



Il nostro menù è creato utilizzando esclusivamente materie prime del nostro territorio e rispettando il ritmo naturale delle stagioni.



Siamo fortemente legati alle tradizioni della cucina popolare e contadina siciliana divertendoci ad elaborare le ricette senza scostarci troppo dall'essenza originale.



La Latteria Mammaiabica nasce dal ricordo del pranzo della Domenica dai nonni caratterizzato dalla grande dedizione e amore nel realizzare i piatti e dall'atmosfera conviviale che ne derivava .

INVOLTINI DI MELANZANE AL TARTUFO IBLEO: MELANZANE FRITTE, CANESTRATO DI BUCCHERI , TARTUFO IBLEO, POMODORO PACHINO	8.00
POLENTINA DI PATACÒ CON FIORE DI BROCCOLO E SALSICCIA SBRICIOLATA DI BUSCEMI	8.00
CACIO ALL'ARGENTIERA; CIOTOLA INFORNATA DI CACIOCAVALLO CON CROSTINI ,ACETO, ORIGANO SELVATICO ED AROMI	8.00
ALICI ALLINGUATE MASCOLINO SPINATO CON PANATURA DI FARINA DI RISO E CECI CON CIOTOLINA DI CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA	8.00
POLPETTINE DI GAMBERO LOCALE CON INSALATINA E RIDUZIONE DI BARBABIETOLE E YOGURT GRECO	8.00
CARNE SALATA DEGLI IBLEI CON TRUNZO DI ACI	10.00
MOSCARDINI LOCALI IN GUAZZETTO ALLA LUCIANA CON CROSTINI	12.00
MACCHETTO DI FAVE CON FINOCCHIETTO E RICOTTA FRESCA	8.00
BURRATA CON LIMONE IGP DI SIRACUSA E BOTTARGA DI TONNO	12.00



- LINGUINE CON ALICI, LIMONE E PECORINO :PASTA FRESCA ENNESE 15.00  
 MASCOLINO, PECORINO SICILIANO, ZAFFERANO IBLEO, MENTA  
 ZESTE DI LIMONE IGP, PEPE NERO, OLIO ALL'AGLIO DI NUBIA
- PASTA CO MACCO: LOLLI MODICANI, MACCO DI FAVE, 12.00  
 VELLUTATA DI CIPOLLA BIANCA, SEMI DI FINOCCHIO  
 CIUFFO DI RICOTTA FRESCA DEGLI IBLEI
- TONNARELLI AL RAGÙ BIANCO DI PESCE : PASTA FRESCA, 15.00  
 PESCATO DEL GIORNO, FINOCCHIETTO SELVATICO, CAPPERI,  
 CIPOLLA BIANCA DI GIARRATANA, SEDANO, CAROTE, MENTA,  
 MANDORLE TOSTATE SU LETTO DI VELLUTATA DI PATATE
- SPAGHETTI CON BOTTARGA E ZUCCHINE PASTA FRESCA ENNESE 16.00  
 BOTTARGA DI TONNO ROSSO, ZUCCHINE FRITTE, MENTA,  
 ZESTE DI LIMONE IGP DI SIARACUSA ,PEPEROCINO,  
 OLIO ALL'AGLIO DI NUBIA, MUDDICA ATTURRATA
- RAVIOLI DI CARRUBA CON RICOTTA AL NERO DI SEPPIE 16.00  
 RAVIOLI DI NOSTRA PRODUZIONE CON FARINA DI MAIORCA E CARRUBBA  
 RIPIENI DI RICOTTA CON SUGO NERO DI SEPPIE (A SCELTA ANCHE TONNARELLI)
- BRURACCIATA : SPAGHETTINI SPEZZATI CON ZUPPA DI PESCE 16.00  
 CROSTACEI E MOLLUSCHI
- SEDANINI ALLA PAOLINA: PASTA FRESCA ENNESE, 15.00  
 VELLUTATA DI CIPOLLA BIANCA, ACCIUGHE, CAVOLFIORE, CANNELLA,  
 CHIODI DI GAROFANO, Salsa di ciliegino, MUDDICA ATTURRATA

CALAMARI MEDITERRANEI GRIGLIATI CON HUMUS DI CECI PASHA E SESAMO DI ISPICA (C.B.T.)	16.00
POLPO ALLA CAMILLERI; VINO ROSSO, CIPOLLA ROSSA IGP, POMODORO , PINOLI, UVA SULTANINA, OLIVE NERE PEPE NERO, PREZZEMOLO (C.B.T.)	16.00
POLPO SCOTTATO CON PATATE DI SIRACUSA E SALMORIGLIO (C.B.T.)	16.00
ZUPPA DI PESCE CON CAPONESSA, PESCATRICE, TRIGLIE SCAMPI, CANNOCCHIE, GRANCHI, COZZE, POLPO E CALAMARI	20.00
FILETTO DI PESCATO DEL GIORNO SECONDO DISPONIBILITÀ	16.00/20.00

(C.B.T.) COTTURA A BASSA TEMPERATURA



STRACOTTO D'ASINA CON VELLUTATA DI PATATE DI SIRACUSA 16.00

(C.B.T.)

SALSICCIA SECCA DI BUSCEMI CON SENAPE SALTATA 14.00

AGNETTA GLASSATA 16.00

ARROTOLATO DI AGNELLO LOCALE AL VINO ROSSO CON PATATE  
E CIPOLLA BIANCA DI GIARRATANA

STINCO DI MAIALE (DI GAETANO) COTTO A BASSA  
TEMPERATURA 20.00

LATTUGHINO DI SCOTTONA SU MISTICANZA, CIPOLLA ROSSA  
CARAMELLATA, CAPPERI ED ACETO DI MELE 15.00  
(C.B.T.)

(C.B.T.) COTTURA A BASSA TEMPERATURA



BROCCOLETTI AFFOGATI ALLA SICILIANA 7.00

VERDURE DI STAGIONE SALTATE 6.00

FUNGHI DI FERULA 7.00

ZUCCA IN AGRODOLCE 6.00

CAPONATINA 6.00

PATATE AL VAPORE 4.00

DOLCI 5.00

COPERTO 2.00

