



Al Barocco
R I S T O R A N T E
P I Z Z E R I A

Menu





*Cucina e tradizione
nel cuore di Ibla*




Antipasti di terra / Land Starters

Tagliere Barocco - Mix of local tastes (caponata, cheese, salami, parmigiana...)	18
Cosacavaddu ibleo alla piastra - Grilled local cheese	8
Salumi tipici iblei - Mix of local cured salami	12
Formaggi tipici locali - Mix of local cheese	12
Verdure grigliate e Cosacavaddu alla piastra - Grill vegetables with grilled local cheese	12
Mozzarella di bufala/Burrata - Buffalo mozzarella	9

Antipasti di mare / Seafood Starters

Crudi di pesce Mediterraneo - Raw Mediterranean fish	22
Barocco mare x 2 Antipasti misti di pesce Mixed fish starters x 2	50
Polpo arrosto su vellutata di fave secche - Roasted octopus with broad bean soup	18
Zuppa/Pepata di cozze - Soup/peppered mussels	12
Caponata di pesce spada - Caponata with swordfish	12
Insalata di polpo - Octopus salad	12






Primi piatti di terra / Land first dishes

Ravioli di ricotta alla Ragusana - Ravioli filled of fresh ricotta with pork ragù	10
Tagliolini al pistacchio, cacio e capuliatu - Tagliolini with pistacchio, cheese and sundried tomatoes	16
Cavati alla norma - Cavati with aubergines and tomato sauce	10
Raviolini di zucca con crema di cacio ragusano e mandorle tostate - Pumpkin ravioli with ragusano cream cheese and toasted almonds	16
Tagliolini con salsiccia e zucchine Tagliolini with fresh sausage and courgette	12

Primi piatti di mare / Seafood first dishes

Tagliolini al pistacchio e battuto di gambero rosso - Tagliolini with pistacchio and raw red shrimp	18
Spaghetti alle vongole - Spaghetti with clams	18
Raviolini di cernia in salsa di gambero e ciliegino - Ravioli with grouper with shrimp and tomato sauce	16
Spaghetti alle sarde - Spaghetti with sardines	14
Tagliolini allo scoglio - Tagliolini with seafood	16
Cavati spada e melanzana - Cavati with swordfish and aubergines	16





Secondi piatti di terra / Land second dishes

Grigliata mista di carne - Mixed grilled meats	20
Filetto di manzo ai sapori di agrumi di Sicilia e cacio - Beef fillet with sicilian citrus flavours and cheese	22
Filetto di maialino bardato allo speck in salsa di Marsala - Pork fillet with speck in Marsala sauce	18
Bistecca alla palermitana - Breaded veal steak	12
Scottona di vitello locale - Local veal scottona	5/letto
Filetto di manzo - Fillet of beef	18
Nodino di Vitello locale - Veal T-bone	5/ letto

Secondi piatti di mare / Seafood second dishes

Grigliata mista di pesce - Mixed grilled fish	26
Pesce spada alla siciliana - Sicilian swordfish in sauce	18
Filetto di salmone arrosto - Roasted salmon fillet	16
Baccalà fritto in pastella - Fried cod	18
Orata/Spigola arrosto - Sea bream/ Sea bass roasted	7/ letto
Fritto misto di pesce - Mixed fried fish	16





Contorni

Patatine fritte - French fries	4
Patate al forno - Baked potatoes	6
Insalata mista - Mixed salad	6
Verdure Grigliate - Grilled vegetables	8

Frutta

Frutta fresca	7
---------------	---





Pizzeria

IL BAROCCO	14
mozzarella, crema di pistacchio, mortadella e burrata mozzarella, pistachio cream, mortadella, burrata	
HYBLEA	9
pomodoro, mozzarella, melanzana, ricotta fresca, acciughe tomato sauce, mozzarella, aubergines, fresh ricotta, anchovies	
007	10
pomodoro, mozzarella, wurstel, funghi, prosciutto cotto, uovo, piselli tomato sauce, mozzarella, wurstel, mushrooms, ham, egg, peas	
CALZONE	9
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto tomato sauce, mozzarella, ham	
RAGUSANA	12
pomodoro a pezzi, mozzarella, cacio Ragusano, salsiccia fresca, ricotta fresca diced tomatoes, mozzarella, cacio fresh cheese, fresh sausage, fresh ricotta cheese	
VEGETARIANA	9
pomodoro a pezzi, mozzarella, funghi, melanzana, radicchio, zucchine, patate diced tomatoes, mozzarella, mushrooms, aubergines, radicchio, courgettes, potatoes	
CAMPANA	10
pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala Cherry tomatoes, buffalo mozzarella	
PARMIGIANA	10
pomodoro, mozzarella, melanzana, prosciutto cotto, uovo, grana tomato sauce, mozzarella, aubergines, ham, egg, parmesan	
BREASAOLA	10
pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana tomato sauce, mozzarella, dried beef, rocket, parmesan	
AI PORCINI	10
pomodoro ciliegino, mozzarella, porcini, speck cherry tomatoes, mozzarella, porcini mushrooms, speck	
ISOLANA	12
pomodoro, mozzarella, porcini, gamberetti, rucola tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, shrimps, rocket	
AI CARCIOFI	10
pomodoro ciliegino, mozzarella, carciofi, speck cherry tomatoes, mozzarella, artichokes, speck	



AL CRUDO	14
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, burrata	
tomato sauce, burrata mozzarella, raw ham	
PRIMAVERA	12
pomodoro a pezzi, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola, grana (tutto a crudo)	
diced tomato, buffalo mozzarella, ham, rocket, parmesan (hot/cold pizza)	
AI FRUTTI DI MARE : pomodoro, misto pesce / tomatoes sauce, seafood	12
ZUCCA	10
crema di zucca, scamorza affumicata e speck	
pumpkin cream, smoked cheese, speck	
AI FRIARIELLI	10
mozzarella, friarielli, salsiccia, scamorza affumicata, pomodoro confit	
mozzarella, baby broc, fresh sausage, smoked cheese, confit tomato	
DIAVOLA	9
pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive, acciughe,	
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, olives, anchovies	
CAPRICCIOSA	9
Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, uovo	
tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, egg	
4 FORMAGGI	9
Mozzarella, emmenthal, provolone, gorgonzola	
Mozzarella, emmenthal, provola, blue cheese	
SICILIANA	9
Pomodoro, mozzarella, olive nere, tonno	
tomato sauce, mozzarella, black olives, tuna	
ALLA NORMA	8
Pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta salata	
tomato sauce, mozzarella, aubergines, salted ricotta	
MARGHERITA : pomodoro, mozzarella / Tomato sauce, mozzarella	6
FACCIA RI VECCIA	4
FACCIA RI VECCIA MARE : acciughe, menta / anchovies, mint	5
Pizza no glutine: supplemento	2

Pizze dolci

Nutella e noccioline / nutella and hazelnuts	7
Nutella e ricotta / Nutella and ricotta cheese	8



Bevande

Acqua oligominerale 0,65 lt - Still Water 0,65 lt	2,50
Acqua Minerale Effervescente 0,65 lt - Sparkling mineral water 0,65 lt	3
Coca Cola 1 lt	4
Bibite in bottiglia 0,33 lt (Coca Cola, Fanta, Sprite)	2,50
Birra in bottiglia 0,33 lt - Bottled beer 0,33 lt	3
Birra in bottiglia 0,66 lt - Bottled beer 0,66 lt	4
Birra Artigianale 0,33 lt - Artigianal beer 0,33 lt	7
Birra Artigianale 0,75 lt - Artigianal beer 0,75 lt	14
Calice di Vino (Rosso, Bianco) - Glass of wine (Red, White)	5
Vino Locale 0,50 lt (Rosso, Bianco) - Local wine 0,50 lt (Red, White)	5
Vino Locale 1 lt (Rosso, Bianco) - Local wine 1 lt (Red, White)	8
Bibite Artigianali 0,33 lt - Artisanal drinks 0,33 lt	3



CARTELLO MENÙ ALLERGENI

CHIEDICI INFORMAZIONI SUL NOSTRO MENÙ
INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI
O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, nocimacadamia)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Sedano e prodotti a base di sedano
Uova e prodotti a base di uova	Senape e prodotti a base di senape
Pesce e prodotti a base di pesce	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
Soia e prodotti a base di soia	Lupini e prodotti a base di lupin

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva (menù, ricettari, etichette originali delle materie prime, etc.).

ALLERGENS MENU SIGN

ASK US FOR INFORMATION ON OUR MENU
INFORMATION TO CUSTOMERS REGARDING PRESENCE IN FOODS OF TECHNOLOGICAL
INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENES OR THEIR DERIVATIVES

We inform our customers that food and drinks prepared and administered may contain ingredients or adjuvants considered allergenes.

List of allergenic ingredients used in this exercise and presented in Annex II of the EU Reg. n. 1169/2001 - "Substances or products that cause allergies or intolerances"

Gluten - containg cereals and products derivatives (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut)	Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew knots, of pecans, of Brazil, pistachios, macadamia nuts)
Crustaceans and shellfish - based products	Celery and celery - based products
Eggs and egg - based products	Mustard and mustard - based products
Fish and fish - based products	Sesame seeds and products based on sesame
Peanuts and peanut - based products	Sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg
Soy and soy products	Lupins and lupine - based products
Milk and milk - based products	Molluscs and shellfish - based products

One of our responsible staff is at your disposal to provide any additional support or information (menù, cookbooks, labels of our original raw materials, etc.).



Via Orfanotrofito, 27/29
Ragusa
0932 652397
www.ristoranteilbarocco.it
info@ristoranteilbarocco.it

