



*Immersa fra la natura e la storia degli iblei, a pochi chilometri da Palazzolo Acreide, si trova La Trota, un tesoro di gastronomia, ambiente e tradizione.*

*La Trota è, infatti, un ristorante, un vivaio, un parco giochi con giardino e tre ampi saloni per accogliere ogni importante occasione della tua vita.*

*Qui una splendida natura, resa ancor più affascinante dalle note senza tempo della musica Barocca, fa da cornice ad una storia fatta di rispetto per il paesaggio, di gusto per i sapori autentici e d'agio dello spirito nella bellezza di ciò che ci circonda.*

*E' come un calarsi nel significato più vero di questa terra, tipica di profumi e d'emozioni intense, che fa dell'ospitalità una sapiente arte.*

---



# Antipasti

## *Starter*

Crostino di trota fumeè <i>Smoked trout crouton with mayonnaise</i> 1,3,4	5
Tris di trota <i>Tris of trout</i> 1,3,4	11
Polpo* scottato con patate, crema di zucchine e alici <i>Grilled octopus* with potatoes and zucchini cream</i> 4, 7, 14	14
Carpaccio di trota affumicata a freddo, crema al cantalupo e mousse di formaggio <i>Cold smoked trout with cantalupo cream and cheese</i> 4, 7, 12	13
Trancio di maiale cbt su crema di barbabietola e salsa demiglance <i>Pork roast cooked at a low temperature on beetroot cream and demiglance sauce</i> 1, 7	11
Piatto degustazione pesce x 2 persone <i>Tasting fish x 2 pax</i> 1, 3, 4, 7, 12, 14	35
Piatto di salumi e formaggi tipici con le nostre confetture <i>Tasting salami and cheeses</i> 7, 8	14

# Primi piatti

## *First courses*

Tagliolini con trota salmonata pomodoro ciliegino e mentuccia <i>Tagliolini with salmon trout cherry tomato and mint</i> 1, 2, 4, 9	11
Ravioli di trota con pesto di erbe di campo <i>Trout ravioli with herbs pesto</i> 1, 2, 4, 7, 8, 9	12
Risotto dello Chef 2.0 <i>Smoked trout rice with citrus peel</i> 2, 4, 7, 8, 9, 12	12
Linguine con gamberi, stracciatella, rucola e polvere di lime <i>Linguine with prawns, stracciatella cheese, rocket and lime powder</i> 1, 2, 4, 7, 9	13
Ravioli di ricotta guancia e tartufo Ibleo <i>Ricotta ravioli with pork cheek and truffle</i> 1, 7	12
Tagliolini con salsiccia di Palazzolo Acreide e crema di pistacchio di Bronte <i>Tagliolini with Palazzolo sausage and Bronte pistachio cream</i> 1, 7	12

# Secondi piatti

## *Main courses*

Turbante di trota e gamberone, ciliegino e patate croccanti su crema Matalotta	12
<i>Trout and prawn with pachino tomato and crispy potatoes on Matalotta cream</i>	
1, 2, 4	
Filetto di trota ai profumi di Sicilia con caponatina Barocca	11
<i>Trout fillet with Sicilian flavors with caponata Barocca</i>	
1, 4, 9	
Filetto di trota su millefoglie di melanzana porro e pomodoro confit	11
<i>Trout fillet on eggplant leek and tomato confit</i>	
1, 3, 4, 9, 12	
Trota alle erbe con bietola rossa	12
<i>Trout with herbs</i>	
4	
Trancio di vitello cbt su fonduta di canestrato e tartufo Ibleo	12
<i>Meat steak cooked at low temperature on a cheese fondue</i>	
7	
Grigliata del ceppo con patate saltate al guanciale Ibleo	17
<i>Grilled meat with potatoes</i>	
7	
Lombata di vitello S.Q.	4 /etto
<i>Beef steak</i>	



## *Dessert*

Parfait di mandorle	5
Cheesecake ai frutti di bosco	5
Panna cotta con cremoso al pistacchio	5
Mousse al cioccolato	5
Gelato alla ricotta con cialda di cannolo	4
Gelati artigianali <i>Cioccolato, pistacchio, vaniglia, ricotta</i>	4





# Pizze Classiche

## *Pizzas*

<b>Margherita</b>	5
Pomodoro, mozzarella, EVO, origano	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, EVO, organ</i>	
1, 7	
<b>Norma</b>	7
Pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta salata, EVO, origano	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, eggplant, ricotta salata, EVO, organ</i>	
1, 7	
<b>Calzone</b>	7
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, EVO, origano	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, organ</i>	
1, 7	
<b>Ai quattro formaggi</b>	9
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, emmenthal, provola affumicata, origano	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola, emmental, smoked provola cheese</i>	
1, 7	
<b>Zingara</b>	12
Pomodoro, mozzarella, peperoni, olive, carciofi, salame piccante, EVO, origano	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, pepper, olives, artichokes, hot salami, EVO, organ</i>	
1, 7	
<b>Quattro stagioni</b>	9
Pomodoro, mozzarella, olive, funghi, prosciutto, carciofi, EVO, origano	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, olives, mushrooms, ham, artichokes, EVO, organ</i>	
1, 7	
<b>Ai funghi freschi</b>	7
Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, EVO, origano	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, EVO. organ</i>	
1, 7	
<b>Capricciosa</b>	9
Pomodoro, mozzarella, funghi, piselli*, prosciutto, olive, EVO, origano	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, peas, ham, olives, egg, EVO, organ.</i>	
1, 3, 7	

<b>Tonno</b>	<b>8</b>
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, EVO, origano <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, onion, EVO, organ</i> 1, 4, 7	
<b>007</b>	<b>9</b>
Pomodoro, mozzarella, olive, piselli*, prosciutto, uovo, carciofi, würstel, EVO, origano <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, olives, peas, ham, egg, artichokes, würstel, EVO, organ</i> 1, 3, 7	
<b>Rustica</b>	<b>9</b>
Pomodoro, mozzarella, salsiccia palazzolese, olive, carciofi, EVO, origano <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, sausage, olives, artichokes, EVO, organ</i> 1, 7	
<b>Funghi porcini</b>	<b>11</b>
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, EVO, origano <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, porcini mushrooms, EVO, organ</i> 1, 7	
<b>San Daniele</b>	<b>9</b>
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo San Daniele, EVO, origano <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, parma ham</i> 1, 7	
<b>Parmigiana</b>	<b>9</b>
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane, uovo, scaglie di grana, EVO, origano <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, eggplant, ham, parmesan, EVO, organ</i> 1, 3, 7	
<b>Patapizza</b>	<b>7</b>
Pomodoro, mozzarella, patatine fritte <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, french fries</i> 1, 7	

# Le Specialità

## *Specialties*

<b>Strauss</b>	10
Pomodoro, funghi freschi, mozzarella, emmenthal, provola affumicata, spinaci freschi, EVO, origano <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, emmental, smoked provola cheese, spinach, EVO, origan</i> 1, 7	
<b>Beethoven</b>	8
Mozzarella, zucchine, melanzane, radicchio, pinoli, EVO, origano <i>Mozzarella cheese, zucchini, eggplant, chicory, pine nuts, EVO, origan</i> 1, 7, 8	
<b>Bach</b>	9
Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, prosciutto, pancetta affumicata, pinoli, EVO, origano <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, ham, bacon, pine nuts, EVO, origan</i> 1, 7, 8	
<b>Respighi (calzone)</b>	8
Mozzarella, provola affumicata, speck, rucola, EVO, origano <i>Mozzarella cheese, smoked provola cheese, speck, rocket salad, EVO, origan</i> 1, 7	
<b>Bellini</b>	9
Mozzarella, provola affumicata, speck, EVO, origano <i>Mozzarella cheese, smoked provola cheese, speck, EVO, origan</i> 1, 7	
<b>Paganini</b>	11
Pomodoro, mozzarella, radicchio, mais, prosciutto crudo San Daniele, EVO, origano <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, chicory, mais, parma ham, EVO, origan</i> 1, 7	
<b>Verdi</b>	10
Mozzarella di bufala, mais, pomodoro ciliegino infornato, rucola, scaglie di grana, EVO, origano <i>Buffalo mozzarella cheese, mais, tomato cherry, rocket, parmesan, EVO, origan</i> 1, 7	

<b>Scarlatti</b>	<b>13</b>
Mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, bresaola, scaglie di grana, EVO, origano <i>Buffalo mozzarella cheese, tomato cherry, bresaola, parmesan, EVO, organ</i> 1, 7	
<b>Vivaldi</b>	<b>11</b>
Pomodoro, mozzarella, trota salmonata fresca, EVO, origano <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, salmon trout, EVO, organ</i> 1, 4, 7	
<b>Chopin</b>	<b>11</b>
Mozzarella di bufala, trota salmonata fresca, radicchio, EVO, origano <i>Buffalo mozzarella cheese, chicory, salmon trout, EVO, organ</i> 1, 4, 7	
<b>Stravinskij</b>	<b>14</b>
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo San Daniele, funghi porcini e chiodini, scaglie di grana, origano <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, porcini mushrooms, chiodini mushrooms, parma ham, parmesan, organ</i> 1, 7	
<b>Rosé</b>	<b>12</b>
Trota salmonata affumicata, mascarpone, EVO <i>Smoked salmon trout, mascarpone cheese, EVO</i> 1, 4, 7	
<b>Specialità della Trota</b>	<b>12</b>
Pomodoro, mozzarella, cipolla, trota salmonata affumicata, EVO, origano <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, onion, smoked salmon trout, EVO, organ</i> 1, 4, 7	
<b>Mascagni</b>	<b>13</b>
Stracciatella, trota salmonata affumicata a freddo, zucchine, semi di sesamo nero, EVO <i>Stracciatella cheese, smoked trout, zucchini, EVO</i> 1, 4, 7	

<b>Schumann</b>	<b>14</b>
Mozzarella, trota salmonata fresca, tartufo Ibleo, EVO	
<i>Mozzarella cheese, salmon trout, truffle, EVO</i>	
1, 4, 7	
<b>Puccini</b>	<b>13</b>
Mozzarella, guanciale di cinghiale Ibleo, tartufo	
<i>Mozzarella cheese, truffle, pork cheek</i>	
1, 7	
<b>Mozart</b>	<b>14</b>
Mozzarella, gamberetti, ciliegino infornato, pesto al basilico, EVO	
<i>Mozzarella cheese, shrimp, cherry tomato, basil pesto, EVO</i>	
1, 2, 4, 7, 8	
<b>Rossini</b>	<b>12</b>
Mozzarella, burrata, mortadella Iblea, pistacchio, EVO, origano	
<i>Mozzarella cheese, burrata cheese, mortadella, pistachio, EVO, organ</i>	
1, 7, 8	
<b>Bizet</b>	<b>10</b>
Mozzarella, speck infornato, provola affumicata, zucchine, EVO, origano	
<i>Mozzarella cheese, speck, smoked provola, zucchini, EVO, organ</i>	
1, 7	
<b>Debussy</b>	<b>13</b>
Farina di grano, mozzarella di bufala, speck, burrata, noci, EVO	
<i>Mozzarella cheese, buffalo mozzarella, speck, nuts, EVO</i>	
1, 7, 8	
<b>Brahms</b>	<b>8</b>
Mascarpone, speck, pesto al basilico, EVO	
<i>Mozzarella cheese, buffalo mozzarella, speck, nuts, EVO</i>	
1, 7, 8	



# Le Bevande

## *Drinks*

Acqua minerale naturale <i>Mineral water</i>	2
Acqua minerale frizzante <i>Sparkling wate</i>	2
Coca cola, sprite, fanta (cl. 33)	2.5
Coca cola (lt 1)	4.5
Moretti (cl. 66)	4
Nastro Azzurro (cl. 66)	4
Nastro Azzurro (cl. 33)	2.5
Heineken (cl. 66)	4
Heineken (cl. 33)	3

## Il Bar

Caffè	1
Amari	3
Grappa bianca	3.5
Grappa barricata	4





*Carta dei vini*  
*Wine list*



## Cantina "FEUDO ARANCIO"

NERO D'AVOLA IGT	4	16
MERLOT	4	16
SIRAH	4	16
CABERNET SAUVIGNON	4	16
CANTADORO		20
<i>Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon</i>		
HEDONIS		35
<i>Nero D'Avola e Syrah</i>		

## Cantina "PRINCIPI DI BUTERA"

AMIRA		20
<i>Nero d'Avola</i>		
BUTIRAH		20
<i>Sirah</i>		
DELIELLA		50
<i>Nero d' Avola</i>		

## Cantina "BAGLIESI"

SCIALUSU		18
<i>Blend</i>		
MAIOR		30
<i>Nero d'Avola - Merlot - Cabernet Sauvignon</i>		
NERO SARACENO		34
<i>Nero d'Avola</i>		

## Cantina "AZ. AGRICOLA G. MILAZZO"

TERRE DELLA BARONIA		26
<i>Nero d'Avola e Perricone</i>		
MARIA COSTANZA		40
<i>Nero d'Avola</i>		

## **Cantina "GORGHI TONDI"**

SEGREANTE <i>Sirah cru</i>	25
DUME' <i>Frappato</i>	18
SPASSOSO <i>Blend</i>	18
ROSA DEI VENTI <i>Rosè di Nerello Mascalese</i>	17

## **Cantina "FIRRIATO"**

ALTAVILLA DELLA CORTE <i>Cabernet Sauvignon</i>	18
ALTAVILLA DELLA CORTE <i>Sirah</i>	18
SABBIE DELL' ETNA <i>Etna rosso</i>	22
SANT'AGOSTINO <i>Nero d'Avola, Syrah</i>	25
SORIA FRAPPATO	20
SORIA PERRICONE	20
HARMONIUM <i>Etna Nero d'Avola DOC</i>	40
CAMELOT <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	40
CAVANERA <i>Etna rosso</i>	40
FAVINIA <i>Nero d'Avola, Perricone</i>	40

## **Cantina "AZ. COS"**

CERASUOLO DI VITTORIA <i>Frappato 40%, Nero d'Avola 60%</i>	30
FRAPPATO	25
PITHOS ROSSO <i>Frappato 40%, Nero d'Avola 60%</i>	32
MALDAFRICA <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	32

# Rossi

## *dal resto d'Italia*

### **CASTELLO DI QUERCETO - Toscana**

CHIANTI CLASSICO DOCG 2020 22  
*Sangiovese 92%, Canaiolo, Colorino*

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2017 55  
*Sangiovese Grosso*

### **CASTEL FIRMIAN - Trentino**

TEROLDAGO RISERVA SUP. DOC 2019 25  
*Teroldago*

LAGREIN RISERVA DOC 2019 25  
*Lagrein*

### **RIGHETTI - Veneto**

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 2018 45  
*Corvina, Rondinella*

### **PERTINACE - Piemonte**

BAROLO DOCG 2018 50  
*Nebbiolo*

BARBERA D' ALBA DOC 2020 20  
*Barbera*

### **CA BOLANI - Friuli Venezia Giulia**

CABERNET FRANC DOC 2021 20  
*Cabernet*

### **MASSERIA ALTEMURA - Puglia**

SASSEO PRIMITIVO SALENTO IGT 2020 20  
*Primitivo*

NEGROAMARO SALENTO IGT 2020 20  
*Negroamaro*

### **DONNACHIARA- Campania**

IRPINA AGLIANICO DOC 2019 25  
*Aglianico*



# Bianchi

## Cantina "FEUDO ARANCIO"

INZOLIA	4	16
CHARDONNAY	4	16
GRILLO	4	16
DALILA <i>Grillo e Viogner</i>		20
TINCHITE' <i>Grillo leggermente mosso</i>	4	17
TINCHITE' ROSE' <i>Frappato</i>	4	17

## Cantina "PRINCIPI DI BUTERA"

CARIZZA <i>Inzolia</i>		18
DIAMANTI <i>Grillo</i>		18
CHARDONNAY		18
NERO LUCE <i>Vino frizzante</i>		18
SERO' <i>Inzolia</i>		26

## Cantina "BAGLIESI"

CATARATTO		18
GRILLO		18
SCIALUSU <i>Blend</i>		18
SOFI' <i>Vino Frizzante</i>		18
PERLA <i>Brut</i>		20

## **Cantina "AZ. AGRICOLA G. MILAZZO"**

TERRE DELLA BARONIA <i>Cataratto lucido</i>	20
MARIA COSTANZA <i>Inzolia e Chardonnay</i>	24
SELEZIONE DI FAMIGLIA <i>Chardonnay</i>	40

## **Cantina "GORGHI TONDI"**

KHEIRE' <i>Grillo</i>	25
MIDOR <i>Catarratto</i>	18
BABBIO <i>Grillo, Zibibbo, Damaschino (frizzante)</i>	18
BABBIO ROSE' <i>Frappato, Nerello Mascalese, Nero d'Avola (frizzante)</i>	18
MARAMEO <i>Blend</i>	18

## **Cantina "FIRRIATO"**

CHARME <i>Vino Frizzante</i>	18
CHARME ROSATO <i>Vino Frizzante</i>	18
SABBIE DELL' ETNA <i>Etna bianco</i>	22
SANT'AGOSTINO <i>Catarratto, Chardonnay</i>	23
CAVANERA <i>Etna DOC bianco</i>	30
FAVINIA <i>Grillo, Cataratto, Zibibbo</i>	36

## **Cantina "AZ. COS"**

RAMI' <i>Grecanico, Inzolia</i>	26
ZIBIBBO IN PITHOS	34



# Bianchi

## *dal resto d'Italia*

### **CASTEL FIRMIAN - Trentino**

GEWUERZTRAMINER SUPERIORE DOC 2021  
*Gewuerztramine*

25

### **CA BOLANI - Friuli Venezia Giulia**

CABERNET FRANC DOC 2021  
*Cabernet*

20

### **MASSERIA ALTEMURA - Puglia**

FALANGHINA IGT 2020  
*Falanghina*

20

### **DONNACHIARA- Campania**

GRECO DI TUFO DOCG 2021  
*Greco*

22

FIANO DI AVELLINO DOCG 2021  
*Fiano*

22



# Champagne Spumante

CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK ESSENTIEL <i>Blanc De Blancs</i>	120
CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK <i>Brut</i>	110
PRINCIPI DI BUTERA PAS DOSE' <i>Metodo Classico</i>	48
PRINCIPI DI BUTERA NERO D'AVOLA ROSATO <i>Metodo Classico</i>	48
CENTINARI FRANCIACORTA <i>Dosage zero</i>	45
CENTINARI FRANCIACORTA <i>Brut</i>	38
ROTARY ALPEREGIS <i>Extra brut</i>	34
ROTARY CUVE' <i>Brut</i>	30

**SE SOFFRI DI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRÀ METTERTI IN CONDIZIONE DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO PRODOTTI AI QUALI SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE.**

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/11 - "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

- 1 CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati  
**CEREALS** containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof
- 2 CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei  
**CRUSTACEANS** and products thereof
- 3 UOVA** e prodotti a base di uova  
**EGGS** and products thereof
- 4 PESCE** e prodotti a base di pesce  
**FISH** and products thereof
- 5 ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi  
**PEANUTS** and products thereof
- 6 SOIA** e prodotti a base di soia  
**SOYBEANS** and products thereof
- 7 LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)  
**MILK** and products thereof (including lactose)
- 8 FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi ed i loro prodotti  
**NUTS**, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof
- 9 SEDANO** e prodotti a base di sedano  
**CELERY** and products thereof
- 10 SENAPE** e prodotti a base di senape  
**MUSTARD** and products thereof
- 11 SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di senape  
**SESAME** and products thereof
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale  
**SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES** at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
- 13 LUPINI** e prodotti a base di lupini  
**LUPIN** and products thereof
- 13 MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi  
**MOLLUSCS** and products thereof

Troverai nel menù, gli ingredienti allergeni sopra segnalati con il numero identificativo corrispondente. Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Gli alimenti acquistati surgelati sono anche indicati con \* fra gli ingredienti dei prodotti presenti.





