



NOI

Il termine "bettola" mi ha sempre divertito e ha sempre 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. - Vittorio Vaccaro

PANE

Il pane che abbiamo voluto sulle nostre tavole nasce da una tradizione di sapori antichi e ingredienti genuini, nel pieno rispetto della terra e del benessere. Grani antichi, lievito madre e maestria artigianale: tre elementi che danno vita a un pane capace di riportarvi ai sapori autentici di un tempo.

Pane ai cereali antichi

▫

Farina biologica di grano tenero “tipo 2” di mulino sobrino, farina di segale, farina di farro, acqua, lievito madre e sale.

1, 8, 11, 3

Pane ai semi di lino

▫

Farina biologica di grano tenero tipo 2 di Mulino Sobrino, semi di lino, acqua, lievito madre e sale.

1, 8, 3, 11

GLI SPECIALI ★

U baccalà frittu

20€

Baccalà in pastella al finocchietto, servito con crema di patate aromatizzate alla menta e insaporite da alici di

Sciaccia

1, 4

Tartare di Alalunga

22€

Tartare di Alalunga con granella di pistacchio, cucùnci, salsa di soia, olio al basilico, erba cipollina, scorza di limone e un tocco di pepe di Sichuan.

 4, 8, 6

TAGLIERI

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

18€

La pancetta arrotolata, la salsiccia stagionata e la lonza del maialino nero dei monti nebrodi

U taglieri di Tumazzi

18€

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

dop

 7

U taglieri di prosciuttu crudu Nebbrudi

Riserva

29€

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

U taglieri di mortadella du Munti

16€

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

8

A Focaccia Co Lardu

14€

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

1

ANTIPASTI

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

18€

Le alici marinate e servite con gocce di cipolla caramellata, cucunci di salina, pinoli tostati e Olio Evo di Nocellara del Belice

4,8

Parmigiana di Melanzani

18€

La tradizionale parmigiana di melanzane, salsa di pomodoro, mozzarella, Primo sale siciliano, basilico e infine una spolverata di ricotta salata dei Nebrodi

 7

Parmigiana di Bettola

16€

Melanzana cotta al cartoccio e condita con datterino fresco, ricotta dei Nebrodi, basilico e olio aromatizzato all'aglio

 7

'Nvoltini di Pipuruna

16€

I nostri peperoni, cotti e spellati, vengono farciti con uva sultanina, pecorino, basilico, menta, finocchietto, pinoli, pepe, pistacchio, pecorino Primo Sale e mollica di pane

 1, 7, 8

Caponatina Agroduci

12€

La tradizionale Caponata siciliana, con pomodori, peperoni, melanzane, patate, capperi, pinoli, finocchietto, sedano, uvetta Sultanina e Olio Evo

 9

Fiori di Luna

12€

Profumati e croccanti fiori di zucca ripieni di zuccina, Piacentino Ennese, basilico, menta e alici di Sciacca, avvolti da una pastella friabile aromatizzata da capperi, finocchietto e pomodoro secco e serviti con una crema di patate, alici e uova di Salmerino (2 pezzi)

4, 7, 1

PRIMI

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.

Pacchiri freschi ca sarsa di pisci

22€

Paccheri freschi con salsa di pesce. La nostra pasta fresca viene risottata con una salsa di pesce, cotta e ridotta dopo un'accurata lavorazione di 20 ore

1, 4, 9, 12, 7, 2

Busiate fresche cu Pestu Mediterraneo

20€

Busiate fresche con pesto 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'immane Olio Evo di Nocellara del

Belice

1, 4, 7, 8

Sedanini di grano duro antichu sicilianu chi sardi

20€

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

1, 4, 8, 3, 7, 9

Filatiddu alla Norma

19€

Il filatiddu è una pasta lunga fresca che viene accompagnata da una passata di pomodoro, melanzane fritte, basilico e ricotta salata dei Nebrodi

🌱 7,1

Pacchiri freschi cu pisci spada alla siciliana

20€

Paccheri freschi con pesce spada alla Siciliana. Pasta fresca dal sapore estivo con pesce spada, olive nere, capperi di Pantelleria, pomodoro e prezzemolo

4, 1, 12

SECONDI

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: fuffitinni e mangia Ed è lo stesso affettuoso invito che rivolgo a voi...

Calamaru m'buttunato

24€

Il calamaro ripieno con i pinoli, l'uva sultanina, il caciocavallo e la mentuccia, accompagnato da una gelatina di finocchi e arance

4, 6, 7, 8, 1, 12

Tortinu di patate, cipolle e Piacentino Ennese

18€

Un tortino farcito con patate, cipolla, Piacentino Ennese, pecorino, Primo Sale siciliano, sale, pepe e Olio Evo Nocellara del Belice

7

'Nvoltini di pisci spata

22€

Gli Involtini di pesce spada, come da tradizione siciliana, sono ripieni di uvetta sultanina, pane ammollato, pinoli tostati, pecorino Primo Sale, menta, basilico, finocchietto selvatico, pepe e Olio Evo, con una spolverata di pistacchio di Bronte

4, 7, 8

Alalunga scottata

22€

L'Alalunga, o chiamata anche Tonno Bianco, è un pesce azzurro e viene marinata con salsa di soia e scottata, ricoperta di pistacchio di Bronte. Condita con olio al basilico, sale grosso integrale siciliano, uvetta Sultanina, scorza di limone e pepe

4, 6, 8

Tagliata di manzu cu sali marinu integrali sicilianu

22€

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

CONTORNI

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.

Viriduri grigliati

8€

Verdure grigliate



Patati o furnu

6€

Patate al forno



'nzalata di patati, fagiolini, alivi, pumadori e cipudda

8€

insalata di patate, fagiolini, olive, pomodori e cipolla



DOLCI

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.

Gelo di melone

8€

Crema di anguria, cioccolato, succo di limone e menta

Cannuli di ricotta

9€

Gli immancabili cannoli: uno al pistacchio, uno ai canditi e uno al cioccolato. Abbinamento consigliato: Cantina Rallo, Passito di Pantelleria Bugeber (10 euro il calice)

7, 8, 1, 3

Crema povera di nonna Angelina ca cannella

8€

Crema di povera di nonna Angelina con cannella. Il ricordo della domenica: un dolce al cucchiaino senza uova, un piatto della tradizione che a casa chiamano il bianco mangiare.

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

Raviolu di ricotta

8€

Il raviolo fritto ripieno di ricotta di pecora al profumo di cannella. Abbinamento consigliato: Cantina Rallo, Passito di Pantelleria Bugeber (10 euro il calice)

1, 7, 3, 8

Cassata siciliana 'nfurnata

10€

Cassata siciliana al forno con ricotta di pecora e frutta candita. Abbinamento consigliato: Cantina Rallo, Marsala Semisecco Superiore Mille (10 euro il calice)

1, 7

Semifriddu di mandurle

10€

Un lingottino alla panna e vaniglia fresca ricoperto da una colata di cioccolato fondente e un crumble di mandorle di Avola caramellate. Abbinamento consigliato: Cantina Principi di Butera, Passito di Moscato giallo Coriduci (10 euro il calice)

7, 8, 3, 12

BEVANDE

Coperto e pane

3,50€

Acqua microfiltrata

2€

Acqua minerale in bottiglia

4€

Bibite

4€

Caffè

2€

Ginseng

2,50€

Caffè D'orzo

2,5€

Tisana

4€

Allergeni

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 simboli sottostanti.

Pesce crudo abbattuto

Il pesce è stato sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva, in conformità alle normative vigenti (es. Regolamento CE n. 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D), al fine di eliminare il rischio di trasmissione di parassiti, come l'Anisakis.

Sicurezza e Qualità

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.

PER CELIACI

U taglere di Tumazzi

18€

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

dop

7

U taglieri di prosciuttu crudu Nebbrudi

Riserva

29€

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

Lardu

14€

Tutto il sapore del lardo del maialino nero, sempre e rigorosamente dei Nebrodi

Tortinu di patate, cipolle e Piacentino Ennese

18€

Un tortino farcito con patate, cipolla, Piacentino Ennese, pecorino, Primo Sale siciliano, sale, pepe e Olio Evo Nocellara del Belice

8,7

Alici marinati

18€

Le alici marinate e servite con gocce di cipolla caramellata, cucunci di salina, pinoli tostiti e Olio Evo di Nocellara del Belice

4,8

Caponatina agroduct

12€

La tradizionale Caponata siciliana, con pomodori, peperoni, melanzane, patate, capperi, pinoli, finocchietto, sedano, uvetta Sultanina e Olio Evo

9

Parmigiana di melanzani

18€

La tradizionale parmigiana di melanzane, salsa di pomodoro, mozzarella, Primo sale siciliano, basilico e infine una spolverata di ricotta salata dei Nebrodi

7

Pasta cu Pestu Mediterraneo

20€

Pasta senza glutine con pesto 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'immancabile Olio Evo di Nocellara del

Belice

7, 8, 4

Pasta alla Norma

19€

Pasta senza glutine accompagnata da una passata di pomodoro, melanzane fritte, basilico e ricotta salata dei

Nebrodi

7

Pasta cu pisci spata alla siciliana

20€

Pasta senza glutine con pesce spada alla Siciliana. Pasta fresca dal sapore estivo con pesce spada, olive nere, capperi di Pantelleria, pomodoro e prezzemolo

4, 12

Pasta ca sarsa di pisci

22€

Pasta senza glutine con salsa di pesce. La nostra pasta fresca viene risottata con una salsa di pesce, cotta e ridotta dopo un'accurata lavorazione di 20 ore

4, 9, 12, 2, 7, 14

Tagliata di manzu cu sali marinu integrali sicilianu

22€

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

Alalunga scottata

22€

L'Alalunga, o chiamata anche Tonno Bianco, è un pesce azzurro e viene marinata con salsa di soia e scottata, ricoperta di pistacchio di Bronte. Condita con olio al basilico, sale grosso integrale siciliano, uvetta Sultanina, scorza di limone e pepe

6, 4, 8

Patati o furnu

6€

Patate al forno

Viriduri grigliati

8€

Verdure grigliate

'nzalata di patati, fagiolini, alivi, pumadori e cipudda

8€

insalata di patate, fagiolini, olive, pomodori e cipolla

Semifriddu di mandurle

10€

Un lingottino alla panna e vaniglia fresca ricoperto da una colata di cioccolato fondente e un crumble di mandorle di

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

7, 8, 3, 12

Gelo di melone

8€

Crema di anguria, cioccolato, succo di limone e menta

Crema povera di nonna Angelina ca cannella

8€

Crema di povera di nonna Angelina con cannella. Il ricordo della domenica: un dolce al cucchiaino senza uova, un piatto della tradizione che a casa chiamano il bianco mangiare.

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

Numero	Allergene	Descrizione
1	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
2	Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
3	Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima...
4	Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce...
5	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti...
6	Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
7	Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie...
8	Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni...
9	Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe...
10	Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti...
11	Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane...
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve...
13	Lupini e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan...
14	Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta...