



*Trattoria del
Buongustaio*

Menù Online

www.trattoriadelbuongustaio.it

 www.facebook.com/TrattoriaDelBuongustaioSR



Trattoria del Buongustaio

*Nel cuore di Ortigia, nella parte piu' antica della citta' di Siracusa,
si trova il Ristorante Pizzeria Trattoria del Buongustaio*

*Da una lunga esperienza ad alto livello, il nostro chef sara' lieto di proporvi le nostre migliori
specialita' servite in un locale prestigioso e con un panorama mozzafiato
a due passi dal porto turistico di una delle citta' piu' belle del Mediterraneo*

*Nel nostro locale troverete un'ampia gamma di Antipasti, Primi piatti, Secondi, Dolci, Frutta
ed i migliori vini locali e nazionali*

*Sapori Mediterranei uniti alla freschezza e qualita' degli ingredienti
ed ai migliori vini della tradizione Siciliana*

About Us

*In the heart of Ortigia, in the oldest part of the city of Syracuse,
there is the Trattoria del Buongustaio Restaurant Pizzeria*

*From a long experience at a high level, our chef will be happy to offer you our best specialties served
in a prestigious restaurant with a breathtaking view
a stone's throw from the marina of one of the most beautiful cities in the Mediterranean*

*In our restaurant you will find a wide range of appetizers, first courses, second courses,
desserts, fruit and the best local and national wines*

*Mediterranean flavors combined with the freshness and quality of the ingredients
and to the best wines of the Sicilian tradition*

Importante

*I piatti o gli ingredienti contrassegnati con " * " sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.*

The dishes or ingredients marked with "" are either frozen or deep-frozen at origin by the manufacturer or are subjected to on-site blast chilling at a negative temperature to ensure their quality and safety, as described in the Haccp Plan procedures pursuant to EC Reg. 852/04.*

Menu Online

www.trattoriadelbuongustaio.it



*Obblighi informativi per le erogazioni pubbliche: gli aiuti di Stato e gli
aiuti de minimis ricevuti dalla nostra impresa sono contenuti nel Registro
nazionale degli aiuti di Stato di cui all'art. 52 della L. 234/2012.*

Cocktails

Campari Orange	€ 6,00
<i>bitter Campari e spremuta d'arancia</i>	
<i>bitter Campari and orange juice</i>	
Aperol Spritz	€ 6,00
<i>aperol, prosecco, soda</i>	
<i>aperol, prosecco, soda</i>	
Negroni	€ 6,00
<i>Martini rosso, Campari, gin</i>	
<i>red Martini, Campari, Jin</i>	
Jin Tonic	€ 6,00
<i>acqua tonica e gin</i>	
<i>tonic water and Jin</i>	
Cuba Libre	€ 6,00
<i>coca cola e rum</i>	
<i>coke and rum</i>	
Americano	€ 6,00
<i>Campari bitter 3 cl e Martini rosso 3 cl</i>	
<i>bitter Campari 3 cl and red Martini 3 cl</i>	
Mojito	€ 6,00
<i>rum, succo di lime, soda, menta e zucchero</i>	
<i>white rum, lime juice, soda, mint and sugar</i>	

Aperitivi / Aperitifs

Analcolico Rosso	€ 3,00
<i>red non-alcoholic aperitif</i>	
Analcolico Bianco	€ 3,00
<i>white non-alcoholic aperitif</i>	
Crodino	€ 3,00
<i>non-alcoholic aperitif</i>	
Campari soda	€ 3,00
<i>moderately alcoholic aperitif</i>	
Martini Rosso	€ 3,00
<i>red Martini</i>	
Martini Bianco	€ 3,00
<i>white Martini</i>	

Antipasti / Starters

Bruschette al pomodoro	€ 5,00
<i>pomodoro, pesto, olio extra vergine di oliva, origano e sale</i> <i>tomato, pesto, extra virgin olive oil, oregano and salt</i>	
Caprese	€ 8,00
<i>mozzarella fresca, pomodoro e basilico</i> <i>mozzarella, tomato and basil</i>	
Antipasto Siciliano	€ 10,00
<i>formaggi, salumi, caponata, parmigiana, marmellata di cipolla, ricotta con pistacchi, pomodori secchi, peperoni arrosto</i> <i>cheeses, cured meats, caponata, parmigiana, onion marmalade, ricotta with pistachio, sun-dried tomatoes, roasted peppers</i>	
	2 persone - 2 persons € 15,00
Prosciutto crudo e melone	€ 10,00
<i>raw ham and melon</i>	



Caprese



Antipasto Siciliano 2p

Antipasti di Pesce / Seafood Starters

Insalata di polipo	€ 15,00
<i>polipo*, olio, prezzemolo</i> <i>octopus*, oil, parsley</i>	
Caponata di tonno	€ 15,00
<i>tonno*, peperoni, cipolla, farina, capperi, aceto, zucchero, vino bianco, pepe nero</i> <i>tuna*, peppers, onion, flour, capers, vinegar, sugar, white wine, black pepper</i>	
Sauté di cozze e vongole	€ 18,00
<i>cozze e vongole, olio extravergine, aglio, pesto, prezzemolo e vino bianco</i> <i>mussels and clams, extra virgin olive oil, garlic, basil sauce, parsley and white wine</i>	

Zuppa di cozze	€ 12,00
<i>cozze, salsa di pomodoro, olio extravergine, aglio, pesto, prezzemolo e vino bianco</i> <i>mussels, tomato sauce, extra virgin olive oil, garlic, basil sauce, parsley and white wine</i>	
Antipasto di mare freddo	€ 15,00
<i>marinati di pesce spada*, gamberoni* e alici, insalata di polipo*, cocktail di gamberi*</i> <i>marinated swordfish*, king prawns* and anchovies, octopus* salad, shrimps* cocktail</i>	
	2 persone - 2 persons € 25,00
Antipasto di mare caldo	€ 15,00
<i>sarda a beccafico, calamaretti*, cozze al gratin, caponata di tonno*, gamberone* al gratin, polpette di bianchetto*</i> <i>sardinian beccafico, squids*, gratined mussels, tuna* caponata, gratinated prawns*, bianchetto* fishballs</i>	
	2 persone - 2 persons € 25,00
Antipasto di mare crudo	€ 25,00
<i>gamberone* di Mazara, ostriche, scamponi* e cozze</i> <i>Mazara prawns*, oysters, norway lobsters* and mussels</i>	
	2 persone - 2 persons € 40,00
Ostriche crude (al pezzo)	€ 3,50
<i>Raw oysters (for piece)</i>	



Antipasto di mare crudo 2p



Antipasto di mare freddo 2p



Antipasto di mare caldo 2p

Primi Piatti / First Dishes

Pasta al pomodoro	€ 8,00
<i>spaghetti, salsa di pomodoro, basilico</i> <i>spaghetti, tomato sauce and basil</i>	
Pasta fresca alla Norma	€ 10,00
<i>pasta fresca, salsa di pomodoro, melanzane, pesto, ricotta salata</i> <i>fresh pasta, tomato sauce, chopped eggplants, basil sauce, salted ricotta cheese</i>	

Ravioli di ricotta di Palazzolo con burro e pistacchio € 12,00
ravioli di ricotta* di Palazzolo, burro e pistacchio
ravioli with ricotta* from Palazzolo, butter and pistachio

Spaghetti alla Bolognese € 10,00
spaghetti, ragu' di carne di vitello
spaghetti, veal meat sauce



Fusilli freschi alla Norma



Ravioli di ricotta al burro e pistacchio



Spaghetti alla Siracusana

Primi di Pesce / First fish dishes

Risotto alla pescatora € 15,00
riso, cozze, vongole, calamari*, gamberetti*, gamberoni*, pesto e salsa di pomodoro
rice, mussels, clams, squids*, prawns*, big prawns*, pesto and tomato sauce

Spaghetti ai ricci € 20,00
spaghetti, ricci, aglio, olio prezzemolo e peperoncino
spaghetti, sea urchins, garlic, oil parsley and hot pepper

Spaghetti alla Siracusana € 12,00
spaghetti, acciughe, pinoli, uvetta, aglio, salsa di pomodoro, prezzemolo e mollica tostata
spaghetti, anchovies, pine nuts, raisins, garlic, tomato sauce, parsley and toasted breadcrumbs

Fettuccine ai gamberi € 14,00
fettuccine con gamberi di Mazara*, zucchine, pomodoro ciliegino, pistacchio, prezzemolo e olio
fettuccine with Mazara shrimps*, zucchinis, cherry tomato, pistachio, parsley and oil

Ravioli di cernia con scampi e panna € 15,00
ravioli, burro, brandy, panna e salsa di pomodoro
ravioli, butter, brandy, cream and tomato sauce



Fettuccine ai gamberi



Risotto alla pescatora



Gnocchetti allo spada

Gnocchetti allo spada € 12,00

gnocchetti con pesce spada, melanzane, prezzemolo e pesto
gnocchi with swordfish*, chopped eggplants, parsley and basil sauce*

Spaghetti alle Vongole € 16,00

*spaghetti, vongole, pesto, aglio e olio extravergine
spaghetti, clams, basil sauce, garlic and extra virgin olive oil*

Spaghetti al nero di seppia € 16,00

*spaghetti, seppie e nero di seppia
spaghetti, cuttlefishes and squid ink*

Secondi di Carne / Meat Dishes

Trinca di vitello arrosto € 10,00

veal steak, oil and salt

Cotoletta di pollo € 10,00

*petto di pollo, uovo, mollica e parmigiano
chicken breast, egg, breadcrumbs and parmesan*

Arrosto misto di carne € 14,00

*petto di pollo, costatina di maiale, salsiccia di suino, olio e sale
chicken breast, pork ribs, sausage, oil and salt*

Secondi di Pesce / Fish dishes

Pesce spada al "Buongustaio" € 15,00

involtini di pesce spada gratinato con verdure lessate alla mentuccia e crema di melanzane, parmigiano e pistacchio
gratined swordfish* rolls, boiled vegetables with meant, eggplants cream, parmesan and pistachio*

Calamari arrosto € 15,00
calamari, olio extravergine d'oliva, prezzemolo, aglio
squids*, extra virgin olive oil, parsley, garlic

Calamari e polipo "alla Luciana" € 15,00
calamari*, polipo*, cipolla, capperi, salsa, olive e aglio
squids*, octopus*, onion, capers, tomato sauce, olives and garlic

Fritto misto € 15,00
calamari*, gamberetti* fritti
fried squids*, fried shrimps*



Pesce spada al Buongustaio



Gamberoni all'arancia e mandorla



Arrosto misto di pesce

Pesce spada arrosto € 14,00
pesce spada* arrosto, olio extravergine e prezzemolo
roasted swordfish*, extra-virgin olive oil and parsley

Gamberoni all'arancia e mandorla € 16,00
gamberoni* gratinati con mollica condita, arancia, mandorle e parmigiano
gratined prawns* with seasoned breadcrumbs, orange, almonds and parmesan

Gamberoni arrosto € 16,00
Gamberoni*, olio, sale, prezzemolo
gratined prawns*, extra-virgin olive oil, salt, parsley

Arrosto misto di pesce € 20,00
pesce spada*, calamari*, gamberoni*, scampone, olio extravergine e prezzemolo
roasted swordfish*, squids*, king prawns*, big shrimp, extra virgin olive oil and parsley



Fritto misto



Zuppa di pesce



Calamari e polipo alla "Luciana"

Spigola arrosto € 16,00

spigola, olio extravergine e prezzemolo
roasted seabass, extra virgin olive oil and parsley

Tonno alla Siciliana € 18,00

tonno, cipolle, peperoni, farina, salsa di pomodoro, aceto, zucchero e capperi*
tuna, onions, peppers, flour, tomato sauce, vinegar, sugar and capers*

Zuppa di pesce € 25,00

calamari, gamberi*, pesce spada*, cozze, vongole, gamberoni*, scampi*, salsa di pomodoro, olio, aglio e vino bianco*
squids, prawns*, swordfish*, mussels, clams, prawns*, norway lobsters*, tomato sauce, oil, garlic and white wine*

Contorni / Side Dishes

Verdure grigliate € 8,00

radicchio, zucchine, peperoni, melanzane, funghi freschi
grilled vegetables - chicory, zucchinis, peppers, eggplant, fresh mushrooms

Insalata mista € 4,00

insalata verde, radicchio, pomodoro, carote e mais
green salad, chicory, tomato, carrots and corn

Insalata di pomodoro € 5,00

Insalata di pomodoro e basilico
tomato and basil salad

Patate al forno € 5,00

patate al forno, olio, ariosto e cipolla
roast potatoes, oil, ariosto and onion

Patatine fritte / French fries* € 4,00

Menù fisso / Fixed price menu

Menu' da 2 Portate / Menu' with 2 Courses € 30,00

Due portate a scelta libera tra Antipasti / Primi / Secondi

Two Courses to choose from among Starters / First course / Main course

Menu' da 3 Portate / Menu' with 3 Courses € 40,00

Tre portate in totale a scelta libera tra Antipasti / Primi / Secondi

Three Courses to choose from among Starters / First course / Main course

Antipasti / Starters

- *Antipasto di mare freddo (1 persona)*
- *Antipasto di mare caldo (1 persona)*
- *Insalata di polipo*
- *Caponata di tonno*

Primi / First course

- *Fettuccine ai gamberi*
- *Ravioli di cernia con scampi e panna*
- *Gnocchetti allo spada*
- *Risotto alla pescatora*
- *Spaghetti al nero di seppia*
- *Spaghetti alla Siracusana*

Secondi / Main course

- *Calamari arrosto*
- *Pesce spada arrosto*
- *Gamberoni all'arancia e mandorle*
- *Pesce spada al "Buongustaio"*
- *Fritto Misto*

Contorno / Side Dish

- *Insalata mista*

Bevande / Drinks

- *Acqua, vino, sorbetto / water, wine and sorbet*

Importante / Important

Menu' a persona non condivisibile.

Menu 'per person not shared.

Bevande / Drinks

Bibita in lattina	€ 2,50
<i>aranciata, coca cola, lemon soda, coca zero, te' al limone e te' alla pesca</i>	
<i>fanta, coke, lemon soda, coca zero, lemon or peach tea</i>	
Acqua minerale 1 litro	€ 2,50
<i>mineral water 1 litre</i>	
Acqua minerale piccola 1/2 litro	€ 1,50
<i>mineral water 1/2 litre</i>	
Vino locale 1 Calice	€ 4,00
<i>vino bianco o rosso - glass of wine (white or red)</i>	
Vino locale 1/2 litro	€ 6,00
<i>vino bianco o rosso - local wine 1/2 l (white or red)</i>	
Vino locale 1 litro	€ 10,00
<i>vino bianco o rosso - local wine 1 litre (white or red)</i>	

Birre / Beers

Birra italiana 33 cl.	€ 3,00
<i>bottled italian beer 33 cl.</i>	
Birra italiana 66 cl.	€ 4,00
<i>bottled italian beer 66 cl.</i>	
Birra alla spina Poretti 20 cl.	€ 3,00
<i>draft beer Peroni 33 cl.</i>	
Birra alla spina Poretti 40 cl.	€ 4,00
<i>draft beer Peroni 40 cl.</i>	
Birra Amurusa 33 cl.	€ 5,00
<i>bottled beer Amurusa 33 cl.</i>	
Birra Amurusa 75 cl.	€ 10,00
<i>bottled beer Amurusa 75 cl.</i>	
Birra tourtelle analcolica 33 cl.	€ 3,00
<i>non alcoholic beer</i>	

Digestivi / Digester

Amaro	€ 3,00
Amaranca	€ 3,00
<i>bitter Orange liquer</i>	
Lemoncello	€ 3,00
<i>lemon bitter liquer</i>	
Whisky Jack Daniels	€ 6,00
Grappa	€ 3,00
Grappa Isabel	€ 8,00

Dolci / Desserts

Cuore caldo al cioccolato	€ 4,00
<i>chocolate cake with melted chocolate heart</i>	
Mousse al limone	€ 4,00
<i>lemon mousse</i>	
Sorbetto al limone	€ 3,00
<i>lemon sorbet</i>	
Tiramisu'	€ 4,00
<i>coffee dessert, mascarpone and cocoa powder</i>	
Parfait di mandorla	€ 4,00
<i>almonds frozen dessert with eggs, fresh cream</i>	
Profitterol	€ 4,00
<i>bigne' with fresh cream and chocolate cover</i>	
Cannolo di ricotta	€ 3,00

Vini Bianchi

Nicosia

VULKA' ETNA BIANCO € 18,00

Fina

KIKE' € 20,00

Firriato

CHARME € 20,00

calice € 6,00

CHARME ROSATO € 20,00

Tasca D'almerita

REGALEALI BIANCO € 18,00

Inzolia - Grecanico - Catarratto Chardonnay

calice € 5,00

REGALEALI BIANCO *cl. 37,50* € 10,00

Inzolia - Grecanico - Catarratto Chardonnay

NOZZE D'ORO € 30,00

Inzolia - Sauvignon

LEONE € 20,00

Catarratto - Pinot bianco - Sauvignon

Principe di Corleone

BIANCO ALCAMO € 18,00

Catarratto - Inzolia

CHARDONNAY € 25,00

Chardonnay

GIADA € 18,00

Vitigni Autoctoni Siciliani

Barone Montalto

Cucunci frizzante € 20,00

Milazzo

MARIA COSTANZA € 30,00

Inzolia - Chardonnay

BIANCO DI NERA € 25,00

Nero Cappuccio - Inzolia

BIANCO DI NERA *cl. 37,50* € 15,00

BIANCO DI NERA *Magnum 1,5l* € 50,00

DonnaFugata

DAMARINO € 18,00

calice € 6,00

Planeta

LA SEGRETA € 22,00

Grecanico - Chardonnay

LA SEGRETA *cl. 37,50* € 12,00

Grecanico - Chardonnay

Duca di Salaparuta

CORVO BIANCO GLICINE € 16,00

Vitigni Siciliani

Tenute Major

CHARDONNAY € 18,00

calice € 6,00

ROSATO € 18,00

calice € 6,00

Prosecco

Prosecco € 16,00

calice € 6,00

Molino a vento

Grillo € 16,00

Vini Rossi

Nicosia

VULKA' ETNA ROSSO € 20,00

Fina

SYRAH € 20,00

calice € 6,00

Tasca D'almerita

REGALEALI ROSSO € 18,00

Nero D'Avola

calice € 5,00

REGALEALI ROSSO cl. 37,50 € 10,00

Nero D'Avola

LAMURI € 22,00

Nero D'Avola

Principe di Corleone

ROSSO DI SICILIA € 18,00

Nero D'Avola - Merlot

QUERCUS € 30,00

Cabernet Sauvignon

Milazzo

MARIA COSTANZA € 40,00

Nero D'Avola

DUCA DI MONTALBO € 100,00

Rosso Sicilia IGT

DonnaFugata

SEDARA € 18,00

Nero D'Avola

calice € 5,00

SEDARA cl. 37,50 € 10,00

Nero D'Avola

MILLE E UNA NOTTE € 100,00

Rosso rubino IGT

Planeta

LA SEGRETA € 22,00

Nero D'Avola - Merlot - Syrah

LA SEGRETA cl. 37,50 € 12,00

Nero D'Avola - Merlot - Syrah

Duca di Salaparuta

PASSO DELLE MULE € 18,00

Nero D'Avola

DUCA ENRICO € 100,00

Nero D'Avola in purezza

Barone Montalto

PASSIVENTO € 20,00

Nero D'Avola

calice € 6,00

Molino a vento

SYRAH € 16,00

Nero D'Avola

calice € 6,00

Spumanti

Prosecco 75 cl € 16,00

Ferrari

MAXIMUM 75 cl..... € 75,00

Brut

ROSE' 75 cl € 75,00

Firriato

SAINT GERMAN 75 cl € 30,00

Brut

Champagne

Ferrari

POMMERY 75 cl € 120,00

Brut Apanage

PIPER ESSENTIEL 75 cl € 100,00

Brut