



MENÙ À LA CARTE

*Tra i filari del nostro Baglio,
nasce il gusto che ritrovi nel piatto e nel calice*

*Amid the rows of our Baglio, the taste you savor in every
dish and every glass is born.*



Antipasti - Starters

Friggitoria siciliana ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ (panelle, arancinette, bruschette) <i>Sicilian fried (fried chickpea flour, rice balls, bruschettas)</i>	€ 12,00
Rustico della casa ¹⁻³⁻⁶⁻⁷ (caponata, arancinette, salumi, olive, pecorino, primo sale con marmellate Bio Ansaldi) <i>Rustic of the house (sweet and sour vegetable, rice balls, cold cuts, olives, pecorino, primo sale cheese paired with Ansaldi Bio jams)</i>	€ 16,00
Caponata di melanzane ¹⁻¹² <i>Sweet and sour eggplants with tomatoes sauce</i>	€ 12,00
Polpo arrosto su letto di rucola, pomodorini, aceto balsamico ⁸⁻¹⁴ <i>Roasted octopus with rocket, cherry tomatoes, balsamic vinegar</i>	€ 16,00
Fritto di cappuccetto ¹⁴ <i>Fried cuttlefish</i>	€ 16,00
Affumicati di pesce con frutta di stagione ⁴ (tonno, pesce spada) <i>Smoked fish with seasonal fruit (tuna and swordfish)</i>	€ 18,00
Crudo di pesce ¹⁻²⁻⁴ (scampo marinato al Limone, Gambero rosso di Mazara, Bruschetta con salame di tonno) <i>Cruditè (Scampi with lemon, Shrimps of Mazara, Bruschetta with tuna fish salami)</i>	€ 30,00

Primi - First Courses

Busiate alla norma ¹⁻⁷⁻⁸ <i>Busiate (homemade pasta) with eggplants</i>	€ 15,00
Busiate al pesto trapanese ¹⁻⁸ <i>Busiate (homemade pasta) with Trapanese pesto</i>	€ 15,00
Linguine con pesto di mandorle di produzione propria, con tartare di Gambero Rosso di Mazara e limone ¹⁻²⁻⁶⁻⁸ <i>Pasta with homemade almond pesto, with Mazara Red Shrimp tartare and lemon</i>	€ 20,00
Busiate con salsa di polpette alla siciliana ¹⁻³⁻⁷⁻¹¹ (mollica, salsa di pomodoro, tritato di bovino, uova e parmigiano) <i>Busiate (homemade pasta) with Sicilian meatball sauce (breadcrumbs, tomato sauce, minced beef, eggs and parmesan)</i>	€ 16,00
Linguine alla eoliana ¹ (pomodorino, capperi, olive, basilico, aglio e olio) <i>Pasta eoliana (cherry tomatoes, capers, olives, basil, garlic and oil)</i>	€ 15,00
Cous cous di pesce 'incucciato' a mano come da tradizione ¹⁻⁴ <i>Cous cous with fish 'incucciato' handmade as tradition</i>	€ 22,00

Secondi - Main Courses

Tagliata di manzo con rucola, pomodorino e scaglie di grana ⁷ <i>Sliced beef with rocket, tomato and grana flakes</i>	€ 22,00
Involtini di carne alla siciliana con verdure di stagione ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ <i>Typical Sicilian meat rolls with seasonal vegetables</i>	€ 18,00
Scaloppine al Marsala con verdure di stagione ¹⁻⁷⁻¹² <i>Veal Marsala with seasonal vegetables</i>	€ 18,00
Petto di pollo alla griglia <i>Grilled chicken breast</i>	€ 12,00
Pesce spada alla griglia ⁴ <i>Grilled swordfish</i>	€ 20,00
Tonno grigliato ⁴ <i>Grilled tuna fish</i>	€ 18,00
Tagliata di tonno con cipolla rossa, rucola, pomodorino e glassa di aceto vecchio ⁴⁻¹² <i>Sliced tuna with red onion, rocket, tomato, glaze of old vinegar</i>	€ 22,00

Contorni - Side Dishes

Insalata mista
Mixed salad

€ 5,00

Patate al forno
Baked potatoes

€ 5,00

Verdure grigliate
Grilled vegetables

€ 5,00



Dolci - Desserts

Parfait di mandorle <i>Almonds' parfait</i>	€ 6,00
Cappelletti di ricotta (2 per porzione) <i>"Cappelletti" soft sweet pastry filled with ricotta cheese</i>	€ 6,00
Tiramisù <i>Tiramisù</i>	€ 6,00
Cannolo scomposto <i>Sweet ricotta cheese with chocolate and crumbled cannolo pastry</i>	€ 6,00
Semifreddo alla gianduia <i>Gianduia chocolate semifreddo</i>	€ 6,00
Dolci di mandorla con calice di Abbadessa Vendemmia Tardiva Ansaldi (Zibibbo) <i>Almond flour biscuits with a glass of Abbadessa Late Harvest Ansaldi (Zibibbo grapes)</i>	€ 8,00
Granita (limone/ fragola) <i>"Granita" finely crushed ice with lemon/strawberry juice</i>	€ 5,00
Frutta di stagione <i>Season fruit</i>	€ 5,00

Bar

Acqua naturale 50cl	€ 1,00
Acqua naturale 1L	€ 2,50
Acqua frizzante 50cl	€ 1,50
Acqua frizzante 1L	€ 3,00
Caffè espresso	€ 1,50
Caffè d'orzo	€ 2,00
Caffè decaffeinato	€ 1,00
Caffè americano	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,00
Fanta - Coca cola (Light - Zero) - Sprite	€ 3,00
Birra	€ 3,50
Thè	€ 2,00
Camomilla	€ 2,00
Succo di frutta	€ 2,50

ALLERGENI

-  **1. GLUTINE**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.
-  **2. CROSTACEI E DERIVATI**
Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili.
-  **3. UOVA**
Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.
-  **4. PESCE E DERIVATI**
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali.
-  **5. ARACHIDI E DERIVATI**
Creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
-  **6. SOIA E DERIVATI**
Prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.
-  **7. LATTE E DERIVATI**
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.
-  **8. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI**
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi.
-  **9. SEDANO E DERIVATI**
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
-  **10. SENAPE E DERIVATI**
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.
-  **11. SEMI DI SESAMO E DERIVATI**
Semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale.
-  **12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
-  **13. LUPINO E DERIVATI**
Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari.
-  **14. MOLLUSCHI E DERIVATI**
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...



WINE LIST





I VINI ANSALDI NASCONO DA STUDIO, RICERCA E CONSAPEVOLEZZA.

Ogni scelta, ogni dettaglio, è il frutto di una visione chiara:
valorizzare il carattere unico di un territorio storicamente vocato alla viticoltura di qualità. La nostra filosofia si fonda sul rispetto dell'identità del luogo, sulla valorizzazione delle singole parcelle e sulla cura di ogni dettaglio, **dalla vigna alla bottiglia**.
Ci troviamo sull'altopiano di Marsala, un vero e proprio balcone naturale affacciato sulla Riserva dello Stagnone: un paesaggio unico che influenza il nostro lavoro e si riflette nell'equilibrio e nella finezza dei nostri vini.
Non inseguiamo le mode, ma lavoriamo per produrre vini che raccontino con autenticità la nostra terra: eleganti, longevi, riconoscibili.



ANSALDI WINES ARE BORN FROM STUDY, RESEARCH, AND AWARENESS.

*Every decision, every detail, stems from a clear vision: **to enhance the unique character of a land** that has historically been devoted to quality viticulture. Our philosophy is based on respect for the place's identity, the valorisation of individual vineyard parcels, and the meticulous care of every step, **from vine to bottle**. We are located on the Marsala plateau, a true natural balcony overlooking the Stagnone Reserve, a unique landscape that influences our work and is reflected in the balance and finesse of our wines. **We don't follow trends; we strive to produce wines that tell the story of our land with authenticity: elegant, age-worthy, and distinctive.***



ANSALDI



SPUMANTE SPARKLING WINE

ANSALDI BRUT

Metodo Classico Ansaldi Millesimato 2019

Rappresenta la nostra sfida in bottiglia. Selezione parcellare, dopo la prima fermentazione in acciaio, il vino affina per 60 mesi sui lieviti, sviluppando complessità e finezza. La sboccatura è firmata da un **liqueur d'expédition esclusivo: un perpetuo** della collezione di famiglia, iniziato nel 1957 e tramandato come eredità enologica.

It represents our challenge in a bottle.

A parcel selection, this wine undergoes its first fermentation in stainless steel, followed by 60 months of ageing on the lees, developing complexity and finesse. Disgorgement is completed with an exclusive liqueur d'expédition: a perpetual reserve from our family collection, initiated in 1957 and passed down as an oenological legacy.



Tenuta | Wine Estate:
Marsala - Baglio Donna Franca

Varietà | Grape Variety:
Grillo 100%

Dosaggio | Dosage:
0 g/L



Calice
€ 8,00



Bottiglia
€ 25,00



VINI BIANCHI

WHITE WINES

SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc

Internazionale dall'animo siciliano.

Vinificato in modo essenziale per valorizzare al meglio le caratteristiche del vitigno, riflette l'identità varietale attraverso le sfumature del territorio: suolo, luce, vento e altimetria ne modellano il profilo con autenticità.

International in style, Sicilian at heart.

Crafted through an essential vinification process to enhance the varietal's true character, it reflects the identity of the grape through the nuances of the land. Soil, light, wind, and altitude shape its profile with authenticity.



Tenuta | Wine Estate:
Salemi - Celso Pesce

Annata | Vintage: 2023

Varietà | Grape Variety:
Sauvignon Blanc 100%



Calice
€ 6,00



Bottiglia
€ 12,00

VINI BIANCHI

WHITE WINES

BIANCO DI ABBADESSA

Grillo

Valorizzare le caratteristiche che contraddistinguono questo territorio. Sapidità, acidità, complessità aromatica, modellate dal tempo, portano ad esprimere al meglio una varietà unica nel suo genere, il Grillo.

To enhance the distinctive features of this territory. Saltiness, acidity, and aromatic complexity-shaped by time—converge to bring out the full expression of a truly unique grape variety: Grillo.



Tenuta | Wine Estate:
Marsala - Baglio Donna Franca

Annata | Vintage: 2023

Varietà | Grape Variety:
Grillo 100%



Calice
€ 6,00



Bottiglia
€ 15,00

ABBADESSA RISERVA

Grillo, Zibibbo

Un vino da scoprire. Tempo, pazienza, resilienza sono gli ingredienti che utilizziamo per questo vino. La massima espressione del nostro territorio ottenibile nelle nostre condizioni. Come un libro importante, non si svela tutto subito: va aperto, atteso, compreso nel tempo.

A wine to be discovered. Time, patience, and resilience are the key ingredients we dedicate to this wine. It represents the highest expression of our territory, achieved within the conditions we choose to respect. Like an important book, it doesn't reveal itself all at once it must be opened, awaited, and understood over time.



Tenuta | Wine Estate:
Marsala - Baglio Donna Franca

Annata | Vintage: 2023

Varietà | Grape Variety:
Grillo 60%, Zibibbo 40%



Calice
€ 7,00



Bottiglia
€ 21,00

VINI ROSÉ

ROSÉ WINES

ROSÉ DI SYRAH

Syrah

Internazionale dall'animo siciliano.

Vinificato in modo essenziale per valorizzare al meglio le caratteristiche del vitigno, riflette l'identità varietale attraverso le sfumature del territorio: suolo, luce, vento e altimetria ne modellano il profilo con autenticità.

International in style, Sicilian at heart.

Crafted through an essential vinification process to enhance the varietal's true character, it reflects the identity of the grape through the nuances of the land. Soil, light, wind, and altitude shape its profile with authenticity



Tenuta | Wine Estate:
Salemi - Celso Pesce

Annata | Vintage: 2023

Varietà | Grape Variety:
Sauvignon Blanc 100%



Calice
€ 6,00



Bottiglia
€ 12,00

VINI ROSSI RED WINES

ROSSO DI CIPPONERI

Nero d'Avola

Valorizzare le caratteristiche che contraddistinguono questo territorio. Potenza, intensità, corpo, sono le peculiarità di un Nero d'Avola, impreziosiscono il vino e lo rendono adatto ad importanti affinamenti, con l'obiettivo di bilanciare queste caratteristiche senza rinunciare all'eleganza.

To enhance the characteristics that distinguish this territory. Power, intensity, and body are hallmarks of Nero d'Avola, traits that enrich the wine and make it suitable for long ageing. Our goal is to balance these elements without ever sacrificing elegance.



Tenuta | Wine Estate:
Marsala - Baglio Donna Franca

Annata | Vintage: 2019

Varietà | Grape Variety:
Nero D'Avola 100%



Calice
€ 6,00



Bottiglia
€ 17,00

CIPPONERI RISERVA

Perricone, Nero D'Avola

Un vino da scoprire. Tempo, pazienza, resilienza sono gli ingredienti che utilizziamo per questo vino. La massima espressione del nostro territorio ottenibile nelle nostre condizioni. Come un libro importante, non si svela tutto subito: va aperto, atteso, compreso nel tempo.

A wine to be discovered. Time, patience, and resilience are the key ingredients we dedicate to this wine. It represents the highest expression of our territory, achieved within the conditions we choose to respect. Like an important book, it doesn't reveal itself all at once it must be opened, awaited, and understood over time.



Tenuta | Wine Estate:
Marsala - Baglio Donna Franca

Annata | Vintage: 2017

Varietà | Grape Variety:
Perricone 60% Nero D'Avola 40%



Calice
€ 7,00



Bottiglia
€ 24,00

VINI DOLCI

SWEET WINES

ABBADESSA VENDEMMIA TARDIVA

Zibibbo

Fattore annata, umidità, sole, attesa. È così che nasce la **muffa nobile**. Nel cuore della vigna, quando il tempo rallenta e la natura sceglie di sorprendere. Una combinazione rara, impossibile da forzare, che arricchisce ogni acino di profondità, dolcezza e identità.

Vintage effect, humidity, sun, and time.

This is how noble rot is born. In the heart of the vineyard, when time slows down and nature chooses to surprise. A rare combination, impossible to force, that enriches every grape with depth, sweetness, and identity.



Tenuta | Wine Estate:
Marsala - Baglio Donna Franca

Annata | Vintage: 2023

Varietà | Grape Variety:
Zibibbo 100%



Calice
€ 9,00



Bottiglia
€ 31,00



COCKTAILS



COCKTAILS



APEROL SPRITZ

9€

Aperol, Spumante Ansaldi, Acqua Tonica.
[Aperol, Spumante Ansaldi, Tonic Water].



CAMPARI SPRITZ

9€

Campari, Spumante Ansaldi, Acqua Tonica.
[Campari, Spumante Ansaldi, Tonic Water].



LIMONCELLO SPRITZ

9€

Limoncello, Spumante Ansaldi, Acqua Tonica.
[Limoncello, Spumante Ansaldi, Tonic Water].



HUGÓ SPRITZ

9€

Sciroppo di fiori di Sambuco, Spumante Ansaldi,
Acqua Tonica.
[Elderflowers Syrup, Spumante Ansaldi, Tonic Water].



NEGRONI

9€

Gin, Campari, Vermouth Rosso.
[Gin, Campari, Red Vermouth].



NEGRONI SBAGLIATO

9€

Vermouth Rosso, Campari, Spumante Ansaldi.
[Red Vermouth, Campari, Spumante Ansaldi].



AMERICANO

8€

Campari, Vermouth Rosso, Acqua Tonica.
[Campari, Red Vermouth, Tonic Water].



HOUSE GIN TONIC

8€

Gin, Acqua Tonica.
[Gin, Tonic Water].

COCKTAILS



VERMOUTH TONIC

8€

Vermouth Rosso, Acqua Tonica.
[Red Vermouth, Tonic Water].



MARSALA TONIC

9€

Marsala oro o rubino, Acqua Tonica.
[Marsala Wine Gold or Ruby, Tonic Water].



MARTINI DRY

8€

Gin, Vermouth Dry



ESPRESSO MARTINI

9€

Vodka, Espresso, Kalhua



CRIMSON HARVEST ELIXIR

14€

Vendemmia Tardiva Ansaldi, Irish Whiskey, Vodka Alla
Vaniglia, Succo d'Arancia Rossa, Succo di Limone, Albume.
[Ansaldi Late Harvest, Irish Whiskey, Vanilla Vodka, Orange
Juice, Lemon Juice, Egg White]

MOCKTAILS



GINGER PEAR

7€

Succo di Pera, Succo di Limone, Menta e Rosmarino
[Pear Juice, Lemon Juice, Mint and Rosemary]



RED ORANGE SUNRISE

7€

Succo d'Arancia Rossa, Aranciata Frizzante,
Sciroppo di Zucchero
[Blood Orange Juice, Sparkling Orange Juice, Sugar Syrup]