



Dove **scoprire**
e **imparare**
ad **amare**
i **migliori vini**
artigianali
e i **sapori genuini**
del **territorio.**

il nostro menu



MENÙ GLUTEN FREE A RICHIESTA
gluten-free menu upon request

born to be
Natural

UMMARA.it  

SPIZZULIARE

- Panelle** 4€
Farina di ceci, sale, pepe nero, prezzemolo.
Fried chickpeas flour with salt, black pepper, and parsley.
Nessun allergene / No allergens
- Alici marinate** 8€
Alici, aceto di vino bianco, olio evo, sale, prezzemolo.
Marinated anchovies with white wine vinegar, olive oil, salt, parsley.
Allergeni / Allergens: 4, 12
- Caponata Sciclitana** 6€
Melanzane, peperoni, zucchine, patate, pomodoro, carote, sedano, cipolla, pinoli, basilico, olio evo, sale, zucchero, aceto bianco.
Sicilian caponata: eggplant, peppers, zucchini, potatoes, tomato, carrots, celery, onion, pine nuts, basil, olive oil, sugar, white vinegar.
Allergeni / Allergens: 8, 9, 12
- Polpettine di gamberetti su salsa wasakaka** 2€/pz
Gamberetti, aglio, zenzero, prezzemolo, pane senza glutine, sale.
Salsa: avocado, peperone verde, cipolla, aceto bianco, olio evo, pepe nero, succo di limone.
Shrimp balls with wasakaka sauce (avocado, green pepper, onion, white vinegar, olive oil, black pepper, lemon juice).
Allergeni / Allergens: 2, 12
- Cotoletta di sarda, lattuga liquida, cetriolo, maionese yogurt e menta** 8€
Sarda, aceto di vino bianco, pangrattato senza glutine, buccia di limone, lattuga, cetriolo, uova, yogurt greco, menta.
Crispy sardine, liquid lettuce, cucumber, yogurt and mint mayonnaise.
Allergeni / Allergens: 3, 4, 7, 12
- Muhammara** 5€
Crema di peperoni libanese servita con pane.
Peperoni, noci, pangrattato senza glutine, olio evo, aglio, succo di limone, peperoncino, concentrato di pomodoro, sommacco, glassa di carrubo.
Lebanese pepper and walnut spread served with bread.
Allergeni / Allergens: 1, 8
- Zaalouk** 5€
Crema di melanzane marocchina servita con pane.
Melanzane, pomodori, aglio, prezzemolo, paprika, cumino, succo di limone, olio evo, sale.
Moroccan eggplant and tomato spread with cumin and paprika. Served with bread.
Allergeni / Allergens: 1

le BRUSCHETTE

- Bruschetta aioli, cozze e salsa di soia** 3€
Aioli (latte e aglio), cozze, salsa di soia.
Bruschetta with aioli (milk and garlic), mussels, soy sauce.
Allergeni / Allergens: 1, 6, 7, 8, 14
- Bruschetta con maionese alla salsa verde e carpaccio di lingua cotta** 3€
Maionese alla salsa verde (uova, olio di semi, aglio, acciughe, capperi, prezzemolo), lingua cotta, sale, zucchero, pepe nero.
Bruschetta with salsa verde mayonnaise and cooked beef tongue carpaccio.
Ingredients: egg, seed oil, garlic, anchovies, capers, parsley, beef tongue, sugar, black pepper.
Allergeni / Allergens: 1, 3, 4, 8, 10
- Bruschetta caprese con stracciatella, pomodorini, basilico e origano** 3€
Stracciatella di latte vaccino, pomodoro, olio evo, sale, basilico, origano.
Caprese bruschetta with stracciatella cheese, cherry tomatoes, basil, and oregano.
Ingredients: stracciatella cheese, cherry tomatoes, extra virgin olive oil, salt, basil, oregano.
Allergeni / Allergens: 1, 7, 8
- Bruschetta vitel tonné** 3€
Maionese di tonno, carne di vitello, prezzemolo, capperi, acciughe, senape, rosmarino, pepe nero.
Bruschetta with tuna sauce, veal, parsley, capers, anchovies, mustard, and rosemary.
Ingredients: egg, seed oil, tuna, parsley, capers, anchovies, veal, rosemary, mustard, black pepper.
Allergeni / Allergens: 1, 3, 4, 8

i PRIMI

- Spaghetti al ragù di polpo e pangrattato tostato** 16€
Sedano, carota, cipolla, aglio, prezzemolo, capperi, buccia di limone, polpo, salsa di pomodoro, acciughe, pane, olio evo.
Spaghetti with octopus ragù and toasted breadcrumbs.
Allergeni / Allergens: 1, 4, 9, 14
- Raviolo alla parmigiana, crema di mozzarella, pesto di basilico e salsa di pomodoro** 14€
Melanzane, pomodoro, pangrattato, parmigiano, mozzarella, basilico, olio, pinoli, salsa di pomodoro, latte, sale.
Eggplant parmigiana ravioli, mozzarella cream, basil pesto and tomato sauce.
Allergeni / Allergens: 1, 7, 8

Gnocchi di patate viola, crema di riso, cozze, pecorino e pomodori confit 14€
 Riso, cozze, gnocchi di patate, pecorino, pomodori, sale, zucchero, olio evo, aglio, prezzemolo.
Purple potato gnocchi with rice cream, mussels, pecorino cheese and confit tomatoes.
Allergeni / Allergens: 1, 7, 14

i SECONDI

Ceviche con salsa alle prugne*, zenzero, cipolla cruda 12€
 Pescato del giorno, zenzero, cipolla, basilico, prugne (o frutta di stagione), lime, prezzemolo, olio evo, sale.
Ceviche of the day's catch with plum sauce, ginger, raw onion. (*or seasonal fruit)*
Allergeni / Allergens: 4, 6, 12

Tagliata di carne con contorno a scelta 18€
 Beef steak with a side dish of your choice.
Nessun allergene / No allergens

Hamburger di patate e verdure di stagione, provola affumicata, pangrattato senza glutine 12€
 Patate, verdure di stagione, provola affumicata, pangrattato senza glutine, sale.
Potato and seasonal vegetable burger, smoked provola cheese, gluten-free breadcrumbs, with a side dish of your choice.
Allergeni / Allergens: 7

i CONTORNI

Insalata verde mista, semi misti e dressing allo yogurt 6€
 Mixed green salad with mixed seeds and yogurt dressing.
Allergeni / Allergens: 7, 8, 11

Patate in doppia cottura 6€
 Patate, rosmarino, origano, olio evo, sale, vino bianco.
Double-cooked potatoes with rosemary, oregano, olive oil, salt, and white wine.
Allergeni / Allergens: 12

Insalata di fagiolini verdi, cipolla rossa, pomodoro e olive nere 6€
 Green bean salad with red onion, tomatoes, and black olives.
Nessun allergene / No allergens

i DOLCI

Mousse di ricotta, namelaka al limone, fichi* 6€
 Ricotta vaccina, zucchero a velo, colla di pesce, panna, cioccolato bianco, latte, limone, mandorle, cannella, fichi secchi*.
Ricotta mousse, lemon namelaka, figs, almond and cinnamon biscuit. (*if fresh figs are not available: dried figs)*
Allergeni / Allergens: 3, 4, 7, 8

Crostata al cacao, namelaka al cioccolato fondente, caramello salato e pralinato di mandorle e nocciole 6€
 Panna, cioccolato fondente, colla di pesce, latte, miele, olio di semi, sale maldon, burro, zucchero.
Cocoa tart, dark chocolate namelaka, salted caramel, almond and hazelnut praline, chocolate ganache.
Allergeni / Allergens: 3, 4, 7, 8

Sorbetto di frutta 6€
 Frutta fresca (secondo disponibilità), zucchero, acqua, succo di limone.
Seasonal fruit sorbet.
nessun allergene / allergens

Coperto 1,5€

MENÙ GLUTEN FREE DISPONIBILE SU RICHIESTA. GLUTEN-FREE MENU AVAILABLE ON REQUEST.

NB: Invitiamo i nostri gentili clienti ad impostare smartphone e tablet in modalità silenziosa per evitare di disturbare gli altri ospiti in sala.

PLEASE NOTE: We kindly invite our dear customers to set their smartphones and tablets to silent mode to avoid disturbing the other guests in the dining area.

Ecco un elenco numerato degli allergeni comuni che devono essere dichiarati in Italia, in base alle normative dell'Unione Europea:

1 - Cereali contenenti glutine. 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3 - Uova e prodotti a base di uova. 4 - Pesce e prodotti a base di pesce. 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6 - Soia e prodotti a base di soia. 7 - Latte e prodotti caseari. 8 - Frutta a guscio. 9 - Sedano e prodotti. 10 - Senape e prodotti a base di sedano. 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo. 12 - Anidride solforosa e solfiti. 13 - Lupini e prodotti a base di lupini. 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi. 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.

Here is a numbered list of common allergens that must be declared in Italy, in accordance with European Union regulations:

1 - Cereals containing gluten. 2 - Crustaceans and crustacean-based products. 3 - Eggs and egg-based products. 4 - Fish and fish-based products. 5 - Peanuts and peanut-based products. 6 - Soy and soy-based products. 7 - Milk and dairy products. 8 - Nuts and nut-based products. 9 - Celery and celery-based products. 10 - Mustard and mustard-based products. 11 - Sesame seeds and sesame-based products. 12 - Sulfur dioxide and sulfites. 13 - Lupin and lupin-based products. 14 - Mollusks and mollusk-based products. You will find the allergenic ingredients listed in the menu with their corresponding identification number. The fresh foods we purchase may have undergone a preventive treatment by vacuum sealing and freezing at -20°C for market reasons and for raw preparations, in compliance with Regulation (EC) 853/2004, Annex III, Section VII, Chapter 3, Letter D, Point 3.