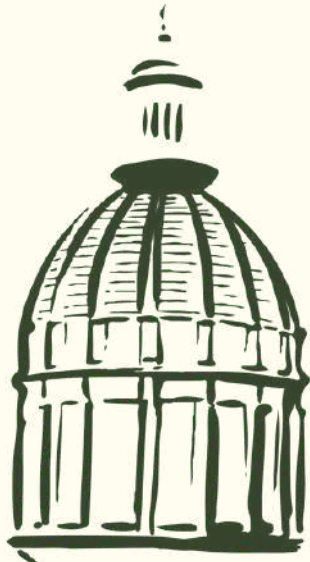


Realizzato con d.Livery by



Cucina e Vino

M E N U



Cucina e Vino

Osteria

via Orfanotrofio, 91 - 97100 Ragusa -

Ragusa Ibla (Rg).



tel: 0932 686447



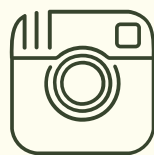
Prenota

Cucina e Vino

OSTERIA

“Nei miei piatti potrete trovare la dedizione e la passione per il mio lavoro, l’utilizzo delle materie prime del territorio, la cura del mio orto e i sapori del luogo migliore in cui ho mangiato: casa mia.”

Giovanni Cilia



Prenota

Cucina e Vino

Antipasti / Starter

Primi / First dishes

Secondi/ Second Dishes

Contorni/ Side Dishes

Dolci/ Dessert

Bevande/ Soft Drink

Carta dei Vini



Prenota

Antipasti / Starter

Tortino di ragusano d.o.p. con confettura di ortaggi Ragusan cheese pie with vegetable jam	€10,00
Alici alla parmigiana Parmesan anchovies	€ 12,00
Polpo ad insalata con fagiolo "cosaruciaru" di Scicli (Presidio Slow food), verdure e limone Octopus salad with "cosaruciaru" beans from Scicli (Presidium slow food) and vegetables	€13,00
Tartare di pesce, zenzero, erba cipollina, polvere di capperi e frutta Fish tartare, ginger, chives, caper powder and fruit	€ 15,00



[Prenota](#)

Primi / First dishes

Cavati di pasta fresca con pomodoro, melanzana e ricotta salata € 11,00

Typical "homemade" pasta with tomato, aubergine and cheese

Tagliolini di pasta fresca con ragù di coniglio € 15,00

Typical "homemade" pasta with rabbit ragù, vegetables and cheese

Ravioli di ricotta vaccina al sugo di maiale € 16,00

Cow ricotta ravioli with pork sauce

Paccheri di "Gragnano" con sugo di pesce, ricotta al finocchietto selvatico e limone € 19,00

Paccheri with fish sauce, ricotta cream with wild fennel and lemon

Spaghetti con vongole, bottarga di tonno e limone € 20,00

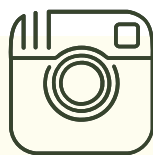
Spaghetti with clams, tuna roe and lemon



Prenota

Secondi/ Second Dishes

Parmigiana bianca di verdure con piacentino ennese e chips di pane White parmigiana of vegetables with piacentino cheese cream and bread's chips	€ 12,00
Stinco di maiale al forno con patate Pork shin with baked potatoes	€ 18,00
Costata di maiale ripiena alla siciliana Sicilian-style stuffed pork chop	€ 18,00
Tagliata di vitello di razza modicana con verdure saltate e patate al forno Cut of veal from "Modica breed" sauteed vegetables and baked potatoes	€ 19,00
Sautè di cozze e vongole Sautéed mussels and clams	€ 20,00
Pescato del giorno con crema di patate allo zafferano, zenzero e polvere di olive nere Fresh fish scalded with cream of potatoes with saffron, ginger, and black olive powder	€ 20,00
Formaggi e salumi siciliani con confettura di ortaggi del nostro orto e miele di ape nera sicula Mixture of cheese and sliced cold cute sicilians with jam and honey	€ 22,00



[Prenota](#)

Contorni/ Side Dishes

Patate al forno Baked potatoes	€ 6,00
Verdure di stagione saltate in padella con olio, aglio e peperoncino Season vegetables with olive oil, garlic and red pepper	€ 6,00
Insalata verde con pomodoro e carote Green salad with tomato and carrots	€ 6,00
Insalata alla siciliana con pomodoro, cipolla e ricotta salata Sicilian Salad with tomato, onion and ricotta salata	€ 7,00
Caprese di pomodoro, mozzarella e origano Tomato, mozzarella and origan	€ 7,00
Caponata di melanzane "Caponata" of aubergine	€ 8,00



Prenota

Dolci/ Dessert

Gelo alla frutta Fruit jelli	€ 5,00
Panna cotta al cioccolato Cream cooked with chocolate	€ 6,00
Cannolo di ricotta Cannolo with ricotta	€ 7,00
Biancomangiare alle mandorle Almond blancmanger	€ 7,00
Gelato alla frutta con crema e frolla Fruit ice-cream with cream and crumble	€ 7,00
Frutta fresca di stagione Seasonal Fruit	€ 7,00



Prenota

Bevande / Soft Drink

Acqua naturale/frizzante bottiglia 0,75 l	€ 2,50
Acqua Ferrarelle bottiglia 0,75 l	€ 3,00
Coca Cola 33 cl	€ 3,00
Coca Cola Zero 33 cl	€ 3,00
Fanta 33 cl	€ 3,00
Coca Cola bottiglia 1 l	€ 5,00
Spuma Polara	€ 3,00
Chinotto Polara	€ 3,00
Gassosa Polara	€ 3,00
Acqua tonica Polara	€ 3,00
Mandarino verde Polara	€ 3,00
Cedrata Polara	€ 3,00
Arancia rossa Polara	€ 3,00
Limonata Polara	€ 3,00
Caffè espresso	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 2,00
Caffè d'orzo	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,50
Te, infusi e tisane	€ 2,50
Caffè corretto	€ 2,50
Coperto	€ 2,50



Prenota

Vini Rossi di Sicilia

Vini Bianchi di Sicilia

Vini Rossi e Bianchi di Sicilia
375 ml/al calice

Birre Artigianali

Bollicine/Fine Pasto

Tutto al Calice



Prenota

Vini Rossi di Sicilia

Nero d'Avola:

Rossojbleo d.o.e.	Gulfi-Chiaramonte-RG	€ 23,00
Nero d'Avola i.g.p.	Biscaris-Acate-RG	€ 24,00
Nero d'Avola d.o.e.	Az. Agr. Donnafugata-Marsala-TP	€ 25,00
Nero d'Avola d.o.e.	Feudi del pisciotto-Niscemi-CL	€ 29,00
3Carati i.g.t.	Avide-Comiso-RG	€ 30,00
Cembali i.g.t.	Baglio di Pianetto- S.Cristina- CL	€ 43,00
Nero Maccari d.o.e.	Gulfi-Chiaramonte-RG	€ 49,00
Delizella d.o.e.	Feudo Principi di Butera-CL	€ 55,00
Duca Enrico i.g.p.	Duca di Salaparuta-Casteldaccia-PA	€ 84,00

Cerasuolo di Vittoria:

Cerasuolo di Vittoria d.o.e.g.	Gulfi-Chiaramonte-RG	€ 25,00
Cerasuolo d.o.e.g.	Biscaris-Acate-RG	€ 25,00
Floramundi d.o.e.g.	Az. Agr. Donnafugata-Acate-RG	€ 25,00
Manenz d.o.e.g.	Paolo Cali'-Vittoria-RG	€ 27,00
Cerasuolo Giambattista Valli d.o.e.g.	Feudi del pisciotto-Niscemi-CL	€ 29,00
Barocco d.o.e.g.	Avide-Comiso-RG	€ 43,00
Sigillo i.g.t.	Avide-Comiso-RG	€ 45,00

Frappato:

Frappato i.g.p.	Biscaris-Acate-RG	€ 23,00
Mandragola d.o.e.	Paolo Cali'-Vittoria-RG	€ 23,00
Frappato i.g.t.	Feudi del pisciotto-Niscemi-CL	€ 29,00
Il frappato i.g.t.	Arianna Occhipinti-Vittoria-RG	€ 39,00
Privenza d.o.e.	Paolo Cali'-Vittoria-RG	€ 50,00
Bombolieri frappato i.g.t.	Arianna Occhipinti-Vittoria-RG	€ 66,00
Fossa di lupo frappato i.g.t.	Arianna Occhipinti-Vittoria-RG	€ 66,00
Pettingo frappato i.g.t.	Arianna Occhipinti-Vittoria-RG	€ 66,00



[Prenota](#)

Vini Rossi di Sicilia

Syrah:

Rinazzo sirah i.g.t.	Cantina Pellegrino-Marsala-TP	€ 35,00
Sole dei padri i.g.p.	Az. Agr. Spatafora-Monreale-PA	€ 60,00

Etna Rosso:

Etna rosso d.o.e.	Az. Agr. F. Tornatore-Castiglione di Sicilia-CT	€ 27,00
Fermata 125 d.o.e.	Baglio di Pianetto-S.Cristina-CL	€ 27,00
Pigtrarizzo d.o.e.	Az. Agr. F. Tornatore-Castiglione di Sicilia-CT	€ 39,00
Il Tascante	Tasea d'Almerita-Castiglione di Sicilia	€ 47,00
Contrada Chiappemacine i.g.p.	Franchetti-Passopisciaro-CT	€ 56,00
Trimarchisa etna d.o.e.	Az. Agr. F. Tornatore-Castiglione di Sicilia-CT	€ 73,00
San Lorenzo d.o.e.	Girolamo Russo-Passopisciaro-CT	€ 83,00
Calderara Sottana d.o.e.	Tenuta delle terre nere-Randazzo-CT	€ 84,00

Cabernet Sauvignon:

Cabernet Sauvignon i.g.t.	Fedi del piseciotto-Niseemi-CL	€ 29,00
---------------------------	--------------------------------	---------

Merlot:

Merlot i.g.t.	Fedi del piseciotto-Niseemi-CL	€ 29,00
---------------	--------------------------------	---------

Blend (ottenuti da più vitigni):

Jazz i.g.t.	Paolo Cali'-Vittoria-RG	€ 19,00
UVE-FRAPPATO-NERO D'AVOLA		
Shymer i.g.t.	Baglio di Pianetto-S.Cristina-CL	€ 19,00
UVE-SYRAH-MERLOT		
Finimondo i.g.t.	Cantina Pellegrino-Marsala-TP	€ 20,00
UVE-BLEND DI UVE ROSSE AUTOCTONE		
Jaki d.o.e.	Cop. Agr. Valdibella-Camporeale-PA	€ 20,00
UVE-NERO D'AVOLA-CABERNET SAUVIGNON		
SP 68 i.g.t.	Arianna Occhipinti-Vittoria-RG	€ 25,00
UVE-FRAPPATO-NERO D'AVOLA		
Symposio i.g.t.	Principi di Butera-Butera-CL	€ 41,00
UVE-CABERNET SAUVIGNON-MERLOT-PETIT VERDOT		
Tancredi i.g.t.	Az. Agr. Donnafugata-Marsala-TP	€ 45,00
UVE-CABERNET SAUVIGNON-NERO D'AVOLA		



Prenota

Vini Bianchi di Sicilia

Grillo:

Timéo d.o.e.	Baglio di Pianetto S.Cristina-CL	€ 21,00
Passiperduti d.o.e.	Az. Agr. Donnafugata-Marsala-TP	€ 25,00
Grillo d.o.e.	Fedi del pisciotto-Nisezmi-CL	€ 29,00

Etna bianco:

Neromosso	Antichi vinai-Passopisciari-CT	€ 21,00
Etna bianco d.o.e.	Az. Agr. F. Tornatore-Castiglione di Sicilia-CT	€ 27,00
Pietrarizzo d.o.e.	Az. Agr. F. Tornatore-Castiglione di Sicilia-CT	€ 38,00
Zottorinotto d.o.e.	Az. Agr. F. Tornatore-Castiglione di Sicilia-CT	€ 48,00
Etna bianco superiore d.o.e.	Tenuta delle terre nere-Randazzo-CT	€ 67,00

Zibibbo secco:

Lighea zibibbo d.o.e.	Az. Agr. Donnafugata-Marsala-TP	€ 25,00
-----------------------	---------------------------------	---------

Rosato:

Etna rosato d.o.e.	Az. Agr. F. Tornatore-Castiglione di Sicilia-CT	€ 27,00
Osa frappato rosato i.g.t.	Paolo Cali'-Vittoria-RG	€ 27,00

Inzolia:

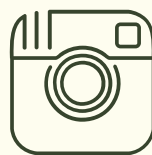
Inzolia i.g.p.	Biscaris-Teate-RG	€ 21,00
----------------	-------------------	---------

Viognier:

Via francia d.o.e.	Baglio di Pianetto S.Cristina-CL	€ 29,00
--------------------	----------------------------------	---------

Chardonnay:

Chiarandà d.o.e.	Az. Agr. Donnafugata-Marsala-TP	€ 42,00
------------------	---------------------------------	---------



[Prenota](#)

Vini bianchi di Sicilia

Blend (ottenuti da più vitigni):

Valcanzirja d.o.e. UVE-CHARDONNAY-CARRICANTE	Gulfi- Chiaramontè- RG	€ 24,00
---	------------------------	---------

Vini rossi e bianchi di Sicilia 375 ml

Nero d'avola bio sicilia d.o.e.	Baglio di Pianetto S.Cristina-Cl	€ 10,00
Insolia bio sicilia d.o.e.	Baglio di Pianetto-S.Cristina-Cl	€ 10,00
Neromosso	Antichi vinai-Passopisciaro-CT	€ 12,00

Vini rossi e bianchi di Sicilia al casice

Nero d'avola bio d.o.e.	Avide-Comiso-RG	€ 6,00
Inzolia e Grillo bio i.g.t.	Avide-Comiso-RG	€ 6,00
Bolle Nere brut à demi nerello mas.	Antichi vinai-Passopisciaro-CT	€ 7,00



[Prenota](#)

Birre Artigianasi

Colo palz alz 33 cl	Epica-Sinagra-ME	€ 7,00
Polifemo american palz alz 33 cl	Epica-Sinagra-ME	€ 7,00
Paul Bricius bionda 33 cl	Paul Bricius & co-Vittoria-RG	€ 8,00
Paul Bricius bionda 75 cl	Paul Bricius & co-Vittoria-RG	€ 15,00
Paul Bricius rossa 75 cl	Paul Bricius & co-Vittoria-RG	€ 15,00

Bossicine

Villa Mareello proseeo doe UVE-GLERA	Mareello del Majno-Fontanelle-TV	€ 26,00
Saxanigra etna doe brut UVE-NERELLO MASCALESE	Destro-Randazzo-CT	€ 33,00
Ferrari maximum doe brut UVE-CHARDONNAY	Ferrari-Trento-TN	€ 41,00
Terrazze dell' Etna brut UVE-CHARDONNAY	Terrazze dell'Etna-Randazzo-CT	€ 43,00
Terzavia doe UVE-GRILLO	De Bartoli-Pantelleria-Marsala-TP	€ 52,00
Brut Premierze Champagne UVE-CHARDONNAY	Ruinart-Reims-France	€ 78,00

Fine pasto

Moscato d'Asti d.o.e.g. - 750ml UVE-MOSCATO BIANCO	Castello del Poggio-Portacomaro d'Asti	€ 19,00
---	--	---------



[Prenota](#)

Tutto al Calice

Moscato i.g.p.	Cantine Pepi-Mazzarrone-Ct	€ 5.00
Malvasia	Punico Marsala-TP	€ 5.00
Malvasia delle Lipari	Carlo Hauner-S.Maria salina-Isola Eolie	€ 6.00
Malvasia	Cantine Privitera-Gravina di Catania	€ 6.00
Passito di Zibibbo	Vinisola-Pantelleria-Trapani	€ 5.00
Passito di Frappato i.g.p.	Cantine Pepi-Mazzarrone-Ct	€ 5.00
Bukkuram sole d'agosto	Marco de Bartoli-Samperi-Marsala	€ 5.00
Bukkuram Padre d.Vigna	Marco de Bartoli-Samperi-Marsala	€ 8.00
Zibibbo	Terre di Brucea-Castellammare-TP	€ 5.00
Zibibbo	Cantine Pepi-Mazzarrone-CT	€ 5.00
Marsala Riserv. targa 1840	Cantine Florio-Marsala-TP	€ 5.00
Marsala Superior d.o.e.	Punico Marsala-TP	€ 5.00
Marsala vecchio Samperi	Marco de Bartoli-Samperi-Marsala	€ 6.00
La trentina Tradizionale	Marzadro-Nogaredo-TN	€ 5.00
La trentina Morbida	Marzadro-Nogaredo-TN	€ 5.00
La trentina Barrique	Bertagnolli-Mezzocorona-TN	€ 5.00
Grappa Quarta di Bruma	Martelletti-Asti	€ 5.00
Grappa Isabel di insolia	Milazzo-Campobello di Licata-AG	€ 5.00
Grappa di Ruché barrique	Mazzetti d'Altavilla-Monferrato-AL	€ 5.00
Grappa Giare di Amarone	Marzadro-Nogaredo-TN	€ 8.00
Brandy Auris 20 Anni	Martelletti-Asti	€ 6.00
Cognac Delamain x.o	Delamain-Jarnac-Charente Francia	€ 8.00
Rhum vieux agricole j.m.		€ 8.00
Rhum blanco agricole j.m		€ 8.00
Vermouth	Martelletti-Asti	€ 5.00
Whisky Tomatin 6 anni	Duncan Taylor	€ 8.00
Armagnac 2000	Dartigalongue-Nogaro-Francia	€ 8.00



[Prenota](#)