

CUCINA CON CANTINA

BETTOLA

SICILIANA

MILANO

VITTORIO VACCARO

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.

Vittorio Vaccaro

U PANI

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.



PANE AI SEMI DI LINO

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



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"

29 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 LARDU

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



18 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



20 euro

PARMIGIANA DI MELANZANI

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



18 euro

PARMIGIANA DI BETTOLA

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



16 euro

'NVOLTINI DI PIPIRUNA

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.



16 euro

CRUDO DI ALALUNGA

L'Alalunga, o chiamata anche Tonno Bianco, è un pesce azzurro e viene servita cruda, tagliata a fette sottili, e guarnita con granella di mandorla di Avola tostata, Olio Evo, olio al basilico, pepe, scorza di limone, erba cipollina, salsa di soia e polvere di menta e di basilico



22 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.

PACCHIRI FRISCHI CA SARSA DI PISCI

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



24 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 Siacca, finocchietto, pecorino siciliano, olive e l'immaneabile olio evo di Nocellara del Belice



20 euro

COUS COUS ALLE VERDURE

Il nostro Cous Cous, come vuole la tradizione, viene incocciato a mano, e poi servito con melanzane, peperoni, zucchine, olive, capperi, carote, patate, cipolla, pomodori, menta, basilico e pinoli.



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, briciole di pane tostato aromatizzato all'aglio, profumo di scorza di limone e una spolverata finale di pane "atturrato"



21 euro

FILATIDDU ALLA NORMA

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



20 euro

FUTTITINNI 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 M'BUTTONATO

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



24 euro

TORTINU D'ALICI

Il tortino di alici, patate, cipolle e formaggio ragusano DOP, accompagnato e servito con alici marinate fresche



22 euro

'NVOLTINI DI PISCI SPATA

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



24 euro

STINCO D'AGNIDDU SU CREMA DI CARCIOFU

Stinco di agnello cotto a bassa temperatura al profumo di arancia e servito su crema di carciofi



25 euro

TAGLIATA DI MANZU CU SALI MARINU INTEGRALI SICILIANU

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

24 euro

I STILICCHIUSI

Questi piatti sono frutto di una mia visione personale e creativa in cucina. Ispirati dalle mie origini siciliane, combinano elementi della tradizione con un approccio contemporaneo, creando così un'esperienza gastronomica fresca e originale. "stilicchiusi" è un termine siciliano che vuol dire Fighetti, come si dice a Milano

CAPPELLACCI ROSSI DI RICCIOLA

Cappellacci freschi impastati con polvere di gambero rosso di Mazara, ripieno di ricciola, mandorle di Avola e serviti con una riduzione di brodo di pesce, lattuga, Olio

Evo, erba cipollina.



30 euro

CRUDO DI RICCIOLA

Fette di ricciola crude al profumo di agrumi e finocchietto, caviale di luccio, cucunci di Salina, pistacchio di Bronte, erba cipollina, briciole di pane tostate e aromatizzate all'aglio e pepe di Sichuan, scorza di limone, olio al basilico e alla menta, con un'affumicatura finale con legno di arancio.



30 euro

CRUDO DI PESCE SPADA

Fette di pesce spada crude al profumo di agrumi e finocchietto, caviale di luccio, fiori di capperi, pistacchio di Bronte, erba cipollina, briciole di pane tostate e aromatizzate all'aglio e pepe di Sichuan, scorza di limone, olio al basilico e alla menta, con un'affumicatura finale con legno di arancio.



28 euro

CRUDO DI ROSSO DI MAZARA SU CREMA DI CUCUZZA

Gamberi rossi di Mazara del Vallo serviti su una crema di cucuzza con gogge di basilico, Gel di limone, Bisque di gambero, pepe di Sichuan, lupini e sommacco.



26 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.

VIRDURI GRIGLIATI

8 euro

PATATI O FURNU

6 euro

'NZALATA DI PATATI, FAGIOLINI, ALIVI, PUMADORI E CIPUDDA

8 euro

CAPONATA AGRODUCI

8 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



9 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)

GRANITA DI MANDURLI O GRANITA DI LIMONI

La vera tradizione siciliana

8 euro

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)

CASSATA SICILIANA 'NFURNATA

Cassata siciliana al forno con ricotta di pecora
 e frutta candita



10 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 di Avola caramellate



10 euro

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



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.