

CUCINA CON CANTINA

BETTOLA

SICILIANA

MILANO

VITTORIO VACCARO

LA BETTOLA SICILIANA

Il termine "bettola" mi ha sempre divertito e stuzzicato la mia immaginazione: da ragazzo rievocava un luogo d'altri tempi, una locanda che offriva ristoro ai viandanti, anche a quelli un po' misteriosi.

Col tempo nella mia testa ha perso l'accezione più "losca" del termine per diventare un luogo familiare e semplice, dove poco si badasse alla forma ma molto alla sostanza delle cose, in particolare del cibo e del buon vino.

Ecco svelato il perché di questo nome curioso.

Benvenuti, quindi, nella mia bettola, il luogo dove le mie ricette prendono forma per i viaggiatori, viandanti, pellegrini ma soprattutto per gli amici e per gli amanti delle cose semplici ma buone.



ARRICRIAMUNI ASSEMI

I miei taglieri sono una raffinata selezione di presidi Slow Food, realizzati con carni di maiale nero dei Monti Nebrodi. Ogni fetta racconta una storia di tradizione e qualità, offrendovi un'esperienza autentica e gustosa.

Scoprite i sapori unici di questa pregiata carne, proveniente dai pascoli siciliani, e lasciatevi conquistare da un viaggio nei sapori della Sicilia.

U TAGLIERI DI SALUMI

La pancetta arrotolata, la salsiccia stagionata e la lonza del maialino nero dei Monti Nebrodi

18 euro

U TAGLIERI DI TUMAZZI

Una degustazione del meglio del formaggio siciliano: il piacentino ennese DOP, la provola delle Madonie affumicata, il maiorchino e lo storico caciocavallo ragusano DOP



18 euro

U TAGLIERI DI PROSCIUTTU CRUDU NEBBRUDI RISERVA

Il meglio dei Monti Nebrodi: il prosciutto crudo di suino nero cosiddetto "Riserva Ghiande"

26 euro

U TAGLIERI DI MORTADELLA DU MUNTI

La mortadella dei Monti Nebrodi, dal sapore dolcemente aromatico e delicato e dal profumo avvolgente e lievemente speziato, con i suoi pistacchi



16 euro

A FOCACCIA CO LARDO

La focaccia di patate calda per esaltare tutto il sapore del lardo del maialino nero, sempre e rigorosamente dei Nebrodi.



14 euro

ACCUMINCIAMU

Questi antipasti sono frutto di sapori e profumi che mi ricordano tanto casa, quando da bambino tornavo da scuola e gettavo lo zaino per terra con la speranza di trovare i miei piatti preferiti.

Io li racconto a mio modo, mettendoci dentro l'ingrediente per me fondamentale: l'Amore.

ALICI MARINATI

Le alici marinate e servite con gocce di cipolla caramellata, cucunci di Salina, pinoli tostati e olio evo di Nocellara del Belice



16 euro

L'OVU DI VACCARO E I SORDATINI

L'uovo cotto in pellicola, servito su una crema di patate e porri con una spolverata di piacentino ennese e di pistacchio tostato e accompagnato dai soldatini di pane profumati all'aglio di nonno Vittorio



16 euro

MACCU DI FAVI SICCHI E GAMBERU RUSSU DI MAZARA

La vellutata di fave secche accompagnata da una tartare
di gamberi rossi di Mazara del Vallo
e impreziosita da gocce di bisque di gamberi



21 euro

PURPETTI D'OVU

Le polpette d'uovo cotte in una deliziosa salsa
di pomodoro casereccia
all'interno di tradizionali cocotte in ghisa.

Tutto il sapore di casa!



16 euro

BEDDA MATRI

Ogni qual volta torno in Sicilia dai miei genitori, chiedo a mia madre di preparare i piatti che più mi mancano. Questi piatti li voglio condividere con voi, perché in essi troverete i sapori e i profumi della Sicilia che mi porto dentro.

MACCHERUNA FRISCHI CA SARSA DI PUMADORU E PANZA DI MAIALI

I maccheroni al ferretto fatti in casa, la pancia di maiale a lunga cottura, la salsa di pomodoro e tanto amore per questo straordinario piatto della tradizione siciliana



18 euro

BUSIATE FRESCHE CU PESTU MEDITERRANEO

Una pasta tipica del trapanese fatta in casa con un condimento tutto a crudo: un pestato di pomodori secchi, mandorle, pinoli, mentuccia, alici sott'olio di Sciacca, finocchietto, pecorino siciliano, olive e l'immaneabile olio evo di Nocellara del Belice



16 euro

PASTA CHINA CU PISCI SPATA

I medaglioni di pasta fresca fatta in casa
ripieni di pesce spada, mentuccia,
pinoli, timo, scorzetta di limone e serviti con una
guarnizione finale di crema di pane



22 euro

SEDANINI DI GRANU ANTICU SICILIANU CHI SARDI

La pasta di grano antico siciliano Margherito
con il suo condimento a base di sarde fresche, uva
sultanina, pinoli, finocchietto, la dadolata di pane tostato
aromatizzato all'aglio, profumo di scorza di limone
e una spolverata finale di pane "atturrato"



20 euro

PASTA INCACIATA

I sedanini di pasta di grano antico siciliano Margherito
spadellati col cavolfiore, le olive, le alici sott'olio
di Sciacca, il pecorino primo sale e il pangrattato.
Un altro piatto dai sapori di casa...



18 euro

FUTTITINI E MANGIA

Dalle mie parti la tavola imbandita è una forma di accoglienza e io stesso quando torno in Sicilia vengo travolto dalle coccole gastronomiche dei miei.

E quando cerco di fermarmi riecheggia sempre la stessa frase: “futtitinni e mangia”
Ed è lo stesso affettuoso invito che rivolgo a voi...

CALAMARU N BUTTUNATO

Il calamaro ripieno con i pinoli, l'uva sultanina,
il caciocavallo e la mentuccia,
servito su un letto di finocchi e arance



22 euro

TORTINU D'ALICI

Il tortino di alici, patate, cipolle e formaggio ragusano DOP,
accompagnato da una quenelle di patate
profumate agli agrumi



21 euro

FARSUMAGRU

Il polpettone di vitello, maiale e uovo sodo,
pecorino primo sale e spinaci,
accompagnato da foglie di mortadella dei Nebrodi
e servito su una purea di patate al forno



21 euro

TRIPPA RUSSA E RICOTTA SALATA

La trippa al pomodoro a doppia cottura, servita
con una spolverata di ricotta salata di pecora dei
Nebrodi, secondo la ricetta segreta di mamma Savia



18 euro

TORTINU DI ZUCCA E PRIMU SALI

Il tortino di zucca, pecorino primo sale siciliano e cipolle,
accompagnato da una colata di crema di zucca
e piacentino ennese



21 euro

TAGLIATA DI MANZU CU SALI MARINU INTEGRALI SICILIANU

La fetta di manzo grigliata insaporita dal sale grosso
integrale delle saline trapanesi

22 euro

SICCHIU E CORDA

Sicchiu e corda è un modo di dire siciliano che significa semplicemente “inseparabili”, come un secchio che ha bisogno della sua corda per scendere nel pozzo a recuperare l’acqua. Mi sono sempre immaginato che i contorni avessero lo stesso ruolo della corda per il secchio.

ZUCCA AGRODUCI

Le fettine di zucca frita e ripassate nell’aceto bianco
8 euro

PATATI O FURNU



6 euro

‘NZALATA DI FINOCCHI, ARANCI E ALIVI

8 euro

BROCCOLETTO RIPASSATU

6 euro

‘NZALATA VIRDI

6 euro

DUCI

Questi dolci sono per me la conclusione di un viaggio nei ricordi dei sapori di casa mia: la domenica dai nonni, le feste in famiglia, i compleanni, le mie merende pomeridiane...
Dolci ricordi di un'infanzia felice.

CANNULI DI RICOTTA

Gli immancabili cannoli: uno al pistacchio, uno ai canditi e uno al cioccolato



8 euro

Abbinamento consigliato: Cantina Rallo, Passito di Pantelleria Bugeber (10 euro il calice)

CREMA POVERA DI NONNA ANGELINA CA CANNELLA

Il ricordo della domenica: un dolce al cucchiaino senza uova, un piatto della tradizione che a casa chiamano il "bianco mangiare"



8 euro

Abbinamento consigliato: Cantina Principi di Butera, Passito di Moscato giallo Coriduci (10 euro il calice)

RAVIOLU DI RICOTTA

Il raviolo fritto ripieno di ricotta di pecora
al profumo di cannella



8 euro

Abbinamento consigliato: Cantina Rallo, Passito di
Pantelleria Bugeber (10 euro il calice)

CUFFITEDDI

Il dolce del Natale: i biscotti di pasta frolla ripieni
di fichi secchi e mandorle



8 euro

Abbinamento consigliato: Cantina Rallo, Marsala
Semisecco Superiore Mille (10 euro il calice)

SEMIFRIDDU DI MANDURLE

Per gli amanti del gelato, un lingottino alla panna e
vaniglia fresca ricoperto da una colata
di cioccolato fondente e un crumble di mandorle
caramellate



8 euro

Abbinamento consigliato: Cantina Principi di Butera,
Passito di Moscato giallo Coriduci (10 euro il calice)

Tutti i vini contengono solfiti



CUCINA CON CANTINA

BETTOLA

SICILIANA

MILANO
VITTORIO VACCARO

Coperto	euro 3,00
Acqua minerale	euro 2,00
Bibite	euro 4,50
Caffè	euro 2,00
Ginseng	euro 2,50
Caffè d'orzo	euro 2,50
Tisana	euro 4,00

INFORMAZIONI

Chiediamo ai nostri ospiti di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche. La presenza di allergeni è comunque indicata sotto ogni piatto attraverso i seguenti simboli:



glutine



crostacei



uova



pesce



arachidi



soia



latte



frutta a guscio



sedano



senape



sesamo



solfiti



lupini



molluschi

Tutti i prodotti ittici somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.