

*Donnafranca*

LABORATORIO ARTIGIANALE SICILIANO

L'ARANCINA

## ■ *Arancine*

CARNE <i>ragù di vitello ragusano</i>	€ 3.50
BURRO <i>prosciutto cotto, mozzarella campana, prezzemolo</i>	€ 3.50
CACIO E PEPE <i>pecorino romano DOP, pepe nero</i>	€ 4.00
CARBONARA <i>uova, pecorino romano DOP, guanciale di Ariccìa</i>	€ 4.50
MORTADELLA E STRACCIATELLA <i>mortadella Bologna IGP, stracciatella d'Andria granella di pistacchio di Bronte DOP</i>	€ 4.50
SALAME E PROVOLA <i>salame Felino, prosciutto cotto, provola delle Madonie, mozzarella campana</i>	€ 4.00
SPECK E RADICCHIO <i>speck, radicchio, scamorza, noci</i>	€ 4.50
SALSICCIA E BIETE <i>salsiccia di maialino nero dei Nebrodi, biete, mozzarella campana provola delle Madonie</i>	€ 4.50
ZUCCA E SPECK <i>zucca rossa, speck, scamorza, besciamella, menta</i>	€ 4.50
POLLO E CURRY <i>pollo allevato a terra, curry, carote, zucchinette</i>	€ 4.50
SALMONE E BUFALA <i>salmone affumicato, mozzarella bufala DOP, prezzemolo</i>	€ 5.00
PESCE SPADA E MELANZANE <i>pesce spada, melanzane, menta, salsa di pomodoro</i>	€ 5.00
GAMBERI E PORCINI <i>gamberetti, funghi porcini, scamorza, tartufo</i>	€ 5.00
SPINACI E PROSCIUTTO <i>spinaci, prosciutto cotto, mozzarella campana</i>	€ 4.00
NORMA <i>salsa di pomodoro, melanzane, mozzarella campana, ricotta salata, basilico</i>	€ 4.00
NUTELLA <i>riso al latte, crema di nocciole</i>	€ 3.50
PISTACCHIOSA <i>riso al latte, crema di pistacchio di Bronte DOP</i>	€ 3.50





Panelle <i>farinata di ceci</i>	€ 4.00
Crocchè <i>patate, amido di mais, prezzemolo, menta</i>	€ 4.00
Misto siciliano <i>panelle, crocchè, mini arancine CARNE e BURRO</i>	€ 6.00
Pane e panelle	€ 4.50
Pane, panelle e crocchè	€ 5.00

*Donnafranca*

LABORATORIO ARTIGIANALE SICILIANO

L'ARANCINA

ENG | FRA

# Brancine

CARNE <i>Ragusa veal ragout</i>	CARNE <i>ragout de veau de Ragusa</i>	€ 3.50
BURRO <i>ham, Campania mozzarella, parsley</i>	BURRO <i>jambon cuit, mozzarella de Campanie, persil</i>	€ 3.50
CACIO E PEPE <i>DOP romano pecorino cheese, black pepper</i>	CACIO E PEPE <i>fromage pecorino romano DOP, poivre noir</i>	€ 4.00
CARBONARA <i>egg, DOP romano pecorino cheese, Ariccia bacon</i>	CARBONARA <i>œuf, fromage pecorino romano DOP, bacon de Ariccia</i>	€ 4.50
MORTADELLA E STRACCIATELLA <i>IGP Bologna mortadella, Andria stracciatella cheese, DOP Bronte chopped pistachio</i>	MORTADELLA E STRACCIATELLA <i>mortadella Bologna IGP, fromage de stracciatella de Andria, grains de pistache de Bronte DOP</i>	€ 4.50
SALAME E PROVOLA <i>Felino salami, ham, Madonie provola cheese, Campania mozzarella</i>	SALAME E PROVOLA <i>Salame Felino, jambon cuit, fromage de provola de Madonie, mozzarella de Campanie</i>	€ 4.00
SPECK E RADICCHIO <i>speck, radicchio, scamorza cheese, walnut</i>	SPECK E RADICCHIO <i>speck, radis, fromage de scamorza, noix</i>	€ 4.50
SALSICCIA E BIETE <i>Nebrodi black pig sausage, chard, Campania mozzarella, Madonie provola cheese</i>	SALSICCIA E BIETE <i>saucisse de porc noir des Nebrodi, bettes, mozzarella de Campanie, fromage de provola de Madonie</i>	€ 4.50
ZUCCA ROSSA E SPECK <i>red pumpkin, speck, scamorza cheese, bechamel, mint</i>	ZUCCA ROSSA E SPECK <i>courge rouge, speck, fromage de scamorza, béchamel, menthe</i>	€ 4.50
POLLO E CURRY <i>Free Range chicken, curry, carrot, zucchini</i>	POLLO E CURRY <i>poulet élevé en plein air, curry, carotte, courgettes</i>	€ 4.50
SALMONE E BUFALA <i>smoked salmon, DOP buffalo mozzarella, parsley</i>	SALMONE E BUFALA <i>saumon fumé, mozzarella de bufflonne DOP, persil</i>	€ 5.00
PESCE SPADA E MELANZANE <i>swordfish, eggplant, mint, tomato sauce</i>	PESCE SPADA E MELANZANE <i>espadon, aubergine, menthe, sauce tomate</i>	€ 5.00
GAMBERI E PORCINI <i>shrimp, porcini mushroom, scamorza cheese, truffle</i>	GAMBERI E PORCINI <i>crevette, cèpes, fromage de scamorza, truffe</i>	€ 5.00
SPINACI E PROSCIUTTO <i>spinach, ham, Campania mozzarella</i>	SPINACI E PROSCIUTTO <i>épinard, jambon cuit, mozzarella de Campanie</i>	€ 4.00
NORMA <i>tomato sauce, eggplant, Campania mozzarella, salted ricotta cheese, basil</i>	NORMA <i>sauce tomate, aubergine, mozzarella de Campanie, fromage blanc salée, basilic</i>	€ 4.00
NUTELLA <i>milk rice, hazelnut cream</i>	NUTELLA <i>lait de riz, crème de noisettes</i>	€ 3.50
PISTACCHIOSA <i>milk rice, DOP Bronte pistachio cream</i>	PISTACCHIOSA <i>lait de riz, crème de pistache de Bronte DOP</i>	€ 3.50

## ■ Fried / Friture

Panelle <i>chickpea flour</i>	Panelle <i>bouillie de pois chiches</i>	€ 4.00
Crocchè <i>potato, corn starch, parsley, mint</i>	Crocchè <i>patates, fécule de maïs, persil, menthe</i>	€ 4.00
Misto siciliano (sicilian mix) <i>panelle, crocchè, mini CARNE and BURRO arancina</i>	Misto siciliano (mixte sicilien) <i>panelle, crocchè, petites arancina CARNE et BURRO</i>	€ 6.00
Pane e panelle (bread with panelle)	Pane e panelle (pain au panelle)	€ 4.50
Pane, panelle e crocchè (bread with panelle and crocchè)	Pane, panelle e crocchè (pain au panelle et crocchè)	€ 5.00