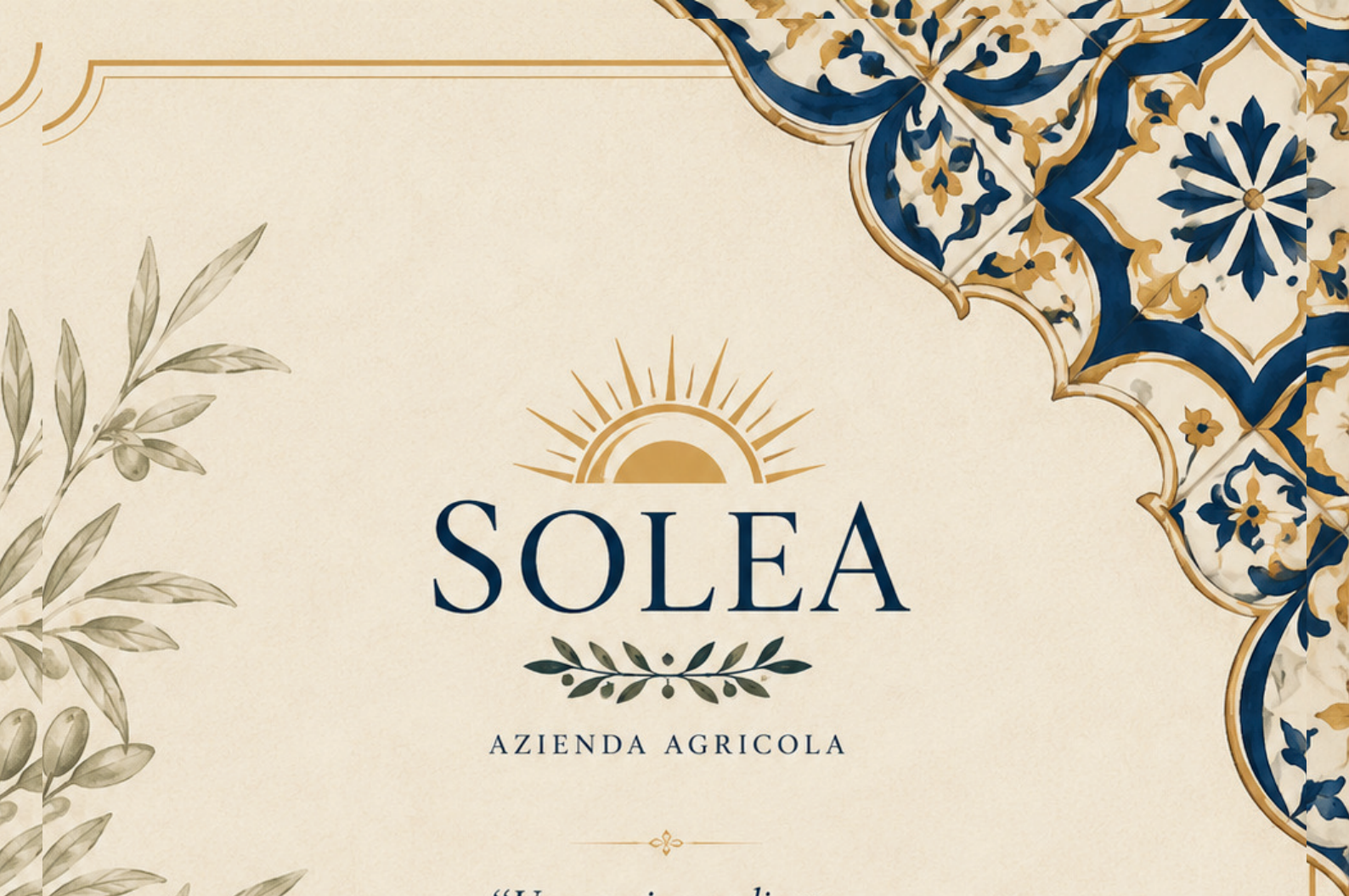




SOLEA



AZIENDA AGRICOLA



*“Una cucina radicata
nella nostra terra,
e illuminata da un amore
che profuma di Sicilia”*



MENÙ



SCOPELLO • SICILIA



La nostra terra è la nostra dispensa.

Ogni piatto racconta un ciclo che inizia molto prima della cucina: tra gli ulivi, nell'orto, nei pascoli e negli allevamenti della nostra azienda.

Scegliamo di coltivare e allevare con rispetto, seguendo il ritmo delle stagioni e valorizzando ciò che la natura offre, senza scorciatoie.

È questa la nostra idea di ospitalità: portare in tavola prodotti genuini, frutto del nostro lavoro quotidiano e profondamente legati alla terra che ci circonda.

Perché il vero lusso è conoscere l'origine di ciò che si mangia.



Our Land Is Our Pantry

Every dish tells a story that begins long before it reaches the kitchen—among our olive groves, vegetable gardens, pastures, and the fields of our family estate.

We cultivate the land and raise our animals with care and respect, following the rhythm of the seasons and embracing what nature generously provides, without shortcuts.

This is our idea of hospitality: bringing to your table wholesome, homegrown ingredients, the result of our daily dedication and a deep connection to the land that surrounds us.

Because true luxury is knowing where your food comes from.

ANTIPASTI

Tagliere Della Casa

7 Assaggi di pietanze

Ogni assaggio racconta la nostra terra: è fatto con le mani, con il cuore, e con gli ingredienti che crescono qui, nella nostra fattoria. Sapori autentici, ricette che profumano di tradizione, e quella semplicità che rende ogni cosa speciale.

È il nostro modo di dirvi: accomodatevi, qui siete a casa.

12€



STARTERS

House Platter

7 Tastings of dishes

Each bite tells the story of our land: handmade with care, heart, and the ingredients that grow right here on our farm. Authentic flavors, recipes rich in tradition, and the kind of simplicity that makes everything feel special.

It's our way of saying: make yourselves at home — you're among family here.

12€

**PRIMI
PIATTI**



**FIRST
COURSES**

*Ragù di
Cinghiale*

Tagliatelle, cipolla,
pomodoro, rosmarino,
salvia, carote, sedano, carne
di cinghiale, pepe, olio, sale,
curcuma, paprika, zucchero.



18€

*Wild
boar ragù*

Tagliatelle pasta, onion,
tomato, rosemary, sage,
carrots, celery, wild boar
meat, pepper, olive oil, salt,
turmeric, paprika, sugar.

Norma

Busiata,
melanzane,
pomodoro,
cipolla, olio, sale,
basilico, ricotta salata



14€

Norma

Busiata pasta,
aubergines,
tomatoes, onions,
olive oil, salt, basil,
salted ricotta

Trapanese

Busiata, aglio,
pomodoro,
mandorle,
formaggio, basilico,
olio, sale.



14€

Trapanese

Busiata pasta,
garlic, tomato,
almonds,
cheese, basil,
olive oil, salt

**PRIMI
PIATTI**



**FIRST
COURSES**

*Spaghettini
Solea*

Spaghetti,
zucchine,
pomodorino, aglio,
menta, mollica
tostata, sale, pepe



16€

*Spaghettini
Solea*

Spaghetti,
courgettes, cherry
tomatoes, garlic,
mint, toasted
breadcrumbs, salt,
pepper

*Pesto al
Pistacchio*

Busiata,
pistacchio,
basilico,
olio, sale e pepe



18€

*Pistachio
Pesto*

Busiata pasta,
pistachio, basil,
olive oil, salt, and
pepper

Maccheroni

Maccheroni,
pomodoro,
cipolla, olio,
basilico, sale,
zucchero.



16€

Maccheroni

Macaroni,
onion, tomato,
sugar,
basil, olive oil, salt.

**PRIMI
PIATTI**



**FIRST
COURSES**

*Bacio dei
Tenerumi*

Spaghetti spezzati,
tenerumi,
zucchine,
pomodoro, aglio,
olio, pepe, sale.



13€

*Kiss Of
Tenerumi*

Broken spaghetti,
tenerumi,
courgettes, tomato,
garlic, olive oil,
pepper, salt

*Risotto Zucchine
e Pesto al
Basilico*

Riso, zucchine,
basilico,
mandorle, burro,
zafferano, guanciaie,
olio, pepe, sale,
aglio.



16€

*Zucchini
Risotto with
Basil Pesto*

Rice, courgettes,
basil, almonds,
butter, saffron, olive
pork jowl, oil,
pepper, salt, garlic.

SECONDI



SECOND COURSES

Cosciotto di cinghiale al forno

Cinghiale cotto a basse temperature per 20 ore, con contorno di patate al forno, sale, zucchero, chiodi di garofano, pepe nero in grani e in polvere, rosmarino



16€

Baked Wild Boar Leg

Wild boar cooked at low temperatures for 20 hours, with baked potatoes, salt, sugar, cloves, black peppercorns and powder, and rosemary.

Salsiccia

Sale, pepe, finocchietto selvatico, contorno di patate al forno.



14€

Sausage

Salt, pepper, wild fennel, baked potatoes on the side.

Stinco di Maiale

Stinco di maiale, carote, cipolla, rosmarino, vino rosso, sale, pepe



20€

Pork Shank

Pork shank, carrots, onion, rosemary, red wine, salt, pepper

SECONDI



SECOND COURSES

Tagliata di Bufalo



Olio, sale, pepe,
rosmarino, con
contorno di
patate al forno

20€

Buffalo Steak

Olive oil, salt,
pepper,
rosemary, with
baked potatoes on
the side

Involttino Trapanese



Carne di maiale,
formaggio 'primosale',
pomodoro, mollica,
basilico, aglio, olio,
pepe, sale con contorno
di patate

16€

Trapanese Roll

Pork,
primosale cheese,
tomato, breadcrumbs,
basil, garlic, olive oil,
pepper, salt, with a side
of potatoes

DESSERT

SOLEA

SICILIA

Tiramisù

5€



*Gelo di
Melone*

Gelo Water Melon

4€



*Parfait di
Mandorle*

5€



Cannolicchio

1,50€



Cassatella

2,50€



*Torta
Della Casa*

Homemade Cake

2,50€



CONTORNI - SIDE DISHES

- Patate al forno - *Baked potatoes* 5,00€
- Insalata verde - *Green Salad* 5,00€
- Pomodoro, cipolla, olive e origano - *Tomato, onion, olives and oregano* 5,00€
- Insalata di finocchi, arance, cipolle, olive nere - *Salad with fennel, oranges, onion, black olives* 6,00€

BEVANDE - SOFT DRINK

- Acqua Naturale - *Natural water* 2,00€
- Acqua Gassata - *Sparkling water* 2,00€
- Succo di arancia - *Orange Juice* 3,00€
- Limonata - *Lemonade* 3,00€
- Estratto di frutta - *Fruit Extract* 5,00€
- Vino dolce e frutta - *Sweet wine and fruit* 5,00€

VINI SOLEA - SOLEA WINE

- Catarratto (white) 1lt 6,50€
- Nero D'Avola (red) 1lt 6,50€
- Catarratto 1\2lt 4,00€
- Nero D'Avola 1\2lt 4,00€
- Calice di vino - *Glass of wine* 2,00€

COPERTO - SERVICE CHARGE 1,50€



SOLEA
SICILIA



Un luogo da vivere, non solo da gustare.
Tra i profumi della campagna siciliana, ogni visita da
Solea è un invito a rallentare e a riscoprire la semplicità
delle cose autentiche.
Grazie per aver condiviso un momento della vostra
giornata con noi.
Arrivederci dallo staff Solea.



A Place to Experience, Not Just to Taste
Amid the scents of the Sicilian countryside, every visit to Solea is an
invitation to slow down and rediscover the beauty of life's simplest
pleasures.
Thank you for sharing a part of your day with us.
We look forward to welcoming you again.
The Solea Team



soleaaziendaagricola.it