

Cose i Vivere

DRINK

<i>Acqua Lete – sparkling water</i>	2,00 €
<i>Acqua naturale/frizzante – water</i>	2,00 €
<i>Coca – Fanta – Sprite</i>	2,50 €
<i>Birra Artigianale Siciliana 33 cl – beer</i>	6,00 €
<i>Birra alla spina 20 cl – draft beer</i>	2,50 €
<i>Birra alla spina 40 cl – draft beer</i>	5,00 €
<i>Vino Rosso locale da ½ lt. red housewine half liter</i>	6,00 €
<i>Vino Bianco locale da ½ lt. white housewine half liter</i>	6,00 €
<i>Calice Vino Bianco</i>	4,00 €
<i>Calice Vino Rosso</i>	4,00 €
<i>Calice Frizzante Bianco</i>	5,00 €
<i>Calice Frizzante Rosè</i>	5,00 €
<i>Prosecco</i>	5,00 €
<i>Aperol Spritz</i>	6,00 €

Cose Spiziuise

Antipasto / Starter

*Antipasto Mediterraneo** **12,00 €**
insalata di polpo, alici, sardine impanate
octopus salad, anchovies, breaded sardines

Antipasto Ibleo **12,00 €**
olive, pomodori secchi, parmigiana, verdure
grigliate, ricotta, formaggio ragusano e caponata
olives, dried tomatoes, eggplant parmesan,
grilled vegetables, ricotta cheese from Iblei and caponata

Verdure Grigliate | grilled vegetables **8,00 €**

Pepata di Cozze | peppery mussels **8,00 €**

Caponata | eggplant, peppers with carrots and olives **8,00 €**

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 .

n' salate

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

First Courses

a Pasta

I Ravioli del Buco

12,00 €

pasta fatta in casa con ricotta e sugo di maiale
homemade pasta with ricotta and pork sauce

Tagliatelle alla Capricciosa

10,00 €

pasta fatta in casa con salsa e pesto al basilico, pinoli
e mandorla
homemade pasta with pesto of basil, tomato,
pine nuts and almonds

*Pasta con le Sarde**

12,00 €

pasta with sardines

*Risotto Gamberi e Zucchine**

12,00 €

riso con gamberi, prezzemolo, pachino e zucchine
rice with mediterranean shrimps, tomatoes, parsley
and zucchinis

* In mancanza di prodotto fresco viene servito surgelato di qualità

Pasta al Pesce Spadà **12,00 €**
pasta con pesce spada, melanzane, pachino, prezzemolo e menta
pasta with swordfish, eggplant, tomatoes, parsley, mint

Pasta alla Norma **9,00 €**
pasta con melanzane, salsa e ricotta salata
pasta with eggplant, tomatoes sauce and local cheese

Spaghetti "ca Sassa" **7,00 €**
"spaghetti" with tomatoes and basil

* In mancanza di prodotto fresco viene servito surgelato di qualità

Zuppe

Zuppa di Fagioli | beans' soup 8,00 €

Zuppa di Ceci | chickpeas's soup 8,00 €

Zuppa di Minestrone | vegetable soup 8,00 €

Seconde di Pesci

Second courses

*Grigliata di Pesce Spada, Calamari e Gamberoni** 18,00 €
grilled fish, squids, prawns and swordfish

*Fritto misto di Pesce** 18,00 €
fried mix of fish

*Pesce Spada alla Matalotta** 14,00 €
spada preparato in umido con pomodoro, capperi e olive
swordfish with onion, tomatoes, olives and capers

*Tonno alla Siciliana** 15,00 €
tonno soffritto in agrodolce con cipolle
tuna with onion sauce

*Calamari fritti** 13,00 €
fried squids

*Calamari alla griglia** 13,00 €
grilled squids

*Pesce Spada alla griglia con olio e prezzemolo** 13,00 €
grilled swordfish with olive, oil and parsley

*Gamberoni alla griglia con olio e prezzemolo** 13,00 €
grilled prawns with olive, oil and parsley

* In mancanza di prodotto fresco viene servito surgelato di qualità

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

Secunne ri Carne

Second Courses

Coniglio alla Stimpirata 14,00 €
coniglio cotto con carota, olive, peperoni in agrodolce
rabbit with carrots, olives, peppers and celery

*Costolette d'Agnello con Patate** 14,00 €
lamb ribs with potatoes

Tagliata di Manzo, Rucola e Scaglie di Grana 14,00 €
beef with rocket and parmesan

Carne al Sugo 11,00 €
meat with tomatoes sauce

Salsiccia di Palazzolo agli aromi di campagna 8,00 €
sausage from Palazzolo with aromas country

Grigliata mista di salsiccia, pancetta e costata di maiale 15,00 €
grilled sausage, veal and pork chops

Cotoletta di Vitello 8,00 €
breaded veal

* In mancanza di prodotto fresco viene servito surgelato di qualità

Drink

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

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

	Frumento e prodotti a base di frumento (trave, grano duro, grano tenero, grano saraceno) e prodotti derivati. Sono esclusi gli estratti di grano e il glutine, nonché il glutine idrolizzato e l'amido di grano. Gli estratti di grano tenero e di grano saraceno e l'amido di grano saraceno sono considerati come prodotti a base di frumento.		Latticini e prodotti a base di latte (latte, panna, burro, formaggio) e derivati. Sono esclusi gli estratti di latte e il latte in polvere.
	Uova e prodotti a base di uova		Soia e prodotti a base di soia
	Pesci e prodotti a base di pesci (pesce di mare e di acqua dolce) e derivati. Sono esclusi gli estratti di pesce e i prodotti a base di pesce.		Frutti seccati e prodotti a base di frutta secca (noci, mandorle, anacardi, pistacchi, mandorle, mandorle, mandorle, mandorle).
	Frutti seccati e prodotti a base di frutta secca (noci, mandorle, anacardi, pistacchi, mandorle, mandorle, mandorle).		Latticini e prodotti a base di latte (latte, panna, burro, formaggio) e derivati. Sono esclusi gli estratti di latte e il latte in polvere.
	Frumento e prodotti a base di frumento (trave, grano duro, grano tenero, grano saraceno) e prodotti derivati. Sono esclusi gli estratti di grano e il glutine, nonché il glutine idrolizzato e l'amido di grano. Gli estratti di grano tenero e di grano saraceno e l'amido di grano saraceno sono considerati come prodotti a base di frumento.		Frutti seccati e prodotti a base di frutta secca (noci, mandorle, anacardi, pistacchi, mandorle, mandorle, mandorle).

“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 Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen könnten, wenden Sie sich bitte an das Personal”.