



OSTERIA

LOBIANCO

Tommaso Provanzano

A series of colorful, stylized hanging decorations resembling maracas or small puppets, featuring various colors like green, pink, blue, and yellow, with some having polka dots or patterns. They are arranged in a decorative border at the top of the page.

# OSTERIA

LO BIANCO

SEDE STORICA











## ANTIPASTI STARTERS



### PANELLE E CROCCHÈ

Fritters made with gram flour and beshamell  
croquettes

### INVOLTINI DI MELANZANE

Eggplant rolls

### PARMIGIANA

Eggplant parmesan

### CACIO ALL'ARGENTIERA 5€

Caciocavallo cheese baked  
with garlic oregano and vinegar

### VERDURE GRIGLIATE 5€

Grilled vegetables

### MANGIA E BEVI o STIGGHIOLE 5€

"quando ci su"

ASK TO WAITER FOR THE DISPONIBILTY

### CAPONATA

Bitter sweet dish made with Eggplant,  
Olive, celery and capers

### OLIVE E ALICI

Olives and anchovies

### INSALATA DI MUSSO

Tipycal boiled meat (musso) salad with  
celery and carrots

### ZUCCA IN AGRODOLCE

Bitter-sweet pumpkin

### PASTELLATI 5€

Fried battered vegetables

ASK TO WAITER FOR THE DISPONIBILTY

4€



### ANTIPASTO MIX 7€

panelle e crocchè, involtini di melanzane, caponata, zucca in agrodolce, olive cunzate















## PRIMI

FIRST COURSE



### **SARDE (VERDE O ROSSA) 7€**

Sardines, concentrated tomato, bread crumbs, raisin and pine nuts

### **CARRETTIERA**

Oil, garlic, chili pepper and cacio cheese

### **ANCIOVA**

Tomato extract, anchovy, breadcrumbs, raisin and pine nuts

### **AMATRICIANA**

Pork underbelly, onion and tomato sauce

### **GLASSA**

Potatoes and meat

### **BOLOGNESE**

Meat sauce

### **MONDELLO 7€**

Swordfish\*, tomato sauce, eggplant and mint

### **PISELLI**

Peas, onion and carrots

### **NORMA**

Tomato sauce, fried eggplant and ricotta cheese

### **DELLA CASA 7€**

Squid, zucchini and cherry tomato sauce

6€

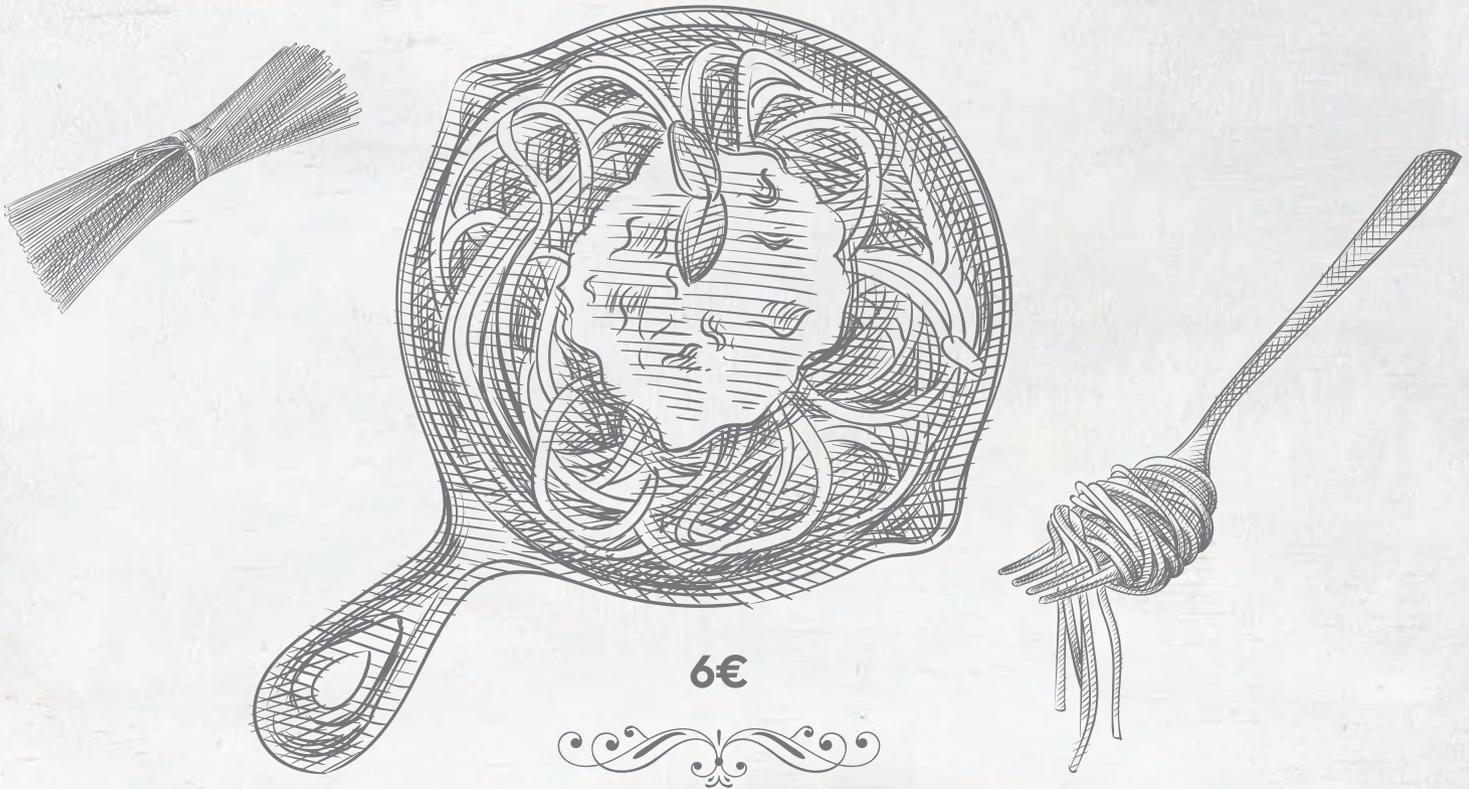


ASK FOR OFF THE MENU





**A PARIEDDA**  
RI PASTA FRITTA  
PAN WITH FRIED PASTA



















## SECONDI DI PESCE

SECOND COURSE - FISH



### POLPETTE DI SARDE

Sardines fishball in tomato sauce

### PESCE SPADA\* 12€

Roasted swordfish simple or with breacrums

### CALAMARO\*

Roasted or fried squid

### FRITTURA MISTA\* 15€

Variety of fried fish

### SARDE ALLINGUATE

Tipycal fried sardines

### BACCALÀ

Fried or boiled baccalà (stockfish)

### SGOMBRO

Roasted mackerel simple or with breadcrumbs

### PESCE DEL GIORNO

Fish of the day



PRICE: ask to waiter

10€



\* In mancanza di prodotto fresco usiamo solo il miglior congelato a bordo proveniente dal Mediterraneo.











## SECONDI DI CARNE

SECOND COURSE - MEAT



### **BOLLITO**

Boiled meat, can be served with olives, anchovies, tomato

### **POLLO 9€**

Chicken slice roasted simple or with breadcrumbs

### **INVOLTINI SICILIANI 9€**

Stuffed sicilian rolls

### **STINCO DI MAIALE 15€**

Pork knuckle

ASK TO WAITER FOR THE DISPONIBILITY

### **TRIS DI CARNE**

Sausage, steak and sicilian roll

### **STUFATINO**

Typical stew

### **SALSICCIA 9€**

Sausage pork grilled or in tomato sauce

### **POLPETTE AL SUGO 9€**

Meatball in tomato sauce

### **BISTECCA 9€**

Beaf steak or steak simple or with breadbrumbs

### **TRIPPA 9€**

Typical tripe (only monday and tuesday)

ASK TO WAITER FOR THE DISPONIBILITY

### **SGALOPPINA AL LIMONE**

Lemon escalope

ASK TO WAITER FOR THE DISPONIBILITY

### **AGNELLO AL FORNO 12€**

Oven baked lamb (only wednesday)

ASK TO WAITER FOR THE DISPONIBILITY

10€











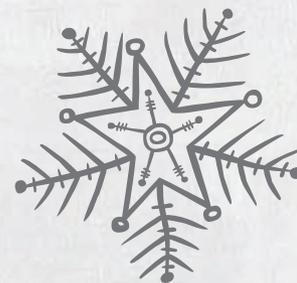






## STAGIONALI SEASONAL

IN INVERNO  
WINTERTIME



### **BROCCOLI 6€**

Spaghetti with broccoli, rasin and pine nuts

### **CASANOVA 6€**

Spaghetti with sausages sauce  
and ricotta cheese

### **FRITTELLA 6€**

French beans, peas artichokes also  
served with spaghetti



### **MACCO DI FAVE**

French beans soup

### **LENTICCHIE**

Lentils soup

### **ZUPPA O PASTA DI FAGIOLI**

Beans soup also served with pasta

### **MINISTRONE**

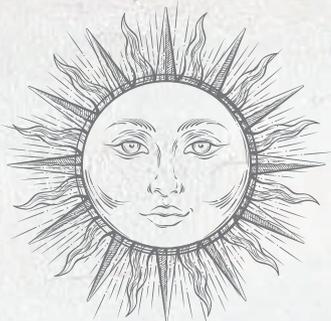
Mix vegetables soup

5€



ASK TO WAITER FOR THE DISPONIBILITY





## STAGIONALI SEASONAL

IN ESTATE  
SUMMERTIME

### TENERUMI

Spaghetti with "Tenerumi" (local vegetable)

### ZUCCHINE FRITTE

Spaghetti with fried zucchini

### PESTO

Spaghetti with basil pesto

### TRAPANESE

Spaghetti with row cut tomato basil and garlic

### ZUPPA DI COZZE 10€

Mussels soup

### COZZE E VONGOLE 15€

Spaghetti or soute with clams, mussels or mix

### INSALATA DI POLPO 10€

Octopus salad

### TARANTINA 10€

Spaghetti with mussels and tomato

### VONGOLE 15€

Clams

### RICCI 15€

Spaghetti with sea urchins

6€

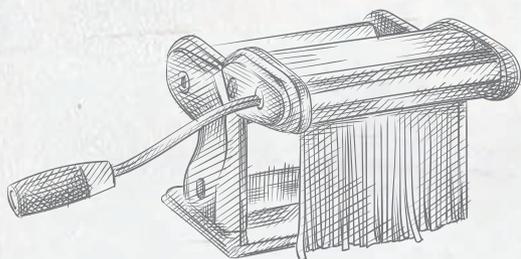


ASK TO WAITER FOR THE DISPONIBILITY



# FUORI MENÙ

OFF-THE-MENU



OGNI MATTINA SELEZIONIAMO I  
MIGLIORI PRODOTTI AL  
MERCATO PER PROPORVI DEI  
PIATTI DEL GIORNO SEMPRE  
NUOVI



**CHIEDI AI PICCIOTTI PREZZI E PIATTI**  
**ASK THE WAITERS PRICES AND DISHES**











## CONTORNI

SIDE DISHES

### PATATE

Roasted potatoes or glazed

### GIRI

Boiled fresh chard

### INSALATA

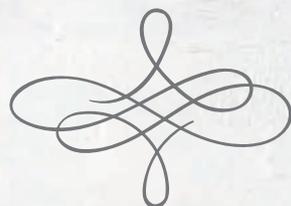
Green salad or mixed

### FAGIOLI 5€

Cannellini beans

### PATATINE FRITTE

French fries



## DESSERT

DESSERT/ FRUIT

### CASSATA AL FORNO

Typical baked ricotta cake

### CANNOLI 3€

Typical ricotta roll

### TIRAMISÙ 5€

Tiramisù

### PANNA COTTA

Panna cotta

### MACEDONIA

Fruit salad

4€



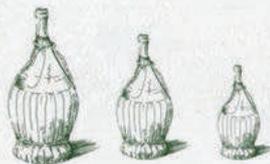








## BIBITE DRINKS



1L 8€  
1/2L 4€  
1/4L 2€

**VINO  
DELLA CASA**  
OUR WINE



**CHIEDI AI CAMERIERI**

Ask to waiter

15-22€

**VINO  
IN BOTTIGLIA**  
WINE BOTTLE



0,66L  
4€

0,33L  
2€

**BIRRA  
ARTIGIANALE**  
ARTIGIANAL BEER

0,33L  
6€

**BIBITE**  
SOFT DRINK

COCA COLA,  
SPRITE, FANTA,  
CHINOTTO, CAFFÈ

0,33L  
2€

**ACQUA**  
WATER

FRIZZANTE  
NATURALE

1L  
2€

"Se ci chiedete lo sconto dateci almeno il tempo di aumentare i prezzi"



COPERTO 2€





# LE RICETTE DELLA NONNA

ANTIPASTI

## CAPONATA

Melanzane  
Concentrato di pomodoro  
Olive  
Capperi  
Sedano  
Cipolla bianca  
Olio Extravergine d'oliva  
Aceto  
Zucchero

## CROCCHÈ DI LATTE

Latte  
Burro  
Sale  
Zucchero  
Parmigiano  
Farino

## ZUCCA ROSSA

Zucca  
Olio extravergine d'oliva  
Mentuccia  
Aglio  
Sale  
Pepe nero  
Aceto  
Zucchero

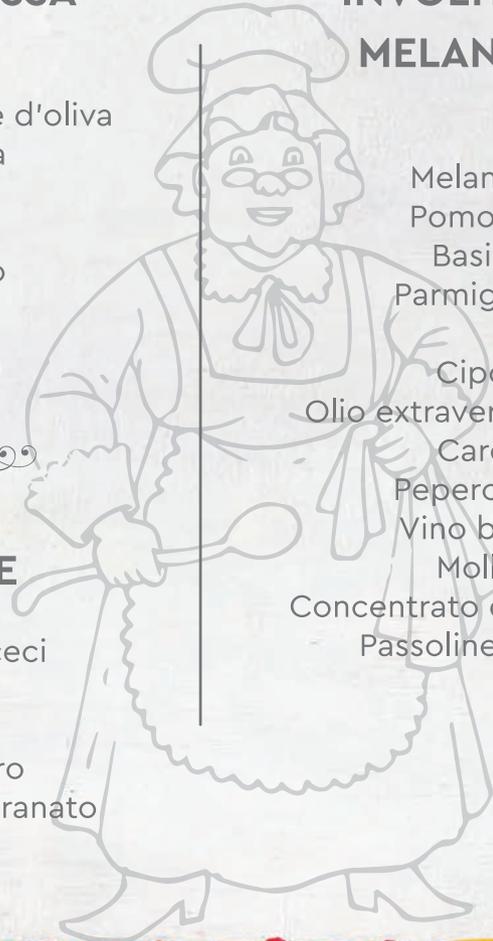
## PANELLE

Farina di ceci  
Acqua  
Sale  
Pepe nero  
Finocchio ingrano

## INVOLTINO DI MELANZANE

Melanzane  
Pomodoro  
Basilico  
Parmigiano

Cipolla  
Olio extravergine d'oliva  
Carote  
Peperoncino  
Vino bianco  
Mollica  
Concentrato di pomodoro  
Passoline e pinoli





# LE RICETTE DELLA NONNA

PRIMI

## PASTA SARDE VERDI

Cipolla  
Filetto di acciughe  
Olio extravergine di oliva  
Passolina e pinoli  
Finocchietto di montagna  
Sarde  
Sale  
Peperoncino



## BROCCOLI

Cipolla  
Filetto di acciughe  
Olio extravergine di oliva  
Passolina e pinoli  
Sarde  
Sale  
Peperoncino

## ANCIOVA

Aglio  
Filetto di acciughe  
Olio extravergine di oliva  
Passolina e pinoli  
Concentrato di pomodoro  
Sale  
Pepe nero  
Zucchero



## CARRETTIERA

Olio extravergine di oliva  
Aglio  
Peperoncino

## NORMA

Cipolla  
Basilico  
Olio extravergine di oliva  
Pomodoro  
Sale  
Pepe nero  
Zucchero  
Melanzane fritte  
Formaggio (Ricotta Salata)

## GLASSA

Cipolla  
Olio extravergine di oliva  
Patate  
Straccetti di carne  
Sale  
Pepe nero





## LE RICETTE DELLA NONNA

SECONDI

### BOLLITO

Punta di petto (Vitello)  
cotto al brodo

Acqua  
Carote  
Cipolle  
Sedano  
Pomodoro  
Olio extravergine di oliva  
Sale  
Pepe nero

### POLPETTE DI SARDE

Sarde  
Cipolla  
Passolina e pinoli  
Formaggio  
Mentuccia  
Uova  
Sale  
Pepe  
Pangrattato

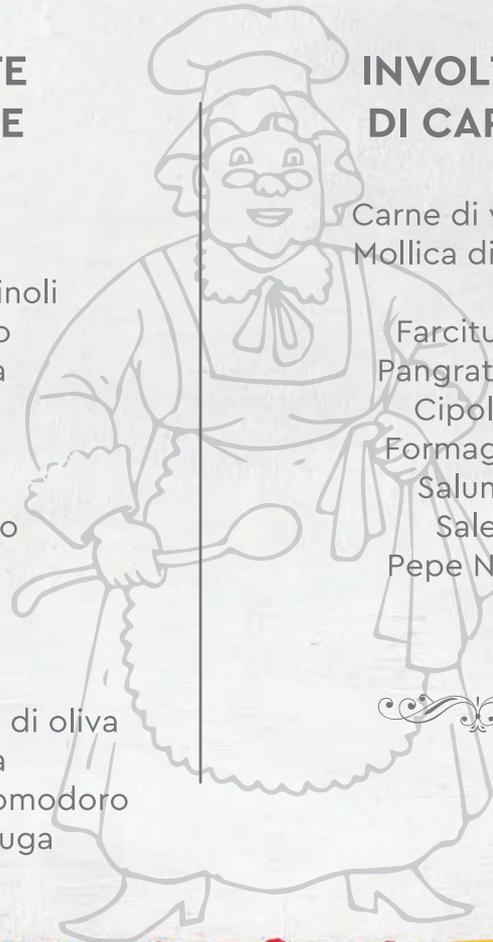
Sugo:

Cipolla  
Olio extravergine di oliva  
Mentuccia  
Concentrato di pomodoro  
Filetti di acciuga

### INVOLTINI DI CARNE

Carne di vitello  
Mollica di pane

Farcitura:  
Pangrattato  
Cipolla  
Formaggio  
Salumi  
Sale  
Pepe Nero



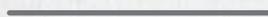


# OSTERIA

LO BIANCO



Grazie per esserci venuti a trovare, ci auguriamo che vi siate trovati bene. La vostra soddisfazione è il nostro più grande successo.



Thanks for coming, we hope that you enjoyed your staying. Your satisfaction it's our best success.

**MENU SOUVENIR**  
**8€**



A series of colorful, stylized hanging decorations in shades of green, pink, orange, and blue, resembling traditional folk art or carnival ornaments, positioned at the top of the page.

# OSTERIA

LO BIANCO

SEDE STORICA



SEDE STORICA  
DAL 1931

Tommaso Provenzano