



Esiste un posto dove la bellezza della natura si manifesta con tutta la sua forza.  
Profumi e colori qui si rivelano nel vino, nell'olio e nelle materie prime utilizzate.  
Un benessere sensoriale che conforta lo spirito e l'anima.  
Questa è la Sicilia.... Benvenuti alla Locanda Gulfi!

There is a place where the beauty of Nature is at its best.  
Perfumes and colours reveal in our wines, olive oil and all the raw materials we use.  
A complete sense of wellbeing.  
This is Sicily... Welcome to Locanda Gulfi!

## ANTIPASTI APPETIZER

### IL CRUDO DI GAMBERO

alla catalana ( con ortaggi e frutta )

Raw Shrimp, Catalan style (with vegetables and fruits)

euro 16.00

### LO SGOMBRO

scottato al sesamo, con rabarbaro e infusione di cantalupo alla menta e bottarga

Sesame Mackerel, with rhubarb, cantaloupe infusion, mint and bottarga

euro 12.00

### LA SPATOLA

in terrina con peperoni alla brace, olio al finocchietto e aglio dolce

Pot of Frostfish with grilled peppers, fennel oil and sweet garlic

euro 12.00

### PANE E CIPOLLA

zuppa di pane integrale, cipolla caramellata al miele, peperoncino fresco e basilico

Wholemeal bread soup, honey caramelized onions, fresh chili peppers and basil

euro 10.00

### LA RICOTTA

mantecato di ricotta con crema di piselli, favette e asparagi

Fresh cheese with creamed pea, fava bean and asparagus sauce

euro 10.00



## PRIMI PIATTI FIRST COURSERS

### IL COUS COUS

da grani antichi, integrale con zuppetta di pesce del giorno  
Whole wheat couscous with fish soup

euro 18.00

### LA PASTA & RICCI

con salicornia e ricotta  
Pasta, sea urchins with Salicornia and ricotta

euro 18.00

### LA LASAGNETTA

farcita con le sarde, la sua salsa e la mollica tostata  
Lasagna with Sarda, its sauce and toasted breadcrumbs

euro 12.00

### GLI GNOCCHI

croccanti al pesto trapanese  
Gnocchi with "pesto trapanese"

euro 12.00

### I FIOCCHETTI

al ragu' di coniglio selvatico, nepetella e fave di cacao  
Fiocchetti, rabbit ragout, lesser calamint and cocoa beans

euro 12.00

### IL TORTELLO

tributo alla "Norma"  
round shaped pasta, Norma-style

euro 12.00



## SECONDI PIATTI SECOND COURSERS

### IL BACCALA'

cotto "pil-pil" con galletta di sedano rapa alla vaniglia e spinaci  
Pil pil cod fish with celery cake, vanilla turnip and spinach

euro 20.00

### L'ALALUNGA

caponatina classica alla siciliana con tenerezze di capperi in pastella  
Albacore, sicilian caponata with fried capers

euro 16.00

### IL FRITTO MISTO

la frittura di paranza con verdure essiccate, polvere di limone e sale di sedano  
Fried fish with dried vegetables, lemon powder and celery salt

euro 16.00

### IL MAIALINO

il capocollo cotto lentamente con le spezie, verdure baby e acqua di mandorle  
Slow cooked pork with spices, baby vegetables and almond water

euro 18.00

### L'AGNELLO

alla carrettiera, crema di carote allo zenzero e patate ratte al timo selvatico  
Lamb, carrot ginger sauce, thyme potatoes

euro 18.00

### I FORMAGGI

selezione dei migliori formaggi siciliani, con miele e marmellata di arance  
A selection of the best sicilian cheeses with honey and orange jam

euro 18.00



## DESSERT SECOND COURSERS

### DESSERT

<b>I CANNELLONI DI ANANAS</b> “gratinati” al Mascobado, gelato alla vaniglia e salsa allo yogurt Pineapple cannoli, brown sugar, vanilla ice cream and yogurt sauce	euro 9.00
<b>IL BABBA’</b> con sciroppo allo zafferano e rhum, crema al pistacchio Babba’ with rhum and saffron syrup, pistachio cream	euro 9.00
<b>IL CIOCCOLATO</b> salsa al Marsala e insalatina di frutti rossi Chocolate, Marsala sauce and red fruit salad	euro 9.00
<b>IL CANNOLO</b> ricotta di mucca, pistacchio e sciroppo di carruba Cannoli, sicilian pastry filled with ricotta, pistachio and carrubo sauce	euro 9.00
<b>IL TIRAMISUD</b> servito in tazza con granita al caffè Tiramisu cup with coffee snow cone	euro 9.00