



LA PINNATA DEL  
*Monsù*

---

TRATTORIA  
CUCINA TIPICA

RESTAURANT  
TRADITIONAL CUISINE



La "Pinnata" era un tempo un locale esposto e orientato verso il mare dove la sera si riponeva l'uva malvasia dopo essere stata al sole durante il giorno.

Il "monsu" dal francese "monsieur" era l'antico cuoco che lavorava presso le nobili famiglie siciliane.

The "Pinnata" was an old storage facing the sea where "malvasia" grapes were used to be placed in the evening after being in the sun all day long.

The "monsu" from french "monsieur" was a cook working for aristocrat sicilian families.

# Antipasti / Starters

*Cruda di mare*

*Raw seafood platter*

*Palpo croccante, mayo e chips di carote*

*Crispy octopus, mayo and carrot chips*

*Gambera rossa cruda di Salina con stracciatella di bufala,  
limone e pistacchia*

*Raw red prawns from Salina with buffalo stracciatella, lemon and pistachia*

*Fave e pecorino*

*Fava beans and pecorino cheese*

*Seppia, piselli e bottarga*

*Cuttlefish, peas and dry cured fish roe*

*Selezione di formaggi siciliani*

*Selection of sicilian cheeses*

# Primi piatti / Main courses

*Linguine con il totano di Malfa*

*Linguine pasta with squid from the waters of Malfa*

*"Vulcano" con verdure di campo, Piacentina  
ennese e pomodorino confit "*

*Pasta "volcano" with wild herbs, Piacentina ennese cheese  
and confit cherry tomatoes*

*Tagliatelle nere, tartare di gamberi e bottarga*

*Homemade black tagliatelle pasta with red prawn tartare  
and dry cured fish roe*

*Arancino con la scorfano, polvere di capperi e limone*

*Arancino (rice ball) with scorpion fish, caper powder and lemon*

*Ravioli con pesto di capperi di Salina e ricotta di Vulcano*

*Homemade ravioli with Salina caper pesto and ricotta from Vulcano*

## Secondi piatti/ Second courses

*Filetto di alalunga scottato alla messinese*

*Seared albacore fillet in a "Messina style"*

*"Braciola" di pesce spada, melanzana affumicata  
e vastedda del Belice*

*Swordfish roll, smoked aubergine and Vastedda del Belice cheese*

*Fritto del Monsù (alici, scarola, calamari e zucchini)*

*Fritto del Monsù (alici, scarola, calamari and zucchini)*

*Opa a beccafico con caponatina di finocchi*

*Stuffed breaded bogue fish with white fennel caponata*

*Stracotto di maialino nero dei Nebrodi, capperi  
e vino cotto di malvasia*

*Piglet stew from the Nebrodi mountains, capers and malvasia reduction*

## Contorni/ Sides

*Oggi dall'orto*

*Today from the vegetable garden*

*Patate a spicchio con la buccia e mayo*

*Unpeeled potato wedges and mayo*

*Insalata eoliana*

*Aeolian salad [baked potatoes, tomatoes, onions, capers.]*

*Insalata mista*

*Mixed salad [lettuce, tomatoes, carrots.]*

*Insalata verde*

*Lettuce salad*

## Drinks

*Acqua*

*Still/sparkling water*

*Lete*

*"Lete" mineral water bottle [naturally slightly sparkling]*

*Aranciata, gassosa, Coca-Cola*

*Sodas: orange soda, lime soda, Coca-Cola*

## Birre / Beer

*"Laura" Virgona (9% uva malvasia)*

*"Laura" Virgona a winery from Salina: beer with 9% malvasia*

*Birra della Stretto*

*"Birra della Stretto", authentic Sicilian premium lager*

## Vini / Wines

*Vino della Pinnata: bianco o rosso*

*The Pinnata's house wine*

*½ Lt*

*1 Lt*



LA PINNATA DEL  
*Monsù*