

# Antipasti

## Il Faro di Hiera

da 10.00 a 15.00 a persona

(antipasto misto\* della casa "terra-mare" - minimo 3 persone)  
(mixed starter \* from thehouse "land-sea" - minimum 3 people)

## Seppioline piccanti "ammuddicate"

10.00

(seppie\*, aglio, peperoncino, pangrattato, olio EVO)  
(cuttlefish \*, garlic, chilli, breadcrumbs, EVO oil)

## Tentacoli di polpo agli aromi dell'isola

10.00

(polpo\*, limone, aglio rosso di Nubia, timo, prezzemolo, origano e capperi)  
(octopus \*, lemon, Nubia red garlic, thyme, parsley, oregano and capers)

## Carpaccio di polpo con perle di tartufo nero

12.00

Octopus carpaccio with black truffle pearls

## Insalata di polpo alla siciliana tartufata

12.00

(polpo\*, patate, sottaceti, sedano, cipolla rossa, arancia, scaglie di tartufo d'estate, olive nocellara del Belice, capperi)  
(octopus \*, potatoes, pickles, celery, red onion, oranges, summer truffle flakes, Nocellara del Belice olives, capers)

## Carpaccio di pesce spada con perle di zenzero

12.00

Swordfish carpaccio with ginger pearls

## Coni di pesce spada

10.00

(pesce spada\*, spinaci, formaggio, aglio rosso di Nubia, pepe, mollica di pane)  
(swordfish \*, spinach, cheese, Nubian red garlic, pepper, breadcrumbs)

\*Potrebbero essere surgelati  
\*They could be frozen



# Antipasti

<b>Sarde a beccafico</b> (sarde*, mollica di pane, uva sultanina, pinoli, aromi arancia e limone) (sardines *, breadcrumbs, sultanas, pine nuts, orange and lemon flavorings)	9.00
<b>Caponata Terra-Mare</b> (melanzane, pesce spada*, o ricciola* o tonno*, sedano, pomodoro, capperi, olive Nocellara del Belice, zucchero, aceto di vino, olio EVO) (eggplant, swordfish *, or amberjack * or tuna *, celery, tomato, capers, Nocellara del Belice olives, sugar, wine vinegar, EVO oil)	12.00
<b>Impepata di cozze / zuppa di cozze</b> (cozze*, aglio rosso di Nubia, prezzemolo, pomodorini di Pachino) (mussels *, Nubia red garlic, parsley, Pachino cherry tomatoes)	10.00
<b>Sauté di vongole</b> (vongole, pomodorini di Pachino, aglio rosso di Nubia, prezzemolo) (clams, Pachino cherry tomatoes, Nubia red garlic, parsley)	15.00
<b>Il piatto di tonnara</b> (bottarga di tonno, bresaola e salsiccia di tonno, cuore e lattume di tonno, arance, limoni) (tuna bottarga, bresaola and tuna sausage , heart and lattume of tuna, oranges, lemons)	14.00
<b>I Delicati - Affumicati di mare</b> (affumicati di mare: tonno rosso, alalunga, pesce spada e cernia) (smoked seafood: bluefin tuna , albacore , swordfish and grouper )	14.00

\*Potrebbero essere surgelati

\*They could be frozen



# Primi Piatti

## I Classici di Hiera

<b>Spaghetti allo scoglio</b>	20.00
(cozze, vongole con guscio, gambero rosso di Mazara del Vallo*, aglio, prezzemolo, pomodoro di Pachino, pepe, olio EVO) (mussels , clams in shell, Mazara del Vallo red shrimp *, garlic, parsley, Pachino tomato, pepper, EVO oil)	
<b>Busiate aglio e mandorle</b>	16.00
(aglio rosso di Nubia, pomodoro di Pachino, basilico, mandorle, olio EVO) (Nubia red garlic, Pachino tomato, basil, almonds, EVO oil)	
<b>Bucatini con le sarde</b>	18.00
(sarde fresche*, sarde salate*, finocchietto selvatico, uvetta, pinoli, aromi) (fresh sardines *, salted sardines *, wild fennel, raisins, pine nuts, herbs)	
<b>Spaghetti con riccioli di bottarga di tonno</b>	18.00
(bottarga, aglio rosso di Nubia, prezzemolo, olio EVO) (bottarga, Nubia red garlic, parsley, EVO oil)	
<b>Spaghetti Corallini</b>	20.00
(ricci*, aglio rosso di Nubia, scorza di limone, prezzemolo, olio EVO) (sea urchins *, Nubia red garlic, lemon zest, parsley, extra virgin olive oil)	
<b>Penne con Polpo affogato</b>	18.00
(polpo*, pomodoro, cipolla, mollica di pane fresca, aromi) (octopus *, tomato, onion, fresh breadcrumbs, flavorings)	

\*Potrebbero essere surgelati  
\*They could be frozen



# Le Specialità di Hiera

- Etna in eruzione** 20.00  
(fettuccine al nero di seppia, quenelle di ricotta di pecora, ricci, prezzemolo, pangrattato al nero di seppia)  
(fettuccine with cuttlefish ink , sheep ricotta quenelle, sea urchins, parsley, squid ink breadcrumbs )
- Spaghetti anemoni e ricci** 20.00  
(anemoni\*, ricci\*, aglio, limone, mandorle)  
(anemones \*, sea urchins \*, garlic, lemon, almonds)
- Spaghetti Cala Bianca (spaghetto blu)** 20.00  
(cavolo, tartare di gambero rosso di Mazara\* e polpo\*, aglio, acciuga, mandorle)  
(cabbage, Mazara red prawn tartare \* and octopus \*, garlic, anchovies, almonds)
- La cernia e le coste** 22.00  
(pasta ripiena di cernia\*, bietole, pomodorini di Pachino, cipolle, aglio rosso di Nubia, acciughe salate, peperoncino)  
(pasta stuffed with grouper \*, chard, Pachino cherry tomatoes, onions, red garlic from Nubia, salted anchovies, chilli)

\*Potrebbero essere surgelati  
\*They could be frozen



# Le Specialità di Hiera

<b>Tuffo di pesciolini</b> (pasta ripiena di pesce spada* e menta, zuppa ristretta di pesce*) (pasta filled with swordfish * and mint, restricted fish soup *)	22.00
<b>Busiate "Tripetri"</b> (pesce azzurro*, pomodoro, cipolla, aglio rosso di Nubia, menta, olio EVO, dadolata di ortaggi misti, mollica di pane) (blue fish *, tomato, onion, Nubia red garlic, mint, EVO oil, diced mixed vegetables, breadcrumbs)	20.00
<b>Paccheri con vellutata di fave e frutti di mare</b> (fave, cozze*, vongole*, calamaretti*, gamberi*, aromi, pomodoro) (broad beans, mussels *, clams *, baby squids *, prawns *, herbs, tomato)	18.00
<b>Fettucine Verde-Mare</b> (rucola, mandorle, aglio, zenzero, cozze, olio EVO) (rocket, almonds, garlic, ginger, mussels , EVO oil)	18.00

\*P otrebbero essere surgelati  
\*T hey could be frozen



# Secondi Piatti

**Pesce spada agli agrumi di Sicilia** 20.00  
(spada\*, arance, limoni, olio EVO, mandorle)  
(swordfish \*, oranges, lemons, extra virgin olive oil, almonds)

**Pesce spada alla Siciliana** 20.00  
(spada\*, pomodoro di Pachino, cipolla rossa di Tropea, capperi di Marettimo, olive, Nocellara del Belice, aromi)  
(swordfish \*, Pachino tomato, Tropea red onion, Marettimo capers, olives, Nocellara del Belice, aromas)

**Calamari grigliati** 18.00  
(calamari\*, olio EVO, pepe, origano, aceto)  
(squid \*, extra virgin olive oil, pepper, oregano, vinegar)

**Calamaro al Nero d'Avola e...** 20.00  
(calamaro\*, nero d'avola, mirto, olio EVO, cipolle, aglio)  
(squid \*, nero d'avola, myrtle, extra virgin olive oil, onions, garlic)

**Pescato del giorno** 55.00 al kg  
grigliato o zuppa  
grilled or soup

**Seppie grigliate al Brandy** 18.00  
(seppia\*, olio EVO, aromi, brandy)  
(cuttlefish \*, extra virgin olive oil, flavorings, brandy)

\*Potrebbero essere surgelati  
\*They could be frozen



# Ristorante Hierà

## Allergeni

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg.UE 1169/11

## Allegato 2:

pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di

**\*Potrebbero essere surgelati**

**\*They could be frozen**

