



NOSTOS BISTROT
sicilian experience

Secondi Piatti Carne - Second Courses meet

Polpette di Salsiccia in Salsa Siciliana. € 15,90

Sausage meatballs with Sicilian sauce

Pomodorino, capperi, aglio, olio evo, prezzemolo, sale, pepe.

Tomato, capers, garlic, extra virgin olive oil, parsley, salt, pepper.

Filetto di maiale in crosta di pistacchio € 20,90

Pistachio-crusted Pork fillet.

pistacchio, formaggio di mucca, mollica di pane, aglio, olio evo, prezzemolo, sale, pepe.

pistachio, cow's milk cheese, breadcrumbs, garlic, extra virgin olive oil, parsley, salt, pepper.

Possibile alternativa Filetto di maiale arrosto - Possible alternative: Roast pork fillet

Insalate e contorni - Salads and side dishes

Insalata Siracusana con arance e cipolla rossa € 12,90

Siracusana Salad with orange e red Onion

Insalata verde e mista, pomodorino, cipolla, olive, olio evo, sale, pepe,

Green salad mix, cherry tomato, onion, olives, extra virgin olive oil, salt, pepper.

Insalata Caprese con Burrata e pomodorini confit € 13,90

Caprese Salad with Burrata Mozzarella and confit cherry tomatoes

Burrata, pomodoro, origano, basilico, olio evo, sale e pepe

Burrata cheese, tomato, oregano, basil, extra virgin olive oil, salt and pepper

Insalata Siciliana - Siciliana Salad € 12,00

Pomodorino, cipolla rossa, origano, ricotta salata, pepe nero, olive, olio evo, olive, sale.

Cherry tomatoes, red onion, oregano, olives, extra virgin olive oil, olives, salt.

Insalata mista - Mix Salad € 8,00

Insalata verde, cipollina, origano, pomodoro, olive, olio evo, sale, pepe.

Green salad, chives, oregano, tomato, olives, extra virgin olive oil, salt, pepper.

Cotoletta di pollo e patatine - Chicken cutlet and chips. € 11,90

Patatine fritte - French fries* € 4,90

Coperto-Cover € 2.50



Wi-Fi: VodafoneNostos pw: nostos2020



NOSTOS BISTROT
sicilian experience

- Antipasti - Starter -

Bruschetta al pomodoro tradizionale €. 7,90

Pane tostato condito con pomodoro, basilico, aglio, origano, olio evo, sale, pepe.

Toasted bread topped with tomato, red onion, garlic, rocket, peppers, oregano, extra virgin olive oil, salt, pepper and stracciatella cheese

Caponata Siciliana €. 12,90

piatto agrodolce a base di melanzane e peperoni fritti accompagnati da altre verdure ugualmente fritte, capperi, olive, sedano, carote, pomodoro, cipolla, menta, basilico uvetta e pinoli e immancabile l'agrodolce. Servita calda o fredda, come antipasto o contorno.

sweet and sour dish based on aubergines and fried peppers accompanied by other equally fried vegetables, capers, olives, celery, carrots, tomato, onion, mint, basil, raisins and pine nuts and sweet and sour. Served hot or cold, as an appetizer or side dish.

Arancina* al pesce spada e melanzane €. 7,90

su crema di burrata e pomodoro datterino di Pachino

Swordfish and aubergine "Arancina" with burrata cream and cherry tomatoes.

Alici alla Beccafico - Anchovies Beccafico Style €. 13,90

ricetta tipica siciliana: piccole alici private della lisca e farcite con pangrattato tostato uva passa, pinoli, prezzemolo, pomodoro, formaggio di mucca, succo di agrumi, sale, pepe olio evo, aceto.

Typical Sicilian recipe: small anchovies without bones and stuffed with toasted breadcrumbs, raisins, pine nuts, parsley, tomato, cow s cheese and citrus juice, salt, pepper, extra virgin olive oil, vinegar.

Zuppa di cozze alla Siracusana - Mussel Soup Siracusa Style €. 15,90

Cozze, salsa di pomodoro, pomodoro, prezzemolo, pepe nero, peperoncino, aglio, olio evo, limone.

Mussels, tomato sauce, tomato, parsley, black pepper, chilli pepper, garlic, extra virgin olive oil, lemon.

Tartare di Tonno pinna gialla - Yellowfin Tuna Tartare* €. 19.90

Tonno pinna gialla* olio evo, limone, arancia, prezzemolo, frutta, sale, pepe;

Tuna Yellow fin* extra virgin olive oil, lemon, orange, parsley, fresh fruit, salt, pepper.

Polpette di patate siciliane - Sicilian potato balls €. 9,90

patate, sale, pepe, aglio, menta, prezzemolo, uova, formaggio di mucca

potatoes, salt, pepper, garlic, mint, parsley, eggs, cow s cheese




NOSTOS BISTROT
sicilian experience

-Primi piatti - Fresh Pasta-

Garganelli al pesto di pistacchio e Pescespada  €. 22,90


Garganelli pasta with pistachio pesto sauce and Swordfish

pesce spada*, pistacchio, pomodorino, basilico, aglio, crema di latte, olio evo, sale, formaggio di mucca, pepe
swordfish*, pistachio, tomato, basil, garlic, milk cream, evo, salt, cow cheese, pepper

Spaghetti con pesto di Limone di Siracusa,
gamberi e stracciatella.  €. 22,90

Spaghetti with Syracuse lemon pesto, stracciatella cheese and prawn

Succo e buccia limone, mandorle, formaggio di mucca, basilico, prezzemolo sale, pepe, olio evo, aglio.
Parsley, Syracuse lemon juice and zest, almond, cow's cheese, basil, salt, pepper, extra virgin olive oil, garlic.

Spaghetti con Cozze e pomodorini  €. 18,90

Spaghetti with mussels and cherry tomatoes

Salsa di pomodoro, prezzemolo, aglio, peperoncino, sale, pepe, olio evo.
Tomato sauce, salt, garlic, red pepper, parsley, extra virgin olive oil

Pasta alla Norma... la tradizionale  €. 14,90

Melanzane fritte, Mozzarella dei monti iblei, salsa di pomodoro, sedano, carote, cipolla, basilico, ricotta salata, sale, pepe nero, olio evo.

Fried aubergines, local mozzarella cheese, tomato sauce, celery, carrots, onion, basil, salted ricotta cheese, salt, black pepper, extra virgin olive oil.

Ravioli ripieni di ricotta e basilico con Ragù di Salsiccia  €. 18,90

Ravioli ricotta cheese stuffed with sausage sauce

Salsiccia di maiale, finocchietto, pepe rosso, salsa di pomodoro, cipolla, sedano, carote, basilico, sale, olio evo, basilico, noce moscata, formaggio grana.

Sausage pork, fennel selvatic, chili, tomato sauce, onion, celery, carrots, basil, salt, extra virgin olive oil, basil, nutmeg, parmesan cheese.

Nota bene: Tutta la pasta fresca contiene uova fresche e farina di grano duro Siciliano
Please note: All fresh pasta contains fresh eggs and Sicilian durum wheat flour

Coperto-Cover €. 2.50



Wi-Fi: VodafoneNostos pw: nostos2020



NOSTOS BISTROT
sicilian experience

-Secondi Piatti Pesce - Second Courses-

Arrosto di pesce* misto - Mixed roast fish*



€ .23,90

Arrosto misto servito con verdure - pesce spada, gamberoni, in base a disponibilità, servito con salmoriglio aglio, olio, aceto, prezzemolo evo, sale, pepe.

Mixed roast served with vegetables - swordfish, prawns, subject to availability, served with salmoriglio sauce, garlic, oil, vinegar, parsley, salt, pepper.

Calamaro ripieno arrosto - Roasted stuffed Squid



€ . 22,90

su crema di patate profumate - on flavored potato cream

calamari*, mollica, formaggio di mucca, uvetta, pinoli, salsa di pomodoro, aceto, aglio, prezzemolo, arancia, olio evo, sale, pepe

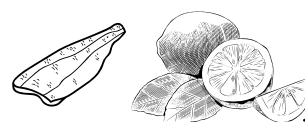
calamari*, breadcrumbs, cow cheese, raisins, pine nuts, tomato sauce, vinegar, garlic, parsley, orange, extra virgin olive oil, salt, pepper

Frittura di Calamari - Fried Squid

€ .18,90

calamari* sale, pepe, prezzemolo - squid*, pepper, parsley

Filetto di Orata all'arancia su crema di carote Orange Sea Bream Fillet on Carrot Cream



€ . 19,90

servito con verdure - served with vegetables

capperi, olive, origano, peperoncino, aglio, olio evo, arancia, limone.

capers, olives, oregano, chilli pepper, garlic, extra virgin olive oil, orange, lemon.

Coperto-Cover € . 2.50



Wi-Fi: VodafoneNostos pw: nostos2020