

Menu

ANTIPASTI APPETIZERS

Macco di fave con polpo arrosto e finocchietto selvatico°
Broad beans with octopus and wild fennel
(14) € 16

Totanetti alla brace e salmoriglio°
Grilled squids and salmoriglio
(4-14) € 16

Carpaccio di pesce con erbe e alghe°
Fish carpaccio with mix salad and seaweeds
(4-7-10) € 18

Ricotta infornata con favette, piselli e asparagi°
Baked ricotta cheese, broad beans, peas and asparagus
(7) € 16

Polpette di pane, carote e patate al sugo di pomodoro°
Bread croquettes, carrots and potatoes with tomato sauce
(1-7-10) € 16

PRIMI PIATTI PASTA

Pasta con ricotta, salsiccia e carciofi°
Pasta with ricotta, sausages and artichokes
(1-7) € 16

Linguine con acciuga, finocchietto e pane tostato°
*Linguine pasta with anchovy, wild fennel
and toasted bread*
(1-4-7-8) € 16

Pasta, ceci e frutti di mare°
Pasta, chickpeas and seafood
(1-9-14) € 16

Maccheroni alla carbonara di mare e asparagi°
Sea carbonara maccheroni and asparagus
(1-4-14) € 16

Tagliatelle al ragù di coniglio, timo
e formaggio ragusano°
*Tagliatelle with rabbit ragout, thyme
and ragusano cheese*
(1-7-9) € 16

SECONDI PIATTI *MAIN COURSES*

Involtini di pesce spatola con cipolla in agrodolce°

*Paddlefish rolls with sweet-and-sour onion,
raisins and pine nuts*

(1-4-8)

€ 20

Seppia in umido con piselli, carote, pomodoro e patate°

Cuttlefish stew with peas, carrots, tomato and potatoes

(14)

€ 20

Porchetta alla brace, porri e salmoriglio

Grilled pork, leeks and salmoriglio

€ 20

Agnello°

Lamb

€ 20

Cotoletta di melanzana con ortaggi e salsa tartara°

Eggplant cutlet with vegetables and tartar sauce

(1-3-7)

€ 18

DOLCI *DESSERT*

L'Uovo a la Coque°

Biancomangiare di ricotta, frutta e pane caramellato

Ricotta blancmange, fruit and caramelized bread

(1-7-8)

€ 8

Iris con crema di ricotta e cioccolato°

Fried brioche stuffed with ricotta and chocolate

(1-3-7)

€ 8

Crema al carrubo, mandorle e caffè°

Carob cream, almond and coffee

(1-3-7-8)

€ 8

Tiramisù

(1-3-7)

€ 8

Cannolo di Ricotta°

(1-3-7)

€ 6

MENU 4 PORTATE

Menu 4 portate (bevande e servizio esclusi)

4 Courses menu (service and beverage not included)

€ 48

COPERTO

€ 3

°Il piatto contiene ingredienti che hanno subito un processo di abbattimento

°*Foods that have undergone a process of abatement*

Allergeni

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

The list of allergenic ingredients used in this restaurant and which are present in Annex II of the EU Reg. No: 1169/2011.

1. Cereali - *Cereals*
2. Crostacei - *Crustaceans*
3. Uova - *Egg*
4. Pesce - *Fish*
5. Arachidi - *Peanuts*
6. Soia - *Soy*
7. Latte - *Milk*
8. Frutta a guscio - *Fruit in shell*
9. Sedano - *Celery*
10. Senape - *Mustard*
11. Semi di sesamo - *Sesame seeds*
12. Anidride solforosa e solfiti - *Sulphur dioxide and sulphites*
13. Lupini - *Lupine*
14. Molluschi - *Molluscs*



RADICI

L'OSTERIA
DI ACCURSIO

Benvenuti!

Questa Carta si propone di cambiare un po' le coordinate geografiche vitivinicole. Il Mediterraneo diventa così il marcatore e l'artefice principale di questi vini, in accordo con il Terreno, la Cultura e la mano dell'Uomo. La Sicilia rimane però casa e meta del nostro viaggio, ma perché non lasciarsi cullare dalle onde?

Welcome!

This wine list proposes to redraw the geographical coordinates of the winegrowing. The Mediterranean Sea becomes the main marker of these wines, in agreement with the Soil, the Culture and the hand of Man. However, Sicily remains home and destination of our trip, but why not let yourself be lulled by the waves?

Carta a cura di: Oriana Aprile

Sommelier: Emanuele Pio Comisi

*Adesso il cielo brucia infinito
I frutti tingono la loro bocca
I pori della terra adagio si schiudono
E vicino ad acqua che sillabando sgocciola
Una pianta immensa fissa negli occhi il sole.*

Odysseas Elytis

CALICI E COCKTAIL ANALCOLICI

Bolla Siciliana	€ 10
Vino Bianco	€ 8 - 10
Vino Rosso	€ 8 -10
Insalata Liquida	€ 7
Sedano e Limone	€ 7
Pomodoro, Zenzero e Passion Fruit	€ 7
Carata, Arancia e Fragola	€ 7
Ananas Rosmarino	€ 7
Pompelmo, Arancia, Finocchio e Colatura di Alici	€ 7
Limone e Menta	€ 7

DEGUSTAZIONE VINO 4 CALICI

Wine Pairing 4 glasses

€ 35

BOLLICINE SICILIANE

Murgo Brut 2022 Nerello mascalese	Murgo Santa Venerina - Catania	€ 35
Murgo Brut Rosè 2022 Nerello Mascalese	Murgo Santa Venerina - Catania	€ 40
Cuvèe Brut 36 mesi 2020 Chardonnay	Terrazze dell'Etna Randazzo - Catania	€ 50
Rosè Brut 36 mesi 2020 Pinot Nero, Nerello Mascalese	Terrazze dell'Etna Randazzo - Catania	€ 50
Mira Catarratto	Porta del Vento Camporeale - Palermo	€ 45
Almerita Brut Rosè 2018 Pinot Nero	Tasca d'Almerita Sclafani Bagni - Palermo	€ 55
Almerita Brut 2020 Chardonnay	Tasca d'Almerita Sclafani Bagni - Palermo	€ 50
Contessa Franca 2015 Chardonnay	Tasca d'Almerita Sclafani Bagni - Palermo	€ 80
Terzavia 2021 Grillo	Marco De Bartoli Marsala - Trapani	€ 50

BOLLICINE ITALIANE ED ESTERE

Giulio Ferrari 2009 Chardonnay	Ferrari Trento	€ 175
Giulio Ferrari Rosé Extra brut 2008 Pinot nero, Chardonnay	Ferrari Trento	€ 280
Trento Doc Nature Chardonnay, Pinot Bianco	Tonini Trento	€ 45
Franciacorta Saten 2016 Chardonnay, Pinot Bianco	Arcari e Danesi Brescia - Lombardia	€ 50
Dady Dosaggio Zero Chardonnay	Alessandra Divella Brescia - Lombardia	€ 85
Blanc de Blancs 50 Lune Nature Chardonnay	Nicola Gatta Brescia - Lombardia	€ 50
Blanc de Noirs 70 Lune Nature Pinot Nero	Nicola Gatta Brescia - Lombardia	€ 50
Altalanga 2020 Pinot Nero, Chardonnay	Monsignore Cuneo - Piemonte	€ 50
Sorbara Lambrusco Lambrusco	Professor Venturelli Emilia Romagna	€ 40
Trebbiano Frizzante Trebbiano	Professor Venturelli Emilia Romagna	€ 40
Vintage Brut 2013 Chardonnay, Pinot Nero	Dom Perignon Champagne	€ 350
Blanc de Blancs Brut Chardonnay	Ruinart Champagne	€ 150

Rosé Brut Pinot Nero, Chardonnay, Meunier	Krug Champagne	€ 370
Réserve Perpétuelle Extra Brut Chardonnay, Meunier, Pinot Nero	Maurice Grumier Marna - Champagne	€ 90
Liliale Extra Brut Chardonnay	Guenin Côtes des Bar - Champagne	€ 95
Erubescence Extra Brut Pinot Nero	Guenin Côtes des Bar - Champagne	€ 95
Monts de Vertus 2015 Chardonnay	Fourny & Fils Vertus - Champagne	€ 120
Horizon Blanc de Blancs Brut Chardonnay	Pascal Doquet Côtes de Blancs - Champagne	€ 95
Rosé de Saignée Brut Meunier	Jeuniaux-Robin Côtes de Blancs - Champagne	€ 80
Perle Noire Brut Grand Cru Pinot Nero	Soutiran Reims - Champagne	€ 110
Rosé de Saignée Brut Nature Meunier	Lelarge-Pugeot Reims - Champagne	€ 140
Rosé Millesimé 2005 Pinot Nero, Chardonnay	Charles Heidsieck Reims - Champagne	€ 170
Les Meuniers de Clémence EB 2015 Meunier	Lelarge-Pugeot Reims - Champagne	€ 135
Sidro di Pere "Poiré" Mosto di pere fermentato	Christian Drouin Coudray-Rabut - Normandia	€ 30

BIANCHI SICILIANI

Blues 2023 Grillo	Paolo Calì Vittoria - Ragusa	€ 30
Vigna Verde 2023 Grillo	Marco De Bartoli Marsala - Trapani	€ 30
Grillo Integer 2021 Grillo	Marco De Bartoli Marsala - Trapani	€ 45
Grappoli del Grillo 2022 Grillo	Marco De Bartoli Marsala - Trapani	€ 55
Altomare 2020 Grillo	Barraco Marsala - Trapani	€ 45
Griddu Verde 2022 Verdejo, Grillo	Badalucco Marsala - Trapani	€ 45
Uve d'Agosto 2020 Grillo e Petit Manseng	Tenuta Incarrozza Misterbianco - Catania	€ 35
Turi Bianco 2023 Catarratto	Salvatore Marino Pachino - Siracusa	€ 30
Cuè 2023 Moscato	Cantina Marilina Noto - Siracusa	€ 30
Muscatedda 2023 Moscato Bianco	Marabino Noto - Siracusa	€ 30
Abissale 2022 Malvasia	Vignedimare Salina - Messina	€ 55
Vino I 2022 Malvasia delle Lipari	Az. Agr. Ancestrale Malfa - Messina	€ 45

Euxenos 2021 Malvasia delle Lipari	Tenuta di Castellaro Lipari – Messina	€ 75
Bianco Pomice 2022 Malvasia delle Lipari, Carricante	Tenuta di Castellaro Lipari - Messina	€ 40
Bianco V 2021 Malvasia delle Lipari	Eolia Lipari - Messina	€ 60
Pietranera 2022 Zibibbo	Marco De Bartoli Marsala - Trapani	€ 40
Quojane 2020 Zibibbo	Serramarrocco Trapani	€ 35
Case Bianche 2023 Zibibbo	Enza La Fauci Mezzana – Messina	€ 35
Zibibbo Integer 2022 Zibibbo	Marco De Bartoli Marsala - Trapani	€ 50
Inzolia dei Fornelli 2023 Insolia	Feudo Montoni Cammarata - Agrigento	€ 30
Sketta 2023 Grecanico	Cantina Marilina Noto – Siracusa	€ 35
Trebbi 2022 Trebbiano	Porta del Vento Camporeale - Palermo	€ 30
Pirao 2023 Carricante	Crasà Randazzo - Catania	€ 65
Munjabel Vigne Alte 2021 Grecanico Dorato, Coda di Volpe, Carricante	Frank Cornelissen Solicchiata - Catania	€ 160
PassoBianco 2022 Chardonnay	Passopisciario Passopisciario - Catania	€ 45

Etna Bianco Rinazzo 2022 Carricante	Benanti Viagrande - Catania	€ 80
Etna Bianco "Puddara" 2021 Carricante	Tenuta di Fessina Rovittello - Catania	€ 60
Etna Bianco "Affiu" 2021 Carricante	Eredi di Maio Milo - Catania	€ 40
Etna Bianco "Gamma" 2021 Carricante	Federico Curtaz Milo - Catania	€ 60
Etna Bianco "Pianta" 2020 Carricante, Catarratto, Minnella	Ciro Biondi Trecastagni - Catania	€ 70
Etna Bianco "Virgola" 2023 Carricante	I Vini di Luca Castiglione di Sicilia - Catania	€ 30
Etna Bianco "Rocca Coeli" 2021 Carricante, Minnella	Palari Santo Stefano Briga - Messina	€ 50
Etna Bianco 2023 Carricante, Catarratto e altre varietà	Tenuta delle Terre Nere Randazzo - Catania	€ 50
Etna Bianco 2023 Carricante	Pietradolce Solicchiata - Catania	€ 40
Primavera 2023 Chenin, Carricante e a.v.	Simone e Andrea Foti Milo - Catania	€ 50
Munjebel Bianco 2022 Grecanico Dorato, Carricante	Frank Cornelissen Castiglione di Sicilia - Catania	€ 75

BIANCHI ITALIANI ED ESTERI

Valentine 2022 Chardonnay	Ca' Del Baio Treiso – Piemonte	€ 65
U Veciu 2022 Rossese Bianco	Possa Montemaggiore - Liguria	€ 40
Ribolla Gialla 2014 Ribolla Gialla	Gravner Gorizia - Friuli Venezia Giulia	€ 110
Martissima Bianco 2021 Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia	Marta Venica Gorizia - Friuli Venezia Giulia	€ 55
Campo delle Oche 2018 Verdicchio	Fattoria San Lorenzo Montecarotto - Marche	€ 50
Le Oche 2021 Verdicchio	Fattoria San Lorenzo Montecarotto - Marche	€ 35
Bianco Di Gino 2022 MAGNUM Verdicchio	Fattoria San Lorenzo Montecarotto - Marche	€ 60
Brucisco 2019 Trebbiano, Grechetto, Malvasia di Candia	Marco Merli Perugia - Umbria	€ 45
Orvieto “Tragugnano” 2019 Grechetto, Procanico, Sauvignon	Sergio Mottura Viterbo – Lazio	€ 30
Ognostro Bianco 2022 Fiano	Az. Ag. Marco Tinessa Montesarchio - Campania	€ 50
Vermentino Olieddu 2021 Vermentino	Cantina Mario Bagella Sorso - Sardegna	€ 35
Chambaudière 2021 Melon de Bourgogne	Bruno Cormerais Saint-Lumine-de-Clisson – Francia	€ 30

Mon P'tit Python 2023 Grenache gris, Grenache Blanc, Macabeo	Domaine Python Linguadoca – Francia	€ 30
Macon Verzé 2020 Chardonnay	Domanines Leflaive Maconnais - Francia	€ 70
Puligny-Montrachet Rue Rousseau 2021 Chardonnay	Philippe Chavy Cote de Beaune - Francia	€ 200
Sancerre La Grande Côte 2022 Sauvignon	Pascal Cotat Loira - Francia	€ 125
Clos du Borg Vouvray 2023 Chenin Blanc	Domaine Huet Loira – Francia	€ 75
Jurancon Sec “Vitatge Vielh” 2020 Gros Manseng, Petit Manseng, a.v.	Clos Laperyre Jurancon - Francia	€ 45
Grand Ardèche 2022 Chardonnay	Louis Latour Borgonga – Francia	€ 45
Pierre Blanches 2017 Mauzac, Len de l'el	Domaine de Brin Alta Garonna – Francia	€ 40
Le Ciste Blanc 2016 Grenache Blanc, Marsanne, a.v.	Domaine Laguerre Linguadoca - Francia	€ 45
Vieilles Vignes Blanc 2021 Grenache Blanc, Macabeu	Domaine Gauby Provenza - Francia	€ 75
Riesling Federspiel 2021 Riesling	Knoll Wachau - Austria	€ 70
Gruner Veltliner 2020 Gruner Veltliner	Rudi Pichler Wachau - Austria	€ 110

Vitovska 2021 Vitovska	Vinogradi Fon Boriano - Slovenia	€ 50
Sainte-Obéissance 2021 Aspro Potamisi, Rozaki	Domaine Kalathas Tinos - Grecia	€ 100
Santorini Aidani 2021 Aidani	Hatzidakis Santorini - Grecia	€ 70

ROSSI SICILIANI

CdV "Para Para" 2021 Nero d'Avola e Frappato	Poggio di Bortolone Chiaromonte Gulfi - Ragusa	€ 35
CdV "Dakry" 2022 Nero d'Avola e Frappato	Beniamino Fedè Licodia Eubea - Catania	€ 35
Rosso di Contrada "Parrino" 2020 Nero d'avola	Marabino Noto - Siracusa	€ 40
NeroMaccarj 2018 Nero d'avola	Gulfi Chiaromonte - Ragusa	€ 50
Lagnusa 2021 Nero d'Avola	Feudo Montoni Cammarata - Agrigento	€ 35
Rosso del Conte 2018 Nero d'avola e a.v.	Tasca d'Almerita Sclafani Bagni - Palermo	€ 80
Frappato 2023 Frappato	Poggio di Bortolone Chiaromonte Gulfi - Ragusa	€ 30
Frappato 2022 Frappato	Paolo Calì Vittoria - Ragusa	€ 30

Lamoresca Rosso 2022 Frappato, Grenache, Nero d 'Avola	Lamoresca San Michele di Ganzaria - Catania	€ 40
Etna Rosso "PassoRosso" 2022 Nerello Mascalese	Passopisciaro Castiglione di Sicilia - Catania	€ 45
Etna Rosso Volcano 2020 Nerello Mascalese	Az. Agr. Monterosso Aci Sant'Antonio - Catania	€ 45
Etna Rosso 2022 Nerello Mascalese, N.Cappuccio	Tenuta delle Terre Nere Randazzo - Catania	€ 50
Etna Rosso 2022 Nerello mascalese	Pietradolce Solicchiata - Catania	€ 45
Etna Rosso "Virgola" 2023 Nerello Mascalese	I Vini di Luca Castiglione di Sicilia - Catania	€ 40
ER "Moscamento 1911" 2020 Nerello mascalese	Tenuta di Fessina Rovittello - Catania	€ 40
QVevri Rosso 2022 Nerello mascalese, a.v.	Vino di Anna Solicchiata - Catania	€ 65
Vino di Anna Rosso CR 2022 Nerello mascalese, a.v.	Vino di Anna Solicchiata - Catania	€ 60
Munjebel Rosso 2022 Nerello Mascalese	Frank Cornelissen Castiglione di Sicilia - Catania	€ 55
Perricone del Core 2021 Perricone	Feudo Montoni Cammarata - Agrigento	€ 40
Hierà 2020 Alicante, Calabrese e Nocera	Carlo Hauner Salina - Messina	€ 40

Addamanera 2023 Syrah, Cabernet Sauvignon	Poggio di Bortolone Chiaramonte Gulfi - Ragusa	€ 30
Faro 2020 Nerello mascalese, Cappuccio, Nocera	Bonavita Messina	€ 50
Vino Rosso 2022 Cabernet Sauvignon, Marselan	Nino Graziano Palermo	€ 45

ROSATI

Palmento di Salina 2023 Corinto Nero, Mascalese e a.v.	Caravaglio Salina - Messina	€ 40
Osa 2023 Frappato - Rosato	Paolo Cali Vittoria - Ragusa	€ 30
Etna Rosato 2022 Nerello Mascalese, Carricante	Barone di Villagrande Milo - Catania	€ 35
Susucaru Rosato 2023 Malvasia bianca, Catarratto, a.v.	Frank Cornelissen Solicchiata - Catania	€ 45
Etna Rosato Contrada Volpare 2020 Nerello Mascalese	Maugeri Milo - Catania	€ 65
Rosammare 2023 Nero d'Avola	Barraco Marsala - Trapani	€ 35
Cerasuolo d'Abruzzo 2022 Montepulciano d'Abruzzo	Valle Reale Pescara - Abruzzo	€ 40
Cirò Rosato 2023 Gaglioppo	Cataldo Calabretta Crotone - Calabria	€ 30
Whispering Angel Rosé 2021 Grenache, Vermentino, a.v.	Château d'Esclans Provenza - Francia	€ 40

ROSSI ITALIANI ED ESTERI

Barbaresco Asili 2021 Barbaresco	Ca' Del Baio Treiso - Piemonte	€ 80
Pramartel 2022 Nebbiolo, Croatina, Vespolina	Antoniotti Biella - Piemonte	€ 30
Barolo Bussia 2019 Nebbiolo	Francesco Clerico Monforte d'Alba - Piemonte	€ 65
Gattinara Vigna Molsino 2020 Nebbiolo	Nervi-Conterno Vercelli - Piemonte	€ 170
U Neigru 2023 Bonamico, Canaiolo	Possa Montemaggiore - Liguria	€ 35
Syrah Cortona 2021 Syrah	Stefano Amerighi Cortona - Toscana	€ 55
Pinot Nero 2021 Pinot Nero	Podere della Civettaia Arezzo - Toscana	€ 55
Chianti Classico 2021 Sangiovese	Tenuta Carleone Siena - Toscana	€ 40
Carmignano Il Sasso 2019 Sangiovese, merlot e a.v.	Piaggia Prato - Toscana	€ 45
Vigna Beccaccia 2021 Sangiovese	Villa Papiano Modigliana - Emilia Romagna	€ 50
Aglianico Terre d'Eclano 2017 Aglianico	Quintodecimo Avellino - Campania	€ 60
Rouge 2019 Syrah, Mourvèdre, Grenache	D. de la Grange des Pères Aniane - Francia	€ 200

Saumur Champigny 2023 Cabernet Franc	Domaine des Roches Nueves Loria - Francia	€ 35
Le Puy Emilien 2021 Merlot, Cabernet Franc e a.v.	Chateau Le Puy Bordeaux - Francia	€ 70
Bandol Rouge 2019 Grenache, Mourvèdre	Chateau de Pibarnon Provenza - Francia	€ 85
Mon P'tit Pithon Rouge 2022 Grenache, Syrah, Mourvèdre	Domaine Pithon Linguadoca - Francia	€ 30
Vignes Centenaires 2020 Malbec	Clos de Gamot-Cahors Prayssac - Francia	€ 65
Shadow Play Red 2019 Xinomavro	Kamara Wines Thessaloniki - Grecia	€ 40
Kaamen II Babic	Vinas Mora PrimoŠten - Croazia	€ 60

SOFT DRINK - BIRRE - DOPO PASTO

Bibite Analcoliche	€ 3
Birra Tarì	€ 6
Vini Dolci	€ 8 - € 10
Amari	€ 6
Distillati	€ 8 - € 12
Caffè	€ 2
Acqua	€ 3

