



Ristorante Locanda Di Charme

Con

Dodici Confortevoli Camere

Menù 2025

Creato dall' Executive chef

Nicola Sammartano

In collaborazione

con

Chef Ignazio De Pasquale

Chef Antonio Giuseppe Torre

"La cura delle cose"

## Perché "Le Caserie"?

"La Caseria" nel dialetto marsalese indica il vaso che ospita la pianta;

Il nome della nostra locanda si ispira alla filosofia essenziale del termine.

Le piante che vediamo lungo le strade prosperano generalmente senza necessità di cure specifiche, seguendo il loro ciclo vitale naturale. Al contrario, la pianta presente nella Caseria necessita di attenzione, cura, nutrimento e affetto continui.

Il nostro obiettivo, parallelo a quello delle piante nelle caserie, è fornire cure, attenzioni, dedizione e affetto costanti, sia attraverso i nostri servizi di ristorazione, sia nell'ospitalità che riserviamo ai nostri ospiti nelle nostre camere.

Intraprendiamo tutte queste azioni con la consapevolezza che, continuando in questo modo, assicuriamo la nostra sopravvivenza.

## Dove siamo?

La storia delle Caserie affonda le sue radici nei resti di un antico edificio, probabilmente risalente all'epoca romana, che successivamente fu utilizzato dai Saraceni come avamposto regionale.

La trasformazione di questo edificio in residenza storica ebbe inizio nel 1605, quando fu acquisito dal nobile e generale d'armi Stefano Frisella. Al suo interno, si trova una affascinante taverna storica.

La leggenda racconta che una notte memorabile si svolse in questa taverna, quando Lord Woodhouse assaggiò un vino che sarebbe divenuto il simbolo dell'intera città:

Il Marsala.

Con il passare del tempo, la struttura fu trasformata nella sede degli uffici doganali che sovrintendevano all'esportazione di questo celebre vino.

Le stanze dello scirocco, diffuse dal XVI al XVIII secolo, in particolare nel palermitano durante la dominazione araba, rivestono un'importanza notevole in questa struttura. Durante i caldi mesi estivi, era consuetudine per i nobili trasferirsi in residenze di villeggiatura come queste per sfuggire al caldo.

## Questione Famiglia -Sammartano-

Da quattro generazioni, la famiglia Sammartano svolge un ruolo di primo piano nel settore turistico e della ristorazione della pittoresca città di Marsala, in Sicilia.

Le origini di questa tradizione risalgono al periodo compreso tra il 1890 e il 1920, con Nicolò Sammartano, un rinomato mastro bottaio celebrato come pioniere delle tecniche attualmente utilizzate dalle più prestigiose cantine della regione. È significativo notare che le botti da lui realizzate continuano a essere conservate nelle cantine di importanti aziende vinicole, contenendo i Marsala di qualità superiore e quelli invecchiati più a lungo in botte.

Nicolò trasmise ai suoi discendenti la sua intensa passione per la gastronomia e l'apprezzamento per il buon vino. Antonino, figlio di Nicolò, avviò la sua carriera all'età di sei anni come "lavatore di tazze" e, al compimento dei venti, aveva già acquisito un'esperienza sufficiente per diventare chef de range nei migliori ristoranti della città.

Successivamente, la sua carriera si orientò verso la ristorazione à la carte, culminando con l'apertura della prima pizzeria della città, "Le Caprice", nel 1978.

Nicolò, nipote del primo e figlio di Antonino, intraprese un viaggio intercontinentale, ritornando nella sua amata Marsala due decenni dopo con la moglie e i tre figli: Gabriele, Sandro e Manuel.

Questi giovani imprenditori si dedicano con impegno all'integrazione delle innovazioni nel progetto Caserie, preservando al contempo i principi delle tradizioni familiari. Sono la prima generazione della mia famiglia a dedicarsi non solo alla ristorazione, ma anche all'ospitalità alberghiera.

Manuel ha frequentato la prestigiosa scuola alberghiera di Marsala e tutti e tre i fratelli sono sommelier, ciascuno con un livello differente.

Daniela, la matriarca della famiglia, gestisce con competenza l'hotel in ogni suo aspetto, rivestendo un ruolo cruciale per il costante successo dell'attività familiare.

## I Nostri Antipasti

La Provola D'amare (Specialità) 20.00  
(Creazione 2017)

Scamorza filante affumicata di Pioppo  
Con croccante di mandorle sfilettate e pangrattato  
Ripiena di mollica frutti di mare e gamberi rossi  
Servita su Bisque d' Aragosta  
Con tartare di gambero agli agrumi  
colatura di uova di ricci di mare

Tartare deliziosa di tonno 16.00

Tartare di Tonno  
Con zenzero lime vellutata di menta  
dadolata di anguria amarene e frutti di bosco

Il Mare & Panelle (Creazione 2024) 18.00

Tre consistenze di Gambero  
Carpaccio, intero e tartare  
Su medaglione fritto di ceci (Panella Tipica Siciliana)  
Con Caviale di muggine alghetta al vapore  
e salsa agropiccante

## I Nostri Antipasti

### Le Tre Bruschette

15.00

La Bruschetta etrusca

La Bruschetta con Patata scamorzata e tartare di Gambero

La bruschetta Con Matarocco e bottarga di tonno rosso

### Il Polpo Maschio stufato alla pantesca

16.00

Servito in tegamino

Con Pomodorini patate capperi olive origano e crostini fritti

### Il Cotto Di Mare

18.00

La caponata Con cernia e cioccolato fondente

L'insalata di mare in cesto croccante di pane

All'olio d'oliva senza lievito e l'insalatina novella

La Parmigiana di tonno

## I Nostri Antipasti

### Le Tre Tartare

18.00

Tartare di tonno con zenzero lime e frutti di bosco

Tartare di ricciola al limone

Tartare di Gambero agli agrumi di Sicilia

### I Nostri Famosi

16.00

-La Nostra storica Bruschetta Etrusca

Pane Bruschettato

Fonduta di caciocavallo e ragusano

cipolla rossa in agrodolce e alice muscolosa

-Caponata Con cernia caramellata  
e cioccolato fondente

-Provoletta d'amare

Scamorza filante affumicata di Pioppo

In Olio Cottura

Con croccante di mandorle sfilettate e pangrattato

Ripiena di mollica frutti di mare e gamberi rossi

Servita su Bisque d' Aragosta

Con tartare di gambero agli agrumi e colatura di  
uova di ricci di mare

## I Nostri Antipasti

### Il Crudi Ti amo

60.00

(Bellissimo Fresco e buonissimo)

In Due Uscite, ottimo anche per due persone

5 Ostriche 2 Scamponi

2 Gamberoni Rossi Di Mazara Del Vallo

Tartare di tonno con zenzero lime e frutti di bosco

Tartare di ricciola al limone

Tartare di Gambero agli agrumi di Sicilia

Frutta Fresca del giorno

### Un Crudo Tutto per me

25.00

1 Ostrica 1 Scampone

1 Gamberone Rosso Di Mazara Del Vallo

Tartare di Tonno con zenzero lime e salsa di menta

Su Formaggio morbido e amarene

Ricci Di mare

4.00 cad. 1

Gamberone Rosso Di Mazara del Vallo 1^

7.00 cad.1

Gamberone Rosso di Mazara del vallo 2^

6.00 cad 1

Scampone

8.00 cad. 1

Ostrica

4.00 cad. 1

I Nostri Antipasti

L'Atelier Del Mare

Degustazione dei nostri antipasti  
Cotto, crudo e marinato

La Nostra Bruschetta Etrusca

La Caponata con cernia caramellata  
e  
Cioccolato fondente

La Tartare Di Tonno  
Con  
Frutti di bosco in agrodolce

Casseruola Con Sufflè di Patate Scamorzate  
e  
Tartare di Gambero Agli Agrumi

Il Pesce Spada Marinato al Vino Grillo

L'insalatina di mare del pescatore  
In  
Cesto croccante all'olio evo

25.00 x 1  
40.00 x 2

I Nostri Primi  
"La Tradizione"

Le Busiate con Pesto trapanese 18.00

Con Gambero rosso e bottarga  
Con mandorle trite tostate

I Bucatini 16.00

Con sarde finocchietto uva passa pinoli  
e mollica tostata

Il Cous Cous Di Pesce 16.00

E la zuppa di nassa

Gli Gnocculi 18.00

Con Seppie trifolate al vino bianco  
Stufate nel ragout del loro nero

Con mollica morbida al profumo di basilico

\*Con aggiunta di julienne cruda di Seppia 30.00

Crudo di gambero rosso e uova di ricci

I Nostri Primi  
"Non Possono Mancare"

Gli Spaghetti 28.00

Con i ricci di mare

Le linguine 20.00

Allo scoglio

I Quadrotti ripieni di cernia 18.00

Con crema di scampi e gamberi sfumati al Marsala  
e pistacchio

Fettuccella all'aragosta 25.00

Pomodorino Basilico e Metà di essa

## I Nostri Primi

### "Le nostre creazioni"

Il Cous Cous Del Moro (Creazione 2024) 25.00

Cous Cous al nero di seppia

Con tartare di Gambero al limone

Julienne cruda di seppia e uova di ricci di mare

Tournée di Bisque di crostacei nero lucido di seppia

Pomodorini a concassè e foglie di Basilico

Le Linguine Emozioni (Creazione 2016) 18.00

Con Uova di pesce San Pietro tonno gambero rosso

pomodorini mentuccia mandorle trite

e bottarga di tonno rosso

Il risotto fritto del pescatore (Creazione 2025) 18.00

Timballo di risotto in panatura croccante in olio  
cottura

Con frutti di mare profumo di scamorza affumicata

Bisque di crostacei pomodorini prezzemolo e basilico

Gli Spaghetti Regno Delle Due Sicilie 20.00  
(Creazione 2023)

Con Uova di pesce San Pietro

Pomodorini Vongole Bottarga e zeste di limone

## I Nostri Secondi

La grigliata del re Pescatore 18.00

Filetto di tonno

La seppia Castagnola

Trancetto di ricciola pregiata

Su insalatina novella e citronette

La seppia Fenicia in tre cotture 20.00

Seppia marinata grigliata e stufata con il suo nero

Con Colatura di uova di ricci

Crudo di gambero e bisque di crostacei

Il Quadrotto di tonno in crosta di pistacchio 18.00

Su Mousse di capperi olive e mentuccia

con cipollina rossa caramellata

Il Calamaro Notturmo 18.00

Calamaro ripieno di frutti di mare e mollica

Cotto in zuppa salsata

Servito con la stessa ristretta prezzemolata

## I Nostri Secondi

I fantastici tre 20.00

- Il tonnetto in crosta di pistacchio

Su Mousse di capperi olive e muntuccia  
con cipollina rossa caramellata

- La riccioletta pregiata marinata e grigliata

su pesto di limone e marmellata buonissima d'arance

- Gli Anelli di calamaro notturno su la salsa di esso

I Gamberoni Rossi Di Mazara Del Vallo 35.00  
Di Prima Scelta

Cotti alla Brace (N.5)

Turbante D'orata gratinata 18.00

Con caldo di patate pesto di limone e turnèe di menta



## Menù di Terra

I Nostri Antipasti  
Lo Chef In Campagna  
Tagliere di Tipicità  
Selezionate del nostro territorio

olive nere della Valle Del Belice

Primo Sale stagionato

Sarde sott'olio

Pomodorini secchi all'origano

Caponata di verdure

Bruschetta Al matarrocco

Salsiccia detta "Pasqualora"

Marmellata d'arance siciliane

16.00

## I Nostri Antipasti

La Provola di terra 18.00

Con Salsiccia friarielli  
scamorza affumicata e mollica  
in croccante di mandorle  
Su Fonduta di ragusano

Muffin Di Patata Grigliata al rosmarino 15.00

Ripiena di scamorza affumicata  
Pancetta tesa affumicata di maialino nero dei Nebrodi  
Con fonduta di pistacchio

Bufala alla norma 15.00

Mozzarella di Bufala D.O.P con salsa di pomodoro  
melanzane fritte e basilico

I Bocconcini di radicchio speck e scamorza 16.00

Brasati al nero d'avola e nocciole

## I Nostri Primi

<u>Le Fettucelle alla cacciatora</u>	16.00
Con funghi porcini del freddo Salisiccia di maialetto trifolata al vino bianco Pomodorini Basilico e fonduta di Ragusano	
<u>Le Busiate al pesto trapanese</u>	15.00
<u>I paccheri Con speck radicchio e noci</u>	16.00
<u>La paglia e fieno alla villanella</u>	14.00
<u>Busiata alla norma</u>	16.00
Con salsa di pomodoro basilico melanzane fritte e scaglie di ricotta salata	

## I Nostri Secondi

Il filetto di manzo scaloppato 20.00

Con uva mele e marsala

La Tagliata di Manzo classica 20.00

Con rucoletta pomodorino scaglie di grana  
e aceto balsamico

Lo stinco di Maialetto nero dei Nebrodi 18.00

Cotto a bassa temperatura

Brasato al nero d'avola al profumo d'arance

Sentore di cannella e chiodi di garofano

Con trito di mandorle noci e pistacchio

Finito con scaglie e colatura di cioccolato fondente

Il Tournandos Di Filetto di manzo 25.00

Su crostone tostato ripieno di scamorza affumicata

Funghi porcini trifolati al marsala

pomodorino basilico e fonduta di cacio e pepe

La tagliata di filetto 20.00

Su zucchine grigliate rucoletta scaglie di grana e limone

## Contorni

Le patate al forno all'antica maniera

5

Le patate lesse prezzemolate

4

L'insalata verde

4

L'insalata di pomodoro basilico e origano

5

L'insalata mista

5

Le verdure grigliate

6

L'insalata alla siciliana

Patate Pomodorini capperi olive cipollina sedano e  
origano

7

# ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

## ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



## FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



## LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



## MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



## PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



## SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



## SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



## CROSTACEI



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

## GLUTINE



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

## LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

## SENAPE



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

## SEDANO



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

## UOVA E DERIVATI



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



COPERTO 4      ACQUA 3.00      CAFFÈ' 1.50  
I PREZZI SONO DA CONSIDERARE IN € EURO

### GENTILE CLIENTE,

ALLO SCOPO DI OTTEMPERARE A QUANTO PREVISTO DAL REGOLAMENTO DELL'UNIONE EUROPEA 1169/2011, SECONDO CUI È NECESSARIO INDICARE L'EVENTUALE PRESENZA DEI 14 PRINCIPALI NUTRIENTI FONTI DI ALLERGIE, VI PREGHIAMO DI RIVOLGERVI AL NOSTRO DIRETTORE O AL CAPOSALA CHE SARANNO LIETI DI FORNIRVI TUTTE LE INFORMAZIONI NECESSARIE.

### GENTILE CLIENTE,

LA INFORMIAMO CHE ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O CONGELATI IN LOCO (MEDIANTE ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA) RISPETTANDO LE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 852/2004. LA INVITIAMO QUINDI A VOLERSI RIVOLGERE AL RESPONSABILE DI SALA PER AVERE TUTTE LE INFORMAZIONI RELATIVE AL PRODOTTO CHE DESIDERATE.