



La Bisaccia

Il Ristorante La Bisaccia è immerso nel silenzio, in una natura rigogliosa; quiete e pace scandiscono il tempo di questo luogo, si respira un'atmosfera unica ed intrigante. La sua posizione panoramica permette di godere di una splendida e suggestiva vista che domina la valle e sconfinava sino al golfo di Castellammare. Un locale elegante, in grado di trasmettere piacevoli sensazioni con una cucina della tradizione siciliana leggermente rivisitata con 'uso di prodotti tipici del territorio.

Qui si ha la possibilità di riassaporare il gusto della nostra originaria memoria con pietanze e sapori difficili da trovare altrove.

La Bisaccia Restaurant is immersed in silence, in a luxuriant nature; quiet and peace mark the time of this place, you can breathe a unique and intriguing atmosphere.

Its panoramic position allows you to enjoy a splendid and suggestive view that dominates the valley and borders on the Gulf of Castellammare.

An elegant restaurant, able to convey pleasant sensations with a slightly revisited Sicilian cuisine with the use of typical local products. Here you have the opportunity to savor the taste of our original memory with dishes and flavors that are difficult to find elsewhere.

Ristorante

Antipasti Starters

Antipasto Bisaccia

x2 € 15,00

(-selezione di antipasti a discrezione dello chef –
aglio, prezzemolo, sale, pepe, formaggio Grana Padano, verdure miste)

Bisaccia starter

(- selection of starters at the discretion of the chef –
garlic, parsley, salt, pepper, Grana Padano cheese, mixed vegetables)

Caponata di melanzane

€ 8,00

(melanzane, sedano, olive, capperi, cipolla, salsa di pomodoro, aceto, olio d'oliva)

AurberGINE caponata

(aubergines, celery, olives, capers, onion, tomato sauce, vinegar, olive oil)

Frittelle della zia

€ 7,00

(zucchine, ricotta, uova, mollica bianca, riduzione di Marsala
e succo di arancia, sale)

Aunt pancakes

(zucchini, ricotta cheese, eggs, white breadcrumbs, Marsala reduction
and orange juice, salt)

Tris di involtini

€ 9,00

(melanzane, zucchine, peperoni, speck, formaggio Primo Sale, impasto di
salsiccia, uova, mollica bianca, pinoli, prezzemolo, sale, pepe, olio d'oliva)

Trio of rolls

(aubergines, zucchini, peppers, speck, Primo Sale cheese, sausage mixture,
eggs, white breadcrumbs, pine nuts, parsley, salt, pepper, olive oil)

Bruschetta classica

€ 3,50

(pomodoro, aglio, basilico, sale, olio d'oliva)

Classic bruschetta

(tomato, garlic, basil, salt, olive oil)

Uovo in camicia su crema di gorgonzola, noci e lamelle di tartufo

€ 8,00

(uova, gorgonzola, noci, lamelle di tartufo)

Poached egg on gorgonzola cream, walnuts and truffle slices

(eggs, gorgonzola cheese, walnuts, truffle slices)

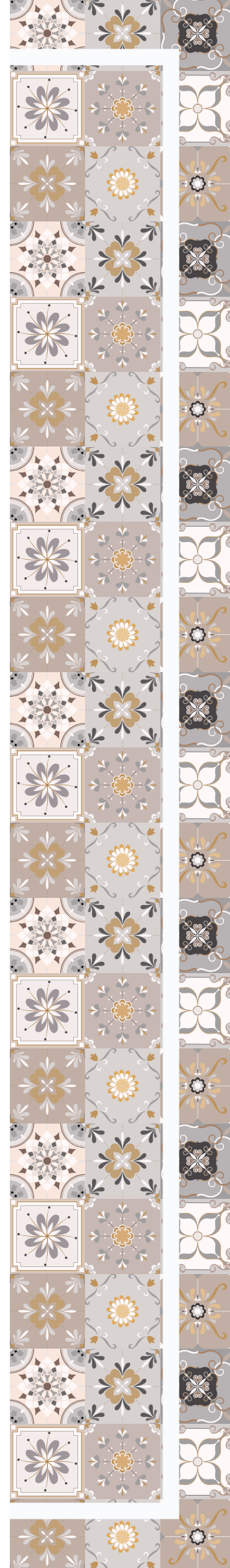
Tagliere di salumi

x2 € 12,00 x4 € 20,00

(selezione di salumi)

Salami platter

(selection of mixed cold cuts)



Primi Piatti *First Courses*

***Fagottino ripieno di pere e formaggio
con crema di gorgonzola e noci ****

€ 13,00

(gorgonzola, pere, noci, noce moscata)

***Homemade bundle filled with pear and cheese with
gorgonzola cheese and nuts ****

(homemade bundle, gorgonzola cheese, pears, nuts, nutmeg)

Fettuccine con ragù di cinghiale e funghi porcini *

€ 14,00

*(carne di cinghiale, funghi porcini, salsa di pomodoro, sedano,
carote, cipolla, aglio, bacche di ginepro, olio d'oliva)*

Fettuccine with wild boar ragout and porcini mushrooms *

*(fettuccine pasta, wild boar meat, porcini mushrooms, tomato sauce, celery,
carrots, onion, garlic, juniper berries, olive oil)*

***Maccheroni trafilati a mano con salsa di
pomodoro fresco e melanzane (1)***

€ 12,00

(salsa di pomodoro fresco, melanzane fritte, basilico, sale, olio d'oliva)

Hand drawn maccheroni with fresh tomato sauce and aubergines (1)

(maccheroni pasta, fresh tomato sauce, fried aubergines, basil, salt, olive oil)

Busiate con pesto di zucchine, ricotta e mandorle (1)

€ 10,00

*(pasta fresca busiate, zucchine, ricotta, mandorle, menta, basilico,
sale, pepe, olio d'oliva)*

Busiate with zucchini pesto, ricotta and almonds (1)

*(fresh pasta busiate, zucchini, ricotta cheese, almonds, mint, basil,
salt, pepper, olive oil)*

Tricolore alla Bisaccia

€ 11,00

(melanzane, salsiccia, pomodori datterini, aglio, basilico, sale, pepe, olio d'oliva)

Bisaccia Tricolor

(aubergines, sausage, datterini tomatoes, garlic, basil, salt, pepper, olive oil)

Spaghetti con pesto alla trapanese

€ 9,00

(pesto di pomodoro fresco, mandorle, basilico, aglio, sale, pepe, olio d'oliva)

Spaghetti with Trapani-style pesto

(spaghetti, fresh tomato pesto, almonds, basil, garlic, salt, pepper, olive oil)

(1) pasta di produzione propria / homemade pasta

**presenza di prodotto surgelato / presence of frozen product*

Risotto in crema di tartufo

(riso, funghi champignons, bechamel, lamelle di tartufo, aglio, sale, noce moscata, olio di tartufo)

Risotto in truffle cream

(rice, champignons mushrooms, bechamel, truffle slices, garlic, salt, nutmeg, truffle oil)

€ 13,00

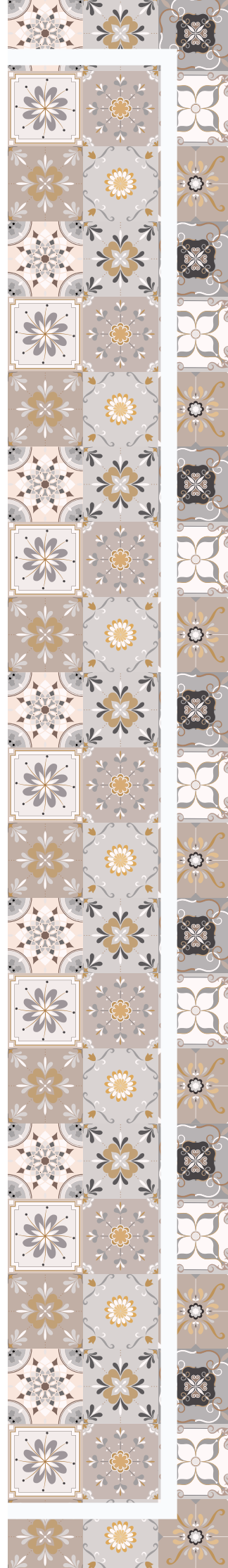
Risotto giallo

(riso, salsiccia, zafferano, aglio, prezzemolo, sale, pepe, olio d'oliva)

Yellow Risotto

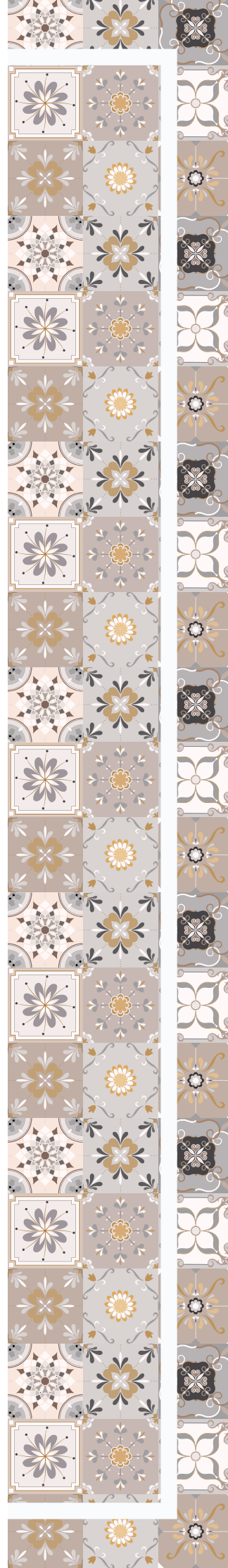
(rice, sausage, saffron, garlic, parsley, salt, pepper, olive oil)

€ 11,00



Secondi Piatti *Second Courses*

<i>Filetto di manzo arrosto</i> (filetto di manzo, sale, olio d'oliva)	€ 17,00
<i>Roast beef fillet</i> (beef fillet, salt, olive oil)	
<i>Filetto di manzo ai funghi porcini *</i> (filetto di manzo, funghi porcini, panna, aglio, prezzemolo, sale, pepe nero, olio d'oliva)	€ 20,00
<i>Beef fillet with porcini mushrooms *</i> (beef fillet, porcini mushrooms, cream, garlic, parsley, salt, black pepper, olive oil)	
<i>Filetto di manzo tartufato</i> (filetto di manzo, gorgonzola, panna, tartufo, aglio, sale, olio d'oliva)	€ 22,00
<i>Truffled Beef fillet</i> (beef fillet, gorgonzola cheese, cream, truffle, garlic, salt, olive oil)	
<i>Tagliata di Reale</i> (Reale, sale, olio d'oliva)	€ 15,00
<i>Beef brisket cut</i> (beef brisket cut, salt, olive oil)	
<i>Tagliata di Reale al pistacchio</i> (Reale, farina di pistacchio, sale, pepe, olio d'oliva)	€ 17,00
<i>Pistachio beef brisket cut</i> (beef brisket cut, pistachio flour, salt, pepper, olive oil)	
<i>Tagliata di Reale tartufata</i> (Reale, lamelle di tartufo, mollica bianca, sale, pepe, prezzemolo, olio di tartufo)	€ 19,00
<i>Truffled beef brisket cut</i> (beef brisket cut, truffle slices, white breadcrumbs, salt, pepper, parsley, truffle oil)	



Tagliata di Reale tricolore

(Reale, rucola, pomodori datterini, scaglie di Grana Padano, sale, pepe, olio d'oliva)

Tricolor beef brisket cut

(beef brisket cut, rocket, datterini tomatoes, flakes of Grana Padano cheese, salt, pepper, olive oil)

€ 19,00

Grigliata mista

(selezione di carni miste grigliate, spezie, olio d'oliva)

Mixed grilled meats

(selection of mixed grilled meat, spices, olive oil)

€ 15,00

Lonza di maiale panata croccante

(lonza di maiale, grissini, nocciole, uova, farina, pangrattato, noce moscata, aglio, prezzemolo, sale, pepe, olio d'oliva)

Crispy breaded pork loin

(pork loin, breadsticks, hazelnuts, eggs, flour, breadcrumbs, nutmeg, garlic, parsley, salt, pepper, olive oil)

€ 10,00

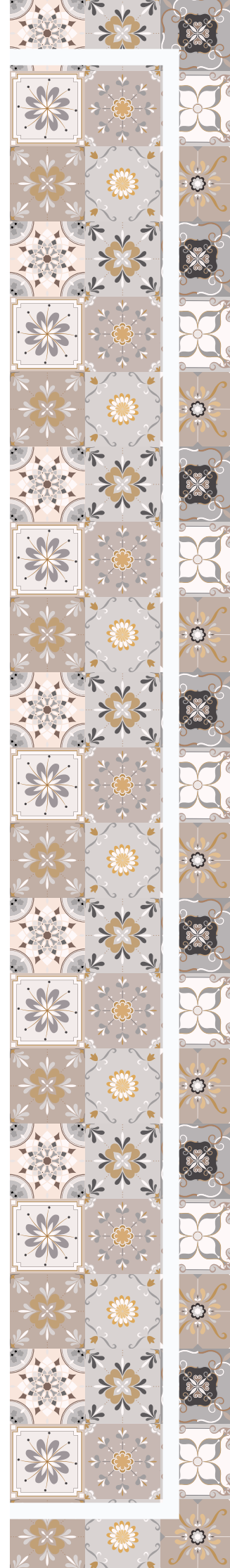
Pollo panato

(pollo, pangrattato, uova, formaggio, prezzemolo, aglio, sale, olio d'oliva)

Breaded chicken

(chicken, breadcrumbs, eggs, cheese, parsley, garlic, salt, olive oil)

€ 7,00

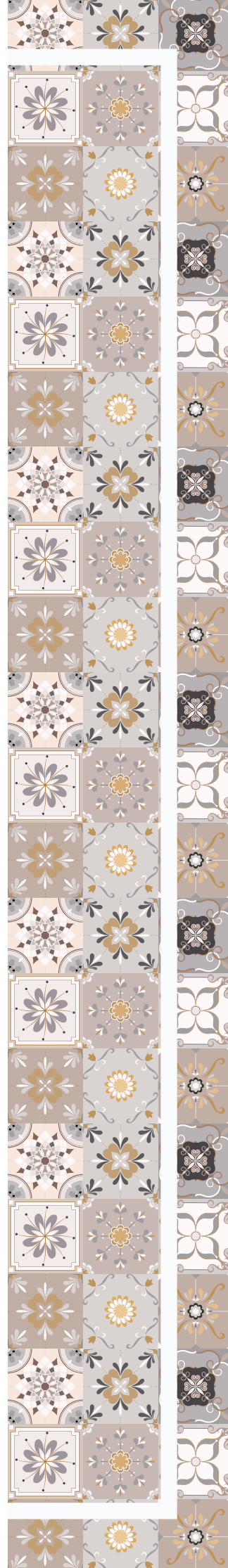


Contorni Side Dishes

<i>Insalata siciliana</i> <i>(pomodoro, cipolla, olive, acciughe)</i> <i>Sicilian salad</i> <i>(tomato, onion, olives, anchovies)</i>	€ 4,00
<i>Insalata mista</i> <i>(lattuga Iceberg, rucola, radicchio, olive, pomodoro)</i> <i>Mixed salad</i> <i>(Iceberg lettuce, rocket, radish, olives, tomato)</i>	€ 3,50
<i>Insalata verde</i> <i>(lattuga Iceberg)</i> <i>Green salad</i> <i>(Iceberg lettuce)</i>	€ 3,00
<i>Grigliata di verdure</i> <i>(melanzane grigliate, zucchine, peperoni, funghi, olio d'oliva)</i> <i>Grilled vegetables</i> <i>(grilled aubergines, zucchini, peppers, mushrooms, olive oil)</i>	€ 6,00
<i>Patate alla Bisaccia</i> <i>(patate, mollica bianca, curcuma, paprika, curry, peperoncino, olio d'oliva)</i> <i>Bisaccia potatoes</i> <i>(potatoes, white breadcrumbs, turmeric, paprika, curry, chilli pepper, olive oil)</i>	€ 5,00
<i>Patatine fritte</i> <i>French fries</i>	€ 3,50

Coperto Cover Charge € 2,00

**In mancanza di prodotti freschi, verranno utilizzati prodotti surgelati
In the absence of fresh products, frozen products will be used*



Frutta e Dessert *Fruit and Dessert*

Frutta di stagione <i>(seasonal fruit)</i>	€ 5,00
Tortino cuore caldo <i>(black hot chocolate pastry)</i>	€ 4,00
Parfait di mandorle <i>(almond parfait)</i>	€ 4,50
Parfait al pistacchio <i>(pistachio Parfait)</i>	€ 4,50
Cassatella* <i>(Sicilian sweet dough filled with ricotta cheese and chocolate chip mixture)</i>	€ 2,50

Bevande e aperitivi *Drinks and appetizers*

Acqua Lt. 1	€ 2,50	Birra Messina	€ 4,00
Coca Cola Lt. 1	€ 4,50	Cristalli di sale cl. 33	
Coca Cola cl. 33	€ 2,50	Vino sfuso Rosso Lt. 1	€ 6,00
Fanta cl. 33	€ 2,50	Vino sfuso Rosso Lt. 0,5	€ 4,00
Sprite cl. 33	€ 2,50	Vino sfuso Rosso Lt. 0,25	€ 3,00
Birra Nastro Azzurro cl. 66	€ 4,50	Vino sfuso Bianco Lt. 1	€ 6,00
Birra Nastro Azzurro cl. 33	€ 3,00	Vino sfuso Bianco Lt. 0,5	€ 4,00
Birra Messina	€ 5,50	Vino sfuso Bianco Lt. 0,25	€ 3,00
Cristalli di sale cl. 50		Aperitivo	€ 5,00

Digestivi *Digestifs*

Amaro	€ 4,00	Grappa	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00	Caffè	€ 2,00

Carta dei Vini Wine List

Cantine Di Legami Vini Biologici

Berlinghieri Perricone € 25,00

Zafarana Nero D'Avola € 22,00

Zafarana Syrah € 23,00

Spumante Metodo Classico € 30,00

Cantine Bruignano

Honoris causa € 45,00
Nero d'Avola Syrah

Perricone € 22,00

Naisi Nero d'Avola € 19,00
Cabernet Sauvignon

Merlot € 14,00

Insolia € 13,00

Maenza Vini

Catarratto € 15,00

Syrah € 20,00

Antonello Cassarà

Perricone Bio € 20,00

Rosato Bio € 14,00

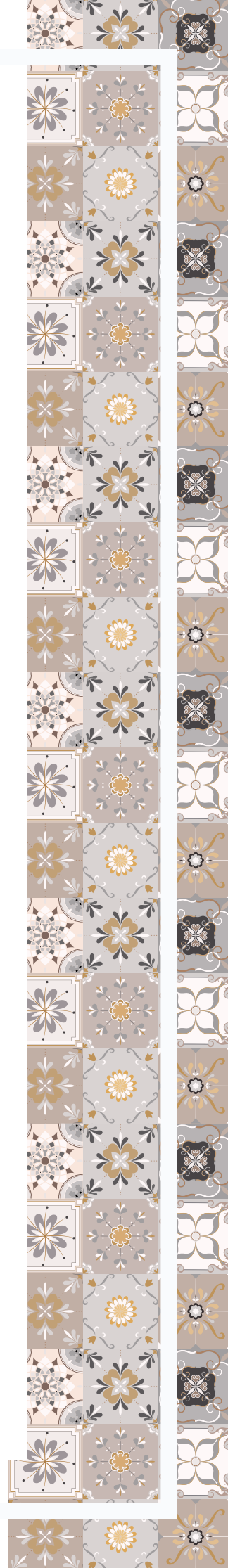
Treffilari rosso € 13,00

Coppola 1971 Bollicine Bio

Anymus bianco frizzante € 19,00

Nero 21 rosé € 24,00

185 Perricone Blanc de Noir € 24,00



“Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.”

“Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.”

“Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.”

“Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon”.

