

# Al Buco *Menù*

trattoria dal 1957



*Il Ristorante Trattoria al Buco si trova a Noto in provincia di Siracusa. Nasce nel 1957 come osteria, la cosiddetta "putia ro vino", gestita dai nonni Totò e Iolanda. Successivamente l'attività si è evoluta con il susseguirsi di tre generazioni diventando una trattoria ma mantenendo lo spirito e la cucina dei nonni.*

*La trattoria è situata sulla via principale della città dove si affacciano i monumenti più importanti, quali San Francesco all'Immacolata e il monastero del S.S. Salvatore.*

*The restaurant "Trattoria al Buco" is located in Noto, in the province of Syracuse. It was founded in 1957 as a tavern, the so-called "Putia ro vino", managed by the grandparents Totò and Iolanda. Afterwards the business has evolved with a succession of three generations, becoming a restaurant but keeping always the spirit and kitchen of their grandparents.*

*The restaurant is located on the main street of the city in front of the most important monuments such as St. Francis Immaculate Church and the monastery of S.S. Salvatore.*

# Cose Spiziuise

## Antipasto / Starter

|  |                |
|--|----------------|
| <i>Antipasto Mediterraneo*</i><br><i>insalata di polpo, alici, sardine impanate</i><br><i>octopus salad, anchovies, breaded sardines</i>   | <b>15,00 €</b> |
| <i>Antipasto Ibleo</i><br><i>olive, pomodori secchi, parmigiana, verdure</i><br><i>grigliate, ricotta, formaggio ragusano e caponata</i><br><i>olives, dried tomatoes, eggplant parmesan,</i><br><i>grilled vegetables, ricotta cheese from Iblei and caponata</i> | <b>13,00 €</b> |
| <i>Verdure Grigliate   grilled vegetables</i>  | <b>8,00 €</b>  |
| <i>Pepata di Cozze   peppery mussels</i>   | <b>9,00 €</b>  |
| <i>Caponata   eggplant, peppers with carrots and olives</i>  | <b>8,00 €</b>  |

## Zuppe

|   |               |
|---|---------------|
| <i>Zuppa di Fagioli   beans' soup</i>       | <b>8,00 €</b> |
| <i>Zuppa di Ceci   chickpeas's soup</i>     | <b>8,00 €</b> |
| <i>Zuppa di Minestrone   vegetable soup</i> | <b>8,00 €</b> |

## n' salate

|  |               |
|--|---------------|
| <i>Insalata Mista   salad mixed</i>  | <b>4,00 €</b> |
| <i>Insalata di Arance   orange salad</i>   | <b>5,00 €</b> |
| <i>Insalata Verde   green salad</i>  | <b>3,50 €</b> |
| <i>Insalata di Pomodoro e Cipolla di Giarratana / tomato &amp; onion salad</i>   | <b>5,00 €</b> |
| <i>Insalata Catanese   pomodoro, ricotta salata e basilico / Catania's salad</i>   | <b>5,00 €</b> |
| <i>Insalata Caprese   Caprese salad</i>  | <b>8,00 €</b> |
| <i>Patate al Forno   oven potatoes</i>   | <b>4,00 €</b> |
| <i>Insalatona Siciliana   lattuga, pomodoro, arance, carota, cipolla, ricotta salata e olive.</i><br><i>Sicilian salad</i> | <b>8,00 €</b> |

# *a Pasta*

## *First Courses*

|  |                |
|--|----------------|
| <i>I Ravioli del Buco</i><br><i>pasta fatta in casa con ricotta e sugo di maiale</i><br><i>homemade pasta with ricotta and pork sauce</i>  | <b>12,00 €</b> |
| <i>Tagliatelle alla Capricciosa</i><br><i>pasta fatta in casa con salsa e pesto al basilico, pinoli e mandorla</i><br><i>homemade pasta with pesto of basil, tomato, pine nuts and almonds</i> | <b>10,00 €</b> |
| <i>Pasta con le Sarde*</i><br><i>pasta with sardines</i>   | <b>13,00 €</b> |
| <i>Risotto Gamberi e Zucchine*</i><br><i>riso con gamberi, prezzemolo, pachino e zucchine</i><br><i>rice with mediterranean shrimps, tomatoes, parsley and zucchinis</i>                       | <b>12,00 €</b> |
| <i>Pasta al Pesce Spada*</i><br><i>pasta con pesce spada, melanzane, pachino, prezzemolo e menta</i><br><i>pasta with swordfish, eggplant, tomatoes, parsley, mint</i>                         | <b>13,00 €</b> |
| <i>Pasta alla Norma</i><br><i>pasta con melanzane, salsa e ricotta salata</i><br><i>pasta with eggplant, tomatoes sauce and local cheese</i>   | <b>10,00 €</b> |
| <i>Spaghetti "ca Sassa"</i><br><i>"spaghetti" with tomatoes and basil</i>  | <b>7,00 €</b>  |

# Secunne ri Carne

## Second Courses

|   |         |
|---|---------|
| <i>Coniglio alla Stimpirata</i>   coniglio cotto con carota, olive, peperoni in agrodolce<br><i>Rabbit with carrots, olives, peppers and celery</i> | 14,00 € |
| <i>Costolette d'Agnello con Patate*</i>   Lamb ribs with potatoes   | 14,00 € |
| <i>Tagliata di Manzo, Rucola e Scaglie di Grana</i>   Beef with rocket and parmesan   | 14,00 € |
| <i>Carne al Sugo</i>   Meat with tomatoes sauce   | 11,00 € |
| <i>Grigliata mista di salsiccia, pancetta e costata di maiale</i><br><i>Grilled sausage, veal and pork chops</i>                                    | 15,00 € |

# Secunne ri Pesci

|   |         |
|---|---------|
| <i>Grigliata di Pesce Spada, Calamari e Gamberoni*</i><br><i>Grilled fish, squids, prawns and swordfish</i>   | 18,00 € |
| <i>Fritto misto di Pesce*</i>   fried mix of fish   | 18,00 € |
| <i>Pesce Spada alla Matalotta*</i><br><i>spada preparato in umido con pomodoro, capperi e olive</i><br><i>Swordfish with onion, tomatoes, olives and capers</i> | 14,00 € |
| <i>Tonno alla Siciliana*</i>   tonno soffritto in agrodolce con cipolle<br><i>Tuna with onion sauce</i>   | 15,00 € |
| <i>Calamari fritti*</i>   Fried squids  | 13,00 € |
| <i>Calamari alla griglia*</i>   Grilled squids  | 13,00 € |
| <i>Pesce Spada alla griglia con olio e prezzemolo*</i><br><i>Grilled swordfish with olive, oil and parsley</i>  | 13,00 € |
| <i>Gamberoni alla griglia con olio e prezzemolo*</i><br><i>Grilled prawns with olive, oil and parsley</i>   | 13,00 € |

# Cose Aruce

## DESSERT

*Cassata Siciliana* **5,00 €**  
*torta tipica siciliana con ricotta e pasta di mandorla*  
*typical sicilian cake with ricotta and almond paste*

*Cannolo Sbagliato* **5,00 €**  
*rivisitazione del classico cannolo, ricotta dolce,*  
*cannolo sbriciolato con pistacchio di Bronte*  
*revisiting of the classic "cannolo", sweet ricotta,*  
*fragmented "cannolo" with pistachio of Bronte*

*Parfait di Mandorla* **5,00 €**  
*parfait with almond of Noto*

*Parfait di Pistacchio* **5,00 €**  
*parfait with pistachio of Bronte*

*Cuore caldo al Cioccolato* **4,00 €**  
*the chocolate lava cake*

*Semifreddo al Limone* **4,00 €**  
*lemon semifreddo*

*Sorbetto al Limone* **3,00 €**

# *Cose i Vivere*

## DRINK

|   |               |
|---|---------------|
| <i>Acqua Lete – sparkling water</i>                               | <b>2,50 €</b> |
| <i>Acqua naturale/frizzante – water</i>                           | <b>2,50 €</b> |
| <i>Coca – Fanta – Sprite</i>                                      | <b>2,50 €</b> |
| <i>Birra alla spina 20 cl – draft beer</i>                        | <b>3,00 €</b> |
| <i>Birra alla spina 40 cl – draft beer</i>                        | <b>6,00 €</b> |
| <i>Vino Rosso locale da ½ lt.<br/>red housewine half liter</i>    | <b>7,00 €</b> |
| <i>Vino Bianco locale da ½ lt.<br/>white housewine half liter</i> | <b>7,00 €</b> |
| <i>Calice Vino Bianco</i>   | <b>5,00 €</b> |
| <i>Calice Vino Rosso</i>  | <b>5,00 €</b> |
| <i>Calice Frizzante Bianco</i>                                    | <b>6,00 €</b> |
| <i>Calice Frizzante Rosè</i>                                      | <b>6,00 €</b> |
| <i>Prosecco</i>   | <b>6,00 €</b> |
| <i>Aperol Spritz</i>  | <b>7,00 €</b> |
| <i>Gin Tonic</i>  | <b>7,00 €</b> |
| <i>Negroni</i>  | <b>7,00 €</b> |
| <i>Americano</i>  | <b>7,00 €</b> |

# Drink

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| <i>Spremuta d'Arancia</i> | <b>3,00 €</b> |
| <i>Succo di Mela</i>      | <b>3,00 €</b> |
| <i>Limonata</i>           | <b>3,00 €</b> |
| <i>Thè Freddo</i>         | <b>3,00 €</b> |
| <i>Amaro Averna</i>       | <b>4,00 €</b> |
| <i>Amaro del Capo</i>     | <b>4,00 €</b> |
| <i>Amaro Siciliano</i>    | <b>5,00 €</b> |
| <i>Moscato di Noto</i>    | <b>3,00 €</b> |
| <i>Limoncello</i>         | <b>3,00 €</b> |
| <i>Grappa</i>             | <b>4,00 €</b> |
| <i>Espresso</i>           | <b>1,00 €</b> |
| <i>Cappuccino</i>         | <b>1,50 €</b> |
| <i>The Caldo</i>          | <b>2,00 €</b> |
| <i>Caffè Americano</i>    | <b>1,50 €</b> |
| <i>Coperto</i>            | <b>2,00 €</b> |

**Il nuovo Regolamento (UE) n. 1169/2011 sull'informazione alimentare contiene un allegato nel quale sono elencate tutte le sostanze che potrebbero causare allergie o intolleranze alimentari. Ricorda che è importante segnalare l'eventuale presenza di queste sostanze negli alimenti, anche se sono presenti in quantità di trascurabile. Di seguito presentiamo un elenco dei 14 allergeni che tutti gli operatori del settore della ristorazione devono segnalare a decorrere dal 13 dicembre 2014**

|  |   |
|--|---|
|   | <b>Cereali contenenti glutine</b> Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. Sono esclusi gli sciroppi di glucosio a base di grano, incluso il destrosio; le maltodestrine a base di grano; gli sciroppi di glucosio a base di orzo e i cereali utilizzati per la fabbricazione dei distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.  |
|   | <b>Crostacei e prodotti a base di crostacei</b><br>Tutti i prodotti che possono contenere crostacei anche in tracce.  |
|   | <b>Uova e prodotti a base di uova</b><br>Prodotti che possono contenere uova anche in tracce.   |
|   | <b>Pesce e prodotti a base di pesce</b> Ad eccezione della gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi e gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.   |
|   | <b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b> Tutti i prodotti che contengono arachidi o possono contenere anche tracce di arachidi   |
|  | <b>Soia e prodotti a base di soia</b> Tuttavia non vi è obbligo di segnalare la presenza di olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; o estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. |

|   |  |
|---|--|
|    | <b>Latte e prodotti a base di latte</b> In questo punto sono inclusi il latticello ma non il siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici né il latticello.   |
|    | <b>Frutta a guscio</b> Vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di agacù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.   |
|    | <b>Sedano e prodotti a base di sedano</b> Tutti i prodotti che contengono o possono contenere sedano anche in tracce.  |
|    | <b>Senape e prodotti a base di senape</b> Tutti i prodotti che contengono senape anche in tracce   |
|    | <b>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</b> Tutti quei prodotti che contengono o possono contenere sesamo e semi di sesamo anche in tracce.  |
|   | <b>Anidride solforosa e solfiti</b> Solfiti e anidride solforosa in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. |
|  | <b>Lupini e prodotti a base di lupini</b> Tutti i prodotti che possono contenere lupini anche in tracce.   |
|  | <b>Molluschi e prodotti a base di molluschi</b> Tutti i prodotti che possono contenere molluschi anche in tracce.  |

*“Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio”.*

*“Information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty”.*

*“Les renseignements sur la présence de substances ou produits provoquant des allergies ou des intolérances sont disponibles en demandant au personnel en service”.*

*“Für Informationen über Zutaten oder Inhaltstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen könnten, wenden Sie sich bitte an das Personal”.*