

A Menu




Maria Sindara
IL RISTORANTE & LA LOCANDA



ANTIPASTI - APPETIZERS

BRUSCHETTA AL POMODORO E CAPPERI

bruschetta with cherry tomatoes and capers

CAPONATA DI VERDURE

vegetable caponata

ANTIPASTO DEL PIANO

Primo sale, ricotta fresca, salame al pistacchio, caponata, bruschetta, zucca in agrodolce, couscous di verdure, frittatina Pannelle, arancino di couscous.

dish with typical products of Vulcano and homemade

ARANCINO DI COUS COUS CON VERDURE SU VELLUTATA DI POMODORINI

(Cous cous, zucchine, peperoni, melanzane e carote)

couscous arancino with vegetables on tomato sauce

FIORI DI ZUCCA IN Crosta DI GRANO

fried zucchini flowers

TORTINO DEL GIORNO

Flan of the day



PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

TAGLIATELLE FRESCHE FATTE IN CASA

“MARIA TINDARA”

(melanzane fritte, basilico, pomodoro, formaggio filante, parmigiano, peperoncino)

Homemade tagliatelle with fried aubergines, basil, cheese and chilli pepper

PESTO ALLA VULCANARA

(salsa pomodoro, aglio, basilico, sale, olio, latticini, peperoncino)

Homemade tagliatelle with garlic pesto, basil, tomato and chilli pepper

SUGO DI POMODORINI E RICOTTA FRESCA DI VULCANO

fresh tagliatelle with tomato sauce and fresh ricotta

SPAGHETTI AL BRONZO ALL'EOLIANA

(Pomodorini, pesce fresco, capperi, olive, finocchietto, aglio, cipolla)

spaghetti with fresh fish, cherry tomatoes, capers, olives, fennel, garlic and onion

BIGOLI FRESCI CON RAGU' DI POLPO

(Pomodoro, polpo, basilico, aglio, cipolla)

fresh bigoli with octopus ragu



SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

AGNELLO ALLA GRIGLIA

grilled lamb

POLLO ALLA DIAVOLA

(1/4 pollo cotto con mattone)

1/4 of cooked chicken with brick on top

INVOLTINI DI CARNE

(vitello, mollica, formaggio, olio, aromi vari)

meat rolls

BISTECCA PANATA ALLA PALERMITANA

breaded meat

FILETTO DI PESCE A "PANI CUNZATU"

(filetto di pesce con tocchetti di pane, pomodorini, cipolle e capperi)

fillet of fish with pieces of bread, cherry tomatoes, capers and onion, au gratin

INVOLTINI DI SPATOLA CON CIPOLLE CARAMELLATE

spatula rolls with caramelized onions

TRANCIO DI PESCE AI FERRI

grilled fish steak



CONTORNI - SIDE DISHES

INSALATA MISTA - MIXED SALAD

INSALATA EOLIANA - EOLIAN SALAD

VERDURE GRIGLIATE - GRILLED VEGETABLES

PATATE FRITTE RUSTICHE* - RUSTIC FRIED POTATOES

PATATE SALTATE - SAUTÉED POTATOES


Maria Tindara
IL RISTORANTE & LA LOCANDA



LE NOSTRE ACQUE - OUR WATERS

ACQUA NATIA NAT 0.75 L

ACQUA EVIAN PURE 0.75 L

ACQUA FERRARELLE MAXIMA 0.75 L

ACQUA FERRARELLE EFF. NATURALE 0.75 L



I NOSTRI DESSERT - OUR DESSERT

SEMIFREDDO DI MALVASIA CON CROCCANTE DI PISTACCHIO

MILLEFOGLIE DI CANNOLO

Cialda al forno, crema di ricotta, marmellata di mandarini e gocce di cioccolato

DELIZIA EOLIANA

Semifreddo al vino cotto, crumble di mandorle, biscotto alla cannella e caviale di malvasia

LA NOSTRA CASSATA