



Restaurant Charming Inn

Avec

Douze chambres confortables

Menu 2026

Chef exécutif Nicola Sammartano

« Le soin des choses »

Pourquoi « Le Caserie » ?

« La Caseria » en dialecte marsala désigne le vase qui abrite la plante ;

Le nom de notre auberge s'inspire de la philosophie essentielle du terme.

Les plantes que l'on voit le long des rues prospèrent généralement sans nécessiter de soins particuliers, suivant leur cycle de vie naturel.

Au contraire, la plante présente dans la Caseria exige une attention, des soins, une alimentation et une affection constants.

Notre objectif, parallèle à celui des plantes dans les laiteries, est d'apporter un soin constant, une attention particulière, un dévouement et une affection sans faille, tant à travers nos services de restauration que dans l'hospitalité que nous réservons à nos hôtes dans nos chambres.

Nous entreprenons toutes ces actions en sachant qu'en poursuivant ainsi, nous assurons notre continuité.

Où sommes-nous?

L'histoire de la Caserie trouve ses racines dans les vestiges d'un ancien bâtiment, datant probablement de l'époque romaine, qui fut plus tard utilisé par les Sarrasins comme avant-poste régional.

La transformation de ce bâtiment en demeure historique a débuté en 1605, date de son acquisition par le noble et général d'armes Stefano Frisella. À l'intérieur se trouve une charmante taverne historique.

La légende raconte qu'une nuit mémorable dans cette taverne : Lord Woodhouse goûta un vin qui allait devenir le symbole de toute la ville :
Le Marsala.

Au fil du temps, le bâtiment fut transformé en siège des bureaux de douane qui supervisaient l'exportation de ce vin célèbre.

Les salles à sirocco, courantes du XVI^e au XVIII^e siècle, notamment dans la région de Palerme sous domination arabe, occupent une place importante dans cet édifice. Durant les chauds mois d'été, la noblesse arabe avait coutume de s'y réfugier pour se rafraîchir lors des orages de sirocco.

Nos entrées

L'Atelier de la Mer

Dégustation d'amuse-gueules

Notre bruschetta étrusque historique avec fondue de Caciocavallo et de Ragusano, oignons rouges caramélisés et anchois muscés

Caponata au mérrou et au chocolat noir

Tartare de thon au gingembre et au citron vert

La pignatella avec du poulpe frit croustillant et du matarocco

Carpaccio de sériole marinée à l'huile d'olive extra vierge et au citron

Bonbons de mérrou frits et de pommes de terre avec mayonnaise au citron

28,00 x 1
40,00 x 2

Nos entrées

« Notre célèbre »

Nos trois spécialités historiques

- Notre bruschetta étrusque historique

Avec fondue Caciocavallo et Ragusano

Oignon rouge caramélisé

et Alice musclée

- Caponata au mérou caramélisé

et chocolat noir

- Provoletta d'amore

Fromage Scamorza au peuplier fumé

Cuisson à l'huile

Avec des amandes effilées croquantes et de la chapelure

Farci de chapelure, de fruits de mer et de crevettes rouges

Servi sur une bisque de homard

Avec tartare de crevettes aux agrumes et colatura

œufs d'oursin

20,00

Nos entrées

La Provola D'amare (Spécialité)(Création 2017) 20.00

Fromage Scamorza au peuplier fumé

Avec des amandes effilées croquantes et de la chapelure

Farci de chapelure, de fruits de mer et de crevettes rouges

Servi sur une bisque de homard

Avec tartare de crevettes aux agrumes

œufs d'oursin qui dégoulinent

Lorenza 15.00

Frisella et caprese au blé dur

Avec de la mozzarella de bufflonne, des tomates, du thon à l'huile et du basilic

La Mer et Panelle 18.00

Beignet de pois chiches ancien avec tartare de crevettes et mayonnaise

cognac et caviar de mûre

Nos entrées

Fruits de mer cuits 16.00

Cocotte avec cocktail de crevettes et mayonnaise aux agrumes

Bruschetta del Rais au thon à l'huile d'olive extra vierge, tomates cerises et basilic, parfumée aux fleurs d'origan

Bonbons de mérrou frits et de pommes de terre avec mayonnaise au citron

Cuisiné, cru et mariné 25.00

Bonbons de mérrou frits et de pommes de terre avec mayonnaise au citron

Tartare de thon au gingembre, citron vert et fruits rouges

Langoustines au poivre rose

Les Crevettes Rouges de Mazara del Vallo

L'huître française en coupe

Filet de sériole mariné à l'huile d'olive extra vierge et au citron

Nos entrées

Les Trois Tartares 25.00

Tartare de thon au gingembre, citron vert et baies.
Tartare de sépiole de première qualité avec poivre rose et pétales de sel

Tartare de crevettes au zeste de citron

Les Trois Poissons Crus 19.00

L'huître concave (française)

Les Crevettes Rouges de Mazara del Vallo

Les langoustines

Un Raw All for Me 40.00

L'huître concave (française)

Les Crevettes Rouges de Mazara del Vallo

Les langoustines

Tartare de thon au gingembre, citron vert et baies.
Tartare de sépiole de première qualité avec poivre rose et pétales de sel

Tartare de crevettes au zeste de citron

Les célibataires

Huître Concava
5,00 € chacune

Crevettes rouges de Mazara del Vallo, première catégorie :
7,50 € l'unité

La deuxième crevette rouge de Mazara del Vallo
6,50 € l'unité

Les langoustines
6,00 € chacune

Nos premières fois

Cous Cous Del Moro (Création 2024) 25.00

Couscous à l'encre de seiche

Avec des tagliatelles de seiche sautées et de seiche crue

tomates cerises marinées dans de l'huile d'olive extra vierge

Bisque de crustacés noirs et brillants

œufs d'oursin et crevettes marinées

Fettuccelle de haut niveau 30,00

Avec un demi-homard magnifique, des tomates cerises et du basilic

Spaghettis Cacio et Pepe Di Mare 25.00

Avec tartare de crevettes et caviar de mûres

crème de truffe noire, basilic, tomates cerises

et bisque de crevettes rouges

Le Royaume des Spaghettis des Deux-Sicules 20.00
(Création 2023)

Avec des œufs de Saint-Pierre

Tomates cerises, palourdes, poutargue, zeste de citron
persil et basilic

Nos premières fois

Raviolis farcis au mérrou 18,00

Avec crème de fruits de mer et pistaches

Le pays Busiate de l'ouest 18.00

Avec le pesto typique de Trapani Gambero Rosso

tomates cerises, basilic, amandes, huile d'olive extra vierge, poivre et fromage pecorino

Couscous au poisson traditionnel 18.00

Et la soupe au homard en marmite

Nos deuxièmes plats

Le Grill du Roi Pêcheur 28.00

Tentacules de poulpe à l'huile et au citron,
langoustines, crevettes rouges de Mazara del Vallo,
thon, calmar et sériole

La Pignata 25.00

Mérou Caciucco avec sa soupe

fruits de mer, crustacés, tomates cerises, basilic, persil,
huile d'olive extra vierge et tranches de pain

Thon en croûte 18,00

Filet de thon en croûte de pistaches, chapelure et
amandes

Mousse aux câpres et à la menthe avec oignons
caramélisés

Seiche à la Tommasino 20.00

Seiches panées avec de la chapelure

farci de scamorzetta

servi avec des tomates cerises macérées, une
concassée de basilic et un parfum d'origan

Nos deuxièmes plats

Les Trois Fantastiques 18.00

Thon en croûte de pistaches, chapelure et amandes

Mousse aux câpres et à la menthe avec oignons
caramélisés

-La sériole marinée et grillée, un poisson très prisé
votre mayonnaise au citron

-Panier croustillant rempli de purée de pommes de
terre avec

Avec des anneaux de calamars gratinés, sel et poivre

Poulpe frit 18.00

Poulpe frit sur purée de pommes de terre au four
soupe à la crème de basilic

tomates cerises marinées dans de l'huile d'olive extra
vierge, des câpres et des olives



MENU VIANDE

Nos entrées

Le chef à la campagne

Planche à découper typique

Sélectionnés sur notre territoire

olives noires de la vallée de Belice

Vente de Primo assaisonné

Sardines à l'huile

Tomates séchées à l'origan

caponata de légumes

Bruschetta au matarrocco

Saucisse appelée « Pasqualora »

marmelade d'oranges siciliennes

18.00

Nos entrées

Carpaccio de bœuf simple 16,00

Carpaccio de bœuf salé aux fruits rouges sur lit de roquette

huile d'olive extra vierge et copeaux de parmesan

Provola di terra 18.00

Provola farcie à la saucisse, aux brocolis-raves et à la ricotta

dans du nougatine aux amandes

Sur une fondue au parmesan affinée 30 mois

Les Trois Bruschettas 14.00

Bruschetta aux tomates cerises et au fromage pecorino

Bruschetta aux olives et aux tomates séchées

Bruschetta étrusque

Avec du Caciocavallo et du fromage Ragusano fondu

Oignon rouge caramélisé

et salami de porc noir de Nebrodi

Nos premières fois

Le foin et la paille du comte à 18.00

Avec des légumes grillés et des tomates cerises
sautées

pesto au basilic et au mascarpone avec des asperges

Busiate selon la tradition à 16.00

Avec de la sauce tomate et des flocons de ricotta
salée

Aubergine et basilic

Fettuccelle alla cacciatora 18.00

Avec des cèpes, de la saucisse de porc

fondue de tomates cerises, basilic et parmesan

Paccheri à la tunisienne 16.00

Avec de l'huile, de l'ail et du piment

réduction de basilic et de tomates

Crémé au fromage pecorino

Nos deuxièmes plats

Jarret de porc 22,00

Jarret de porc noir des Nebrodi

Bœuf braisé au vin Nero d'Avola, au beurre, à la
cannelle et à l'orange

et des amandes hachées

Il Tournandos 28.00

Filet braisé au Marsala avec des cèpes

fondue basilic, tomates cerises et caciocavallo

croûtons de scamorza

Filet de bœuf 20,00

Avec de la roquette, des tomates cerises, des copeaux
de parmesan et du vinaigre balsamique

Palermitain Angus 20,00

Steak Angus pané à la palermitaine

Accompagnements

pommes de terre au four à l'ancienne

5

Pommes de terre bouillies au persil

4

La salade verte

4

Salade de tomates, basilic et origan

5

La salade composée

5

Légumes grillés

6

salade sicilienne

Pommes de terre, tomates cerises, câpres, olives,
ciboulette, céleri et origan

7

COUVERTURE ET SERVICE 5 EAU 3 CAFÉ 2

LES PRIX SONT INDiquÉS EN € EURO

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: arrostiti, 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



CHER CLIENT

AFIN DE SE CONFORMER AUX DISPOSITIONS DU RÈGLEMENT (UE) N° 1169/2011, SELON LEQUEL IL EST NÉCESSAIRE D'INDIQUER LA PRÉSENCE ÉVENTUELLE DES 14 PRINCIPAUX NUTRIMENTS ALLERGÈNES. VEUILLER CONTACTER NOTRE PERSONNEL QUI SE FERA UN PLAISIR DE VOUS FOURNIR TOUTES LES INFORMATIONS NÉCESSAIRES.

CHER CLIENT

NOUS VOUS INFORMONS QUE CERTAINS PRODUITS PEUVENT ÊTRE CONGELÉS À LA SOURCE OU SUR PLACE (PAR RÉDUCTION RAPIDE DE LA TEMPÉRATURE) CONFORMÉMENT AUX PROCÉDURES D'AUTOCONTRÔLE PRÉVUES PAR LE RÈGLEMENT CE 852/2004. NOUS VOUS INVITONS DONC À CONTACTER LE PERSONNEL DE SALLE POUR OBTENIR TOUTES LES INFORMATIONS RELATIVES AU PRODUIT QUE VOUS SOUHAITEZ COMMANDER.