

MORETTINO
{ lab }

CARTA DELLE PIETANZE

DELLA SERA



MENU

Qui al Morettino Lab il cibo è identità, territorio, ispirazione. La nostra proposta racconta di una visione mediterranea di Panormos “tutto porto”. Una città che accoglie e che integra sapori e saperi da tutto il mondo. Niente unisce le persone come il buon cibo.

Here at Morettino Lab, food is identity, territory, and inspiration. Our menu tells the story of a Mediterranean vision of Panormos — the ancient “all-harbor” city. A city that welcomes and blends flavors and knowledge from all over the world. Nothing brings people together like good food.

CHIPS DI PATATE FRESCHE ⁽¹⁾ 4€

FRESH POTATO CHIPS ^(1,3)

ARANCINETTE AL RAGÙ DI CARNE ^(1,9) 6€

FRIED LITTLE ARANCINA WITH RAGÙ SAUCE ^(1,9)

PANELLE ⁽¹⁾ 5€

FRIED STICK OF CHICKPEA ⁽¹⁾

PROVOLA DI GERACI SICULO
IN CARROZZA*   7€

FRIED PROVOLA CHEESE FROM GERACI SICULO*

con agrodolce al miele e origano ^(1,3,4,10)

with sweet and sour honey and oregano ^(1,3,4,10)

CRUDO DI PESCE DEL GIORNO* ** 14€

DAILY RAW FISH* ** SELECTION

con cozze* ** e salmoriglio siciliano ^(5,12)

with mussels ** and sicilian salmoriglio ^(5,12)*

GAMBERO ROSSO DI MAZARA* ** 16€

MAZARA RED PRAWNS* **

con sale maldon e limone nero ^(1,3)

with maldon salt and black lemon ^(1,3)

HUMMUS DI CECI*  8€

CHICKPEA HUMMUS*

con olio al basilico* e paprika, servito con pane di grani antichi siciliani ^(1,11)

with basil oil and paprika, served with ancient sicilian grain bread ^(1,11)*

SANDWICH CON LONZETTA DI MAIALE 10€

SANDWICH WITH CURED PORK LOIN

con ketchup di susine, cavolo rosso e cetriolo marinato ^(1,10)

with plum ketchup, red cabbage and marinated cucumber ^(1,10)

PANE SCONZATO  10€

"SCONZATO" BREAD

Pane di grani antichi siciliani con Vastedda del Belice, battuta di pomodoro secco siciliano e pomodoro ciliegino ⁽¹⁾

Ancient Sicilian grain bread with Vastedda del Belice cheese, sun-dried tomato spread and cherry tomatoes ⁽¹⁾

PANE, OLIO E SALE 🌿

8€

BREAD, OIL AND SALT

Pane di grani antichi siciliani; | *Ancient sicilian grain bread;*

3 cultivar: Biancolilla, Tonda Iblea e Olivastro Selvatico; | *3 cultivars: Biancolilla, Tonda Iblea and Olivastro Selvatico;*

3 varietà di sale: sale Maldon, sale affumicato e sale ai Capperi (1) | *3 varieties of salt: Maldon salt, smoked salt and caper salt (1)*

DINNER

19:00 — CHIUSURA
7:00 PM — CLOSING

RAVIOLI RIPIENI

15€

STUFFED RAVIOLI

pasta fresca con ripieno di ricotta e Parmigiano reggiano con burro e salvia (1,3,4)

fresh pasta stuffed with ricotta and Parmigiano Reggiano, with butter and sage (1,3,4)

ZUPPA DI LEGUMI NOSTRANI (8,9)

14€

LOCAL LEGUME SOUP (8,9)

RICCIOLA AL BBQ

20€

BBQ AMBERJACK

e carota al caffè (4,5,7,10)

with coffee-glazed carrots (4,5,7,10)

CAPPELLO DEL PRETE

18€

BRAISED BEEF SHOULDER

brasato al vino con patate al burro (3,4,9)

in red wine with buttered potatoes (3,4,9)

TARTARE DI MANZO

16€

BEEF TARTARE

con tuorlo marinato e mayo ai cucunci (4,10)

with marinated egg yolk and caper berry mayo (4,10)

INSALATA SICILIANA

12€

SICILIAN SALAD

con arance, finocchi, olive, acciughe e capperi (5)

with oranges, fennel, olives, anchovies and capers (5)

INSALATA NOSTRANA CON SGOMBRO

15€

LOCAL SALAD WITH MACKEREL

con patate bollite, cucunci, cipolla agrodolce, pomodoro confit, vinaigrette e sgombro (1,3)

with boiled potatoes, caper berries, sweet-and-sour onion, confit tomato, vinaigrette, and mackerel (1,3)

DESSERT

TIRAMISÙ SPECIALTY MORETTINO ^(1,3,4) 6€

MORETTINO SPECIALTY TIRAMISÙ ^(1,3,4)

MOUSSE AL CIOCCOLATO DI MODICA 6€

FONDENTE 70% ⁽⁴⁾

70% DARK MODICA CHOCOLATE MOUSSE ⁽⁴⁾

CANNOLO SICILIANO AL BICCHIERE ^(1,3) 6€

SICILIAN CANNOLO IN A GLASS ^(1,3)

GELATO CAPPADONIA 4€

CAPPADONIA ICE CREAM

Gusti del giorno

Flavors of the day

SORBETTO ALLA FRUTTA 5€

FRUIT SORBET

Gusti del giorno

Flavors of the day

GRANITA AL CAFFÈ MORETTINO 6€

MORETTINO COFFEE GRANITA

con brioche al caffè 100% Arabica e panna

with 100% Arabica coffee brioche and whipped cream

CAFFÈ

COFFEE

ALLA CARTA

À LA CARTE

Servizio al tavolo | Coperto | Cesta dei pani di grani antichi siciliani: 2€.

Table service | Cover charge | Basket of ancient sicilian grain breads: 2€.

INFORMAZIONI

INFORMATION

ALLERGENI: 1 Glutine – 2 Crostacei – 3 Lattosio – 4 Uova – 5 Pesce – 6 Arachidi
7 Soia – 8 Frutta a guscio – 9 Sedano – 10 Senape – 11 Semi di sesamo – 12 Molluschi

ALLERGENS: 1 Gluten – 2 Crustaceans – 3 Lactose – 4 Eggs – 5 Fish – 6 Peanuts
7 Soy – 8 Tree Nuts – 9 Celery – 10 Mustard – 11 Sesame Seeds – 12 Mollusks

 **Pietanze Vegetariane** | *Vegetarian Dishes*  **Presidio Slow Food** | *Slow Food Presidia*

***I prodotti, se non reperibili secondo stagionalità, potrebbero essere abbattuti o congelati all'origine seguendo la catena del freddo come normative vigenti.**

****Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.**

**The products, if not available according to seasonality, could be blast chilled or frozen at the source following the cold chain as per current regulations.*

***Fish intended to be consumed raw or almost raw has been subjected to preventive remediation treatment in accordance with the requirements of EC Regulation 853/2004.*



MORETTINOLAB.IT



PW Wi-Fi: panormos

CONSIGLERESTI MORETTINO LAB AI TUOI AMICI? LASCIACI UNA RECENSIONE SU
IF YOU LIKE MORETTINO LAB, PLEASE LEAVE A REVIEW ON

Google  **Tripadvisor**