicory sprouts, artichokes, green fava beans, leeks and ricotta salata	12
Sfincia di San Giuseppe, baccalà mantecato e salsa di acciughe San Giuseppe Sfincia with creamed cod and anchovies sauce	12
Carpaccio di filetto di manzo, salse dolci e piccanti, carciofi e pane croccante Beef carpaccio, sweets and spiced sauces, artichokes and crunchy bread	13
Margherite con ragù di pecora e yogurt di capra Margherita pasta with sheep ragout and goat milk yogurt	15
Cappelli ripieni di patate in brodo di patate, limone e chiodi di garofano Cappelli stuffed with potatoes in potatoes broth, lemon and cloves	15
Spaghetti, piselli, basilico e gari Spaghetti with peas, basil and gari	15
Pasta mista, frutti di mare, cocco e ‘nduja Pasta mista, seafood, coconut and ‘nduja	15
Capra stufata e salse di ortaggi Mutton stewed and vegetables sauces	16
Una palamita con le sarde: finocchietto, uvetta, pinoli e zafferano Bonito with wild fennel, raisin, pine nuts and saffron	16
Uovo fritto, favette verdi al guanciale, porri e santoreggia Fried egg, guanciale green fava beans, leeks and santoreggia	14
Bietole brasate e salsa al sesamo Braised swiss chad and sesame sauce	14
Cannolo di ricotta di capra Cannolo with sweet goat ricotta	5
Crema di limoni, fragole e mandorle amare Lemon curd, strawberry and bitter almonds	7
Mele, thé Chai e crumble alla cannella Apples, Chai tea and cinnamon crumble	7

MENU DEGUSTAZIONE / TASTING MENU

4 portate (porzioni intere) 4 courses (whole portions)	45
10 portate (porzioni degustazione) 10 courses (whole portions)	70

LOCANDA DEL
COLONELLO

Coperto (include un cestino di pane e grissini e degustazione d'olio)

Place sitting includes a basket of bread and breadsticks and oil tasting..... 3

Acqua 1 litro / Water 1 Liter 1,5

Pane extra / Extra bread.....2,5

I nostri prodotti da forno sono preparati giornalmente con farine locali molite a pietra, lievito madre e acqua depurata. L'olio Bio-Dop è una pregiata mono cultivar di Tonda Iblea prodotta dall'azienda agricola Vernera di Buccheri (SR). L'acqua microfiltrata è una scelta ecologica che ci permette di fare la nostra parte nel ridurre il consumo di plastica e vetro, e nel limitare l'inquinamento atmosferico che il trasporto di bottiglie implica.

Our bakery products are prepared daily with local stone-ground flours, natural yeast and purified water. Bio-Dop oil is a precious mono cultivar of Tonda Iblea produced by the farm Vernera from Buccheri (SR). Microfiltered water is an ecological choice that allows us to do our part to reduce the consumption of plastic and glass, and to limit the air pollution that the transport of bottles implies.