



MENU PRANZO/LUNCH

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Hamburger gourmet

Hamburger di vitello ragusano, servito con bacon croccante, cipolla caramellata, panino di semola di grano duro, accompagnato da patatine fritte



15,00 €

Gourmet burger of veal from Ragusa, served with crispy bacon, caramelized onion and durum wheat semolina sandwich with french fries



Spaghetti Secolo21

Spaghetti Secolo21 con ragù ai frutti di mare



16,00 €

Secolo 21 Spaghetti with seafood ragù



Lasagna

Lasagna classica, con ragù e besciamella



14,00 €

Lasagna with ragù and bechamel



*Legenda Allergeni



Glutine
Gluten



Crostacei
Crustacean



Uova
Eggs



Pesce
Fish



Arachidi
Peanuts



Soia
Soya



Frutta a guscio
Walnuts



Sedano
Celery



Senape
Mustard



Sesamo
Sesame



Lupino
Lupin



Molluschi
Mollush



Solfiti
Sulfites



Latte
Milk



Il Nostro Orto
Our Garden



Km ZerØ



Piatto della cucina tradizionale siciliana
Dish of traditional Sicilian cuisine

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo i nostri ospiti che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore, secondo Decreto 17 Luglio 2013 in attuazione della legge 8 novembre 2012, n. 189



SECONDI E CONTORNI MAIN COURSES & SIDE DISHES

Fritturina del Mediterraneo

Fritturina di calamari del Mediterraneo, gamberi rosa di Marzamemi, seppioline



20,00 €

Fried Mediterranean squid, Marzamemi's pink prawns, cuttlefish



La cesar salad della Masseria

Lembi di petto di pollo alla brace, lattuga, uovo sodo, crostini di pane al rosmarino, scaglie di grana, filangè di cetriolo



15,00 €

Grilled chicken breast, lettuce, boiled egg, rosemary grilled bread, Grana cheese flakes, cucumber filangè



La parmigiana

Parmigiana di melanzane e mozzarella ragusana



14,00 €

Eggplant parmigiana and ragusan mozzarella grana cheese

Insalata di Nizzarda

Lattuga, fagiolino, uovo sodo, pomodoro semi-dry, tonno, conserva d'olive Secolo21



15,00 €

Lettuce, green bean, boiled egg, semi dry tomato, tuna, preserved olives Secolo21

*Legenda Allergeni



Glutine
Gluten



Crostacei
Crustacean



Uova
Eggs



Pesce
Fish



Arachidi
Peanuts



Soia
Soya



Frutta a guscio
Walnuts



Sedano
Celery



Senape
Mustard



Sesamo
Sesame



Lupino
Lupin



Molluschi
Mollush



Solfiti
Sulfites



Latte
Milk



Il Nostro Orto
Our Garden



Km ZerØ



Piatto della cucina tradizionale siciliana
Dish of traditional Sicilian cuisine

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo i nostri ospiti che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore, secondo Decreto 17 Luglio 2013 in attuazione della legge 8 novembre 2012, n. 189



CODAROSSA

DOLCI E FRUTTA

SWEET AND FRUIT

La frutta

Tagliata di frutta di stagione

10,00 €

Seasonal fruit salad

I gelati della Masseria

(fragola, vaniglia, nocciola, cioccolato, pistacchio)



7,00 €

Masseria's ice creams:

(strawberry, vanilla, hazelnut, chocolate)

Gelati artigianali

Biscotto e cono



3,20 €

Artisanal ice creams:

Biscuit and cone

Sorbetti della Masseria

(limone, mandarino)

7,00 €

Masseria's sorbets:

(lemon, tangerine)

*Legenda Allergeni



Glutine
Gluten



Crostacei
Crustacean



Uova
Eggs



Pesce
Fish



Arachidi
Peanuts



Soia
Soya



Frutta a guscio
Walnuts



Sedano
Celery



Senape
Mustard



Sesamo
Sesame



Lupino
Lupin



Molluschi
Mollush



Solfiti
Sulfites



Latte
Milk



Il Nostro Orto
Our Garden



Km ZerØ



Piatto della cucina tradizionale siciliana
Dish of traditional Sicilian cuisine

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo i nostri ospiti che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore, secondo Decreto 17 luglio 2013 in attuazione della legge 8 novembre 2012, n. 189



CODAROSSA