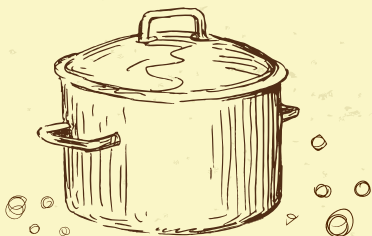


k o n z a

MENU  
RISTORANTE





Le selezioni dei prodotti e i condimenti Presidio Slow Food che Konza utilizza in cucina sono a vostra disposizione nella sezione del Konza Shop. Rivolgetevi al personale che vi suggerirà le migliori proposte.



Presidio Slow Food®

# ANTIPASTI STARTER

€ 10.00

Marinata di mascolina di magghia su misticanza di verdure iblee  
*Marinated mesh anchovies on a salad of vegetables iblee*



€ 10.00

Spada marinato in agrodolce con capperi di Salina su insalata fresca  
*Swordfish marinated on bittersweet with "capperi of Salina" on fresh salad*



€ 12.00

Polpo scottato su crema di fave verdi e chips di pane Russello  
*Seared octopus on green fava bean cream and Russello bread's chips*

€ 12.00

Zuppa di cozze in cialda di grano Russello  
*Mussel soup in waffle Russello*

€ 15.00

Selezione di salumi e formaggi siciliani con confetture dello chef  
*A selection of Sicilian Cheeses and salami served with home-made jams and chutneys*



€ 12.00

Tartare di manzo scottata (razza modicana) ai profumi di Sicilia  
*Beef tartare Seared (Modicana's breed) to scents of Sicily*



# PRIMI PIATTI

## FIRST



€ 14.00

Spaghetti freschi di grano Russello alla chitarra con scampi e bottarga di Favignana  
*Fresh spaghetti of Russello grain at guitar with scampi and Favignana's bottarga*

€ 10.00

Cavatelli freschi di grano Russello con sarde, pinoli, uva sultanina, finocchietto selvatico e pane tostato  
*Fresh Cavatelli of Russello grain with sardines, pine nuts, sultanas, wild fennel and roasted bread*

€ 12.00

Risotto al nero di seppie e tuorlo d'uovo marinato  
*Risotto with cuttlefish ink and egg yolk marinated*

€ 12.00

Ravioli di grano Russello con brasato di maialino nero su crema di fave verdi e ricotta salata  
*Ravioli of Russello grain filled with stew pork on green fava bean cream and salt ricotta cheeses*

€ 10.00

Treccine di grano Russello al ragù bianco di vitello, profumato alle erbe e scaglie di Ragusano DOP  
*Fresh short pasta with white ragout of beef and Ragusano cheese flake*

# SECONDI PIATTI

## MAIN COURSES



€ 16.00

Pescato del giorno (secondo disponibilità)

*Catch of the day (based on availability)*

€ 14.00

Seppie fresche scottate su letto di bietole saltate in padella

*Fresh cuttlefishes roasted on bed of chard sauteed into the pan*

€ 12.00

Filetto di branzino del Mediterraneo e fagioli croccanti all'olio E.V.O.

*Bass fillet of the Mediterranean Sea and green bean crunchy with olive oil E.V.O.*

€ 20.00

Tagliata di manzo (razza modicana) con insalata di ciliegino al basilico e scaglie di piacentino Ennese

*Local Sliced beef with piacentino ennese cheese flakes and salad of ciliegino tomato and basil*

€ 15.00

Costolette di agnello scottadito con patate al rosmarino e riduzione al nero d'Avola

*Lamb chops with rosemary potatoes with reduction of Nero d'Avola*



# INSALATE MAXI

## MAXI SALADS

Le insalate vengono servite all'interno di una crosta di pane Russello  
*All salads are served inside of a basket made with Russello bread*

### Konza € 10.00

Lattuga, pomodoro secco, mozzarella Iblea, sfilacci di pollo, maionese  
*Green salad, tomato dry, mozzarella, chicken, maionese*

### Iblea € 10.00

Cilieginio di Pachino, Ragusano DOP, cipolla di Giarratana, capperi di Salina  
*Tomatoes Ciliegino of Pachino, local onion, Salina's capers, Ragusan cheese*



### Isolana € 10.00

Lattuga, mozzarella di bufala, ciliegino di Pachino, cetrioli, uovo sodo, olive verdi  
*Green salad, tomatoes ciliegino of Pachino, boiled egg, buffalo's mozzarella, cucumbers, green olives*

### Mediterranea € 10.00

Lattuga, cetrioli, gamberi, rucola, ciliegino di Pachino  
*Green salad, rocket, cucumbers, tomatoes ciliegino of Pachino, prawns*



# BEVANDE

Acqua 50 cl (€ 1.50)

Acqua 100 cl (€ 2.50)

Ferrarelle/Lete 75 cl (€ 2.50)

Coca Cola 100 cl (€ 4.00)

Bibite Polara 25 cl (€ 1.50)

Spuma, Gassosa, Chinotto (Antica Ricetta Siciliana)

Baffo d'Oro 66 cl (€ 4.00)

Menabrea 66 cl (€ 4.50)

Moretti alla Spina (20 cl € 3.00, 40 cl € 4.50, 1 litro € 10.00, 1.5 litro € 13.00)



# BIRRE ARTIGIANALI

## Birrificio Rocca dei Conti Modica

### **TARI' ORO** (*Pilsner*)

*Bottiglia da 37.5 cl € 7.50 - Bottiglia da 75 cl €14.00*

### **TARI' BRONZO** (*Ale*)

*Bottiglia da 37.5 cl € 7.50 - Bottiglia da 75 cl €14.00*

### **TARI' HELL** (*Helles*)

*Alla spina Bicchieri da 40 cl € 5.50 - Bicchieri da 25 cl € 3.50*

### **TARI' FRUMI'** (*WEIZEN*)

*Bottiglia da 37.5 cl € 7.50 - Bottiglia da 75 cl €14.00*

### **TARI' TRISCA** (*WIT*)

*Bottiglia da 37.5 cl € 7.50 - Bottiglia da 75 cl €14.00*

### **FOR SALE** (*American Pale Ale*)

*Bottiglia da 37.5 cl € 7.50 - Bottiglia da 75 cl €14.00*

### **TARI' QUIRAT** (*Birra scura al carrubbo - carob tree beer*)

*Bottiglia da 75 cl €15.00*

## Birrificio dell'Etna Sicily

### **ULISSES** (*Craft beer birra bionda*)

*Bottiglia da 37.5 cl € 7.50 - Bottiglia da 75 cl €14.00*





# BIRRE ARTIGIANALI

**POLYPHEMUS** (Craft beer birra a doppio malto)

*Bottiglia da 37.5 cl € 8.00 - Bottiglia da 75 cl €15.00*

**EPHESTO** (Craft beer birra rossa doppio malto)

*Bottiglia da 37.5 cl € 7.50 - Bottiglia da 75 cl €14.00*

## Birrifificio Paul Bricius & Co Vittoria

**SPECIAL ALE** (All grain beer birra bionda)

*Bottiglia da 37.5 cl € 7.50 - Bottiglia da 75 cl €14.00*

**SPECIAL STRONG ALE** (All grain beer birra rossa doppio malto)

*Bottiglia da 37.5 cl € 8.00 - Bottiglia da 75 cl €15.00*

## Birrifificio Yblon Ragusa

**BLOND** (Session ale)

*Bottiglia da 33 cl € 4.00 - Bottiglia da 66 cl € 10.00*

**TIMPA** (Dry stone saison)

*Bottiglia da 33 cl € 4.50 - Bottiglia da 66 cl € 10.00*

**HOPPA** (India pale ale)

*Bottiglia da 33 cl € 4.50 - Bottiglia da 66 cl € 10.00*

**CULOVRA** (Strong ale)

*Bottiglia da 33 cl € 4.50 - Bottiglia da 66 cl € 10.00*

## Birrifificio Donna di Coppe

**WEISS CHIARA**

*Bottiglia da 50 cl € 8.00*

**CHIARA SPECIAL**

*Bottiglia da 50 cl € 8.00*

**IPA INDIAN** (Pale ale)

*Bottiglia da 50 cl € 8.00*

**ROSSA DOPPIO MALTO**

*Bottiglia da 50 cl € 8.00*



# ALLERGENI

*Tutti i nostri prodotti possono contenere  
i seguenti allergeni in uso*

1 Cereali contenenti glutine e relativi prodotti

2 Uova e relativi prodotti

3 Pesce e relativi prodotti

4 Latte e relativi prodotti (incluso lattosio)

5 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce Pecan,  
pinoli, noce del Brasile e relativi prodotti

6 Sedano e relativi prodotti

7 Senape e relativi prodotti

8 Anidrite solforosa (8E220) e metabisolfito di sodio (8E223)  
(come possibile contaminante in tracce)

