

MORETTINO
{ lab }

**CARTA
DELLE
PIETANZE**

DEL GIORNO

DAILY FOOD LIST

La storia di un luogo passa anche dal cibo, approda a tavola e racconta di terre e di uomini. Ogni piatto custodisce sapori autentici, frutto di una ricerca costante tra le migliori materie prime del territorio. Un laboratorio dove autenticità e sperimentazione si fondono in un'esperienza culinaria unica.

The story of a place is also told through its food. It finds its way to the table, recounting the land and the people who shape it. Each dish preserves authentic flavors, born from a constant search for the finest local ingredients. A culinary workshop where authenticity and innovation come together, creating a truly unique dining experience.

PIETANZE DAL BANCO



DISHES FROM THE COUNTER

TORTE

CAKES

Torta basca (1,3,4)	6€
<i>Basque cheesecake</i> (1,3,4)	
Banana bread (1,3,4,8)	5€
Torta al limone (1,3,4,8)	5€
<i>Lemon cake</i> (1,3,4,8)	
Brownie (3,4,8)	5€
Crostata con frutta di stagione (1,3,4)	6€
<i>Seasonal fruit tart</i> (1,3,4)	
Torta di carote (1,3,4,8)	5€
<i>Carrot cake</i> (1,3,4,8)	
Torta di mele (1,3,4)	5€
<i>Apple cake</i> (1,3,4)	
Cheesecake (1,3,4)	6€

SFOGLIATI

FLAKY PASTRIES

Croissant (1,3,4)	3€
Croissant farcito (marmellata del giorno, ricotta, pistacchio, crema nocciole, crema, miele) (1,3,4)	3,50€
<i>Filled croissant (jam of the day, ricotta, pistachio cream, hazelnut cream, custard, honey)</i> (1,3,4)	
Pain au chocolat (1,3,4)	3,50€
Pain suisse (1,3,4)	3,50€
Cinnamon roll (1,3,4)	3€
Chocolate roll (1,3,4)	3€
Maritzo (1,3,4)	3€
Brioche al caffè 100% arabica (1,3,4)	2€
<i>100% arabica coffee brioche</i> (1,3,4)	
Pangoccioli (1,3,4)	2€
<i>Brioche with chocolate chips</i> (1,3,4)	
Muffin (1,3,4)	4€

BISCOTTI

COOKIES

Cookies con nocciole e cioccolato fondente (1,3,4,8)	3€
<i>Cookies with hazelnuts and dark chocolate</i> (1,3,4,8)	
Frollino artigianale (cacao, vaniglia, cannella) (1,3)	1,50€
<i>Handmade shortbread biscuit (cocoa, vanilla, cinnamon)</i> (1,3)	

PANE, BURRO E MARMELLATA **BREAD, BUTTER AND JAM**

con pane di grani antichi (1,3)

with sicilian ancient grain bread (1,3)

6€

YOGURT BOWL 

con la nostra granola, cioccolato fondente e frutta fresca (1,3,8)

with our granola, dark chocolate and fresh fruit (1,3,8)

8€

FRENCH TOAST 

con crema al mascarpone e frutti di bosco (1,3,4)

with mascarpone cream and berries (1,3,4)

10€

PANCAKE DOLCE (1,3,4,6,8) **SWEET PANCAKES** (1,3,4,6,8)

• con miele d'ape nera, frutta fresca, mandorle e sciroppo d'acero

with black bee honey, fresh fruit, almonds and maple syrup

• con crema di nocciole, frutta fresca e mandorle

with hazelnut cream, fresh fruit and almonds




12€

PANCAKE SALATO**SAVOURY PANCAKES**

con uovo al tegamino e bacon (1,3,4)

with fried egg and bacon (1,3,4)

14€

CROISSANT SALATO**SAVOURY CROISSANT**• con pomodoro fresco, vastedda del Belice e origano (1,3,4,5) *with fresh tomato, Vastedda del Belice cheese and oregano (1,3,4,5) *• con prosciutto cotto e Provola di Geraci siculo Presidio Slow Food (1,3,4) *with cooked ham and Provola cheese from Geraci siculo Slow Food Presidia (1,3,4) *

• con salmone marinato Gravlox e crema di avocado (1,3,4,5)

with Gravlox marinated salmon and avocado cream (1,3,4,5)

• con scrambled eggs e bacon (1,3,4)

with scrambled eggs and bacon (1,3,4)

6€

7€

9€

10€

FOCACCIA CUNZATA

8€

"CUNZATA" FOCACCIA

con pomodoro fresco, provola, acciughe e origano (1,3,4,5)

with fresh tomato, provola cheese, anchovies and oregano (1,3,4,5)

OMELETTE

10€

con formaggio siciliano e misticanza (3,4) 🌿

Aggiunzioni: + spinacino (3€) | + verdure di stagione (4€) |

+ bacon (4€) | + salsiccia (5€)

with sicilian cheese and mixed greens (3,4) 🌿

Add-ons: + spinach (3€) | + seasonal vegetables (4€) |

+ bacon (4€) | + sausage (5€)

CROQUE MONSIEUR

12€

con besciamella, groviera e prosciutto cotto (1,3)

with béchamel, Gruyère cheese and cooked ham (1,3)

CROQUE MADAME

14€

con besciamella, groviera, prosciutto cotto e uovo al tegamino (1,3,4)

with béchamel, Gruyère cheese, cooked ham and fried egg (1,3,4)

AVOCADO TOAST

13€

con avocado siciliano, uovo poché, misticanza e semi tostati 🌿

Aggiunzioni: + salmone marinato Gravlax* ** (4€) (1,3,4,5,8)

with Sicilian avocado, poached egg, mixed greens and toasted seeds 🌿

Add-on: + Gravlax marinated salmon* ** (4€) (1,3,4,5,8)

SICILIAN EGGS (1,9)

12€

• con uova fresche nostrane al tegamino, bacon, pomodoro grigliato, verdure di stagione e pane tostato

with fresh local fried eggs, bacon, grilled tomato, seasonal vegetables and toasted bread

• con uova fresche nostrane strapazzate, bacon, pomodoro grigliato, verdure di stagione e pane tostato

with fresh local scrambled eggs, bacon, grilled tomato, seasonal vegetables and toasted bread

LUNCH

12:00 — 15:30
12:00 PM — 3:30 PM

PANELLE (1) 🌿 5€
FRIED CHICKPEA FLOUR (1) 🌿

ARANCINETTE AI FORMAGGI (1,3,4) 🌿 7€
MINI CHEESE ARANCINI (1,3,4) 🌿

CAPONATA DI STAGIONE (9) 🌿 8€
SEASONAL "CAPONATA" (9) 🌿

LASAGNETTA AL FORNO (1,3,4,9) 14€
BAKED LASAGNA (1,3,4,9)

**BUSIATE CON PESTO
ALLA TRAPANESE** (1,3,6,8,9) 🌿 14€
BUSIATE PASTA WITH TRAPANESE PESTO (1,3,6,8,9)



**MEZZO PACCHERO
CON RAGÙ DI POLPO** (1,4,5,9) 16€
MEZZO PACCHERO PASTA WITH OCTOPUS RAGÙ (1,4,5,9)

CLUB SANDWICH 16€
con pollo grigliato, pomodoro a fette, mayo ai cucunci, spinacino,
uovo al tegamino e chips di patate fresche (1,4,7,9,10)
*with grilled chicken, sliced tomato, caper berry mayo, baby spinach,
fried egg and fresh potato chips* (1,4,7,9,10)

CARPACCIO DI ROAST BEEF 16€
ROAST BEEF CARPACCIO
con misticanza, cipolla in agrodolce, pomodorino confit e mayo ai cucunci (4,7,9)
with mixed greens, sweet-and-sour onion, confit cherry tomatoes and caper berry mayo (4,7,9)

INSALATA MEDITERRANEA 15€
MEDITERRANEAN SALAD
con polpo grigliato, patate bollite, cucunci, cipolla in agrodolce,
pomodorino confit, vinaigrette (5,7,9,10) 🌿
*with grilled octopus, boiled potatoes, caper berries, sweet-and-sour onion,
confit cherry tomatoes and vinaigrette* (5,7,9,10) 🌿

INSALATA VEG

con cetriolo, salsa tzatziki, pomodorino confit,
cipolla in agrodolce e foglie di cappero (3,9,10) 
*with cucumber, tzatziki sauce, confit cherry tomatoes,
sweet-and-sour onion and caper leaves (3,9,10) *

12€

INSALATA CAESAR

CAESAR SALAD

con pollo grigliato, misticanza, scaglie di parmigiano,
crostini di pane e salsa Caesar (1,3,4,7,10)
*with grilled chicken, mixed baby leaves, Parmesan flakes,
bread croutons and Caesar dressing (1,3,4,7,10)*

14€

INSALATA SICILIANA

SICILIAN SALAD

con pomodoro fresco, cipolla rossa, cucunci, olive verdi e acciughe (5,9)
with fresh tomato, red onion, caper berries, green olives and anchovies (5,9)

13€

DESSERT

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SELECTION OF FRESH SEASONAL FRUITS

*Aggiunzioni | Add-ons: + Panna fresca | + Fresh whipped cream (0,50€)
+ Gelato | + Ice cream (2€)*

6€

TIRAMISÙ SPECIALTY MORETTINO (1,3,4)

MORETTINO SPECIALTY TIRAMISÙ (1,3,4)

6€

CANNOLO SICILIANO AL CUCCHIAIO (1,3)

SPOONABLE SICILIAN CANNOLO (1,3)

6€

GELATI | ICE CREAM

Cioccolato fondente | Caffè 100% arabica | Fiordilatte | Gusti del giorno (3)
Dark chocolate | 100% arabica coffee | Fiordilatte | Flavours of the day (3)

6€

SORBETTI | SORBETS

5€

GRANITA AL CAFFÈ MORETTINO*

MORETTINO COFFEE GRANITA*

*Aggiunzioni | Add-ons: + Panna fresca | + Fresh whipped cream (0,50€)
+ Brioche al caffè | + Coffee brioche (2€)*

5€

INFORMAZIONI


INFORMATION

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

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

**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*

***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**