



Ristorante Locanda Di Charme

Con

Dodici Confortevoli Camere

Menù 2026

Executive chef Nicola Sammartano

"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 continuità.

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 in questa taverna: 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 la nobiltà araba soggiornare e rinfrescarsi durante le tempeste di scirocco

I Nostri Antipasti

"L'Atelier Del Mare"

Degustazione di antipasti

La Nostra Storica Bruschetta Etrusca
Con fonduta di Caciocavallo e ragusano
Cipolla rossa caramellata
e alice muscolosa

La Caponata con cernia
e
Cioccolato fondente

La Tartare Di Tonno
Con
Zenzero e lime

La pignatella
con
il polpo fritto croccante e matarocco

Carpaccio di Ricciola marinata
con olio evo e limone

I Bon Bon fritti di cernia e patate
su mayo al limone

28.00 x 1
40.00 x 2

I Nostri Antipasti

"I Nostri Famosi"

Le Nostre tre storiche specialità

-La Nostra Storica Bruschetta Etrusca

Con fonduta di Caciocavallo e ragusano

Cipolla rossa caramellata

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

22.00

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

La Lorenza 15.00

Frisella di grano duro e caprese
Con mozzarella di bufala pomodoro tonno sott'olio e
basilico

Il Mare e Pannelle 18.00

Frittella antica di ceci con tartare di gamberi mayo agli
agrumi e caviale black berry

I Nostri Antipasti

Il Cotto Di Mare

16.00

Cocotte con purea di patate scamorzate, polpo fritto e matarocco

La Bruschetta del Rais
Con tonno sott'olio evo matarocco e basilico
profumata con fiori d'origano

I Bon Bon fritti di cernia e patate
su mayo al limone

Il Cotto, il Crudo e il Marinato

25.00

I Bon Bon fritti di cernia e patate
su mayo al limone

La Tartare Di Tonno con zenzero lime e frutti bosco

Lo Scampo al Pepe Rosa

Il Gambero Rosso di Mazara Del Vallo

L'ostrica concava francese

Filetto di di Ricciola marinato
con olio evo e limone

I Nostri Antipasti

Le Tre Tartare 25.00

Tartare di tonno con zenzero lime e frutti di bosco

Tartare di ricciola pregiata al pepe rosa e petali di sale

Tartare di Gambero con zeste di limone

I Tre Crudi 19.00

L'ostrica Concava (Francese)

Il Gambero Rosso di Mazara del Vallo

Lo scampo

Un Crudo Tutto Per Me 40.00

L'ostrica Concava (Francese)

Il Gambero Rosso di Mazara del Vallo

Lo scampo

Tartare di tonno con zenzero lime e frutti di bosco

Tartare di ricciola pregiata al pepe rosa e petali di sale

Tartare di Gambero con zeste di limone

I Singoli

L'ostrica Concava (Francese) 5.00 cad

Il Gambero Rosso di Mazara del Vallo di 1^ 7.50 cad

Il Gambero Rosso di Mazara del Vallo di 2^ 6.50 cad

Lo scampo 6.00 cad

I Nostri Primi

Il Cous Cous Del Moro (Creazione 2024). 25.00

Cous Cous al nero di seppia

Con seppie trifolate e tagliatelle di seppia crudi
pomodorini macerati in olio evo

Bisque di crostacei lucido nero

colatura di uova di ricci di mare e gamberi marinati

Le Fettucelle Alto Livello 30.00

Con mezza bellissima Aragosta pomodorini e
basilico

Gli spaghetti Cacio e Pepe Di Mare 25.00

Con Tartare di Gambero Caviale Black Berry
crema di tartufo nero basilico pomodorini
e bisque di gamberi rossi

Gli Spaghetti Regno Delle Due Sicilie 20.00

(Creazione 2023)

Con Uova di pesce San Pietro

Pomodorini Vongole Bottarga zeste di limone
prezzemolo e basilico

I Nostri Primi

Ravioli ripieni di cernia 18.00

Con crema di crostacei e pistacchio

Le Busiate terre D'occidente 20.00

Con Pesto tipico trapanese Gambero Rosso

pomodorini basilico mandorle olio evo pepe e pecorino

Il Cous Cous di pesce tradizionale 18.00

E la Zuppa di nassa

I Nostri Secondi

La grigliata del re pescatore 28.00

Tentacolo di Polpo all'olio e limone, scampone,
Gamberone rosso di Mazara del vallo,

Tonno, Calamaro e Ricciola

La Pignata 25.00

Il Caciucco di cernia con la sua zuppa

Frutti di mare crostacei pomodorini basilico
prezzemolo olio evo e velette di pane

Il tonno in crosta 20.00

Filetto di tonno in crosta di pistacchio mollica e
mandorle

Su Mousse di capperi e menta con cipollina
caramellata

La seppia alla Tommasino 20.00

Seppia panata con mollica e pangrattato

ripiena di scamorzetta

servita con concassè di pomodri e basilico macerati
e profumo d'origano

I Nostri Secondi

I Fantastici tre

18.00

-Il tonnetto in crosta di pistacchio mollica e mandorle

Su Mousse di capperi e menta con cipollina caramellata

-La riccioletta pregiata marinata e grigliata su mayo al limone

-Cesto croccante ripieno di patate passate con Con Anelli di Calamari gratinati sale e pepe

Il Polpo Fritto

18.00

Polpo fritto su patate al forno schiacciate

vellutata di basilico

pomodorini macerati in olio evo capperi e olive



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

18.00

I Nostri Antipasti

Il Carpaccio semplice di manzetto 16.00

Carpaccio di carne salata ai frutti rossi su rucoletta
olio evo e scaglie di grana

La Provola di terra 18.00

Provola ripiena con Salsiccia friarielli e ricotta
in croccante di mandorle
Su Fonduta di parmigiano 30 mesi

Le Tre Bruschette 14.00

Bruschetta con matarocco e pecorino
Bruschetta con patè d'olive e pomodori secchi
Bruschetta Etrusca
Con Caciocavallo e ragusano fuso
Cipolla rossa caramellata
e salamino di maialetto nero dei Nebrodi

I Nostri Primi

La paglia e fieno del conte 18.00

Con verdure grigliate e pomodorini saltati in padella
pesto di basilico e mascarpone agli asparagi

Le Busiate alla norma della tradizione 16.00

Con salsa di pomodoro scaglie di ricotta salata
Melanzane e basilico

Le Fettucelle alla cacciatora 18.00

Con funghi porcini, salsiccia di maialetto
pomodorini basilico e fonduta di parmigiano

I paccheri alla Tunisina 16.00

Con Olio aglio peperoncino
basilico e ristretto di pomodoro
Mantecati al pecorino

I Nostri Secondi

Lo stinco di Maialeto 22.00

Stinco di maialeto nero dei nebrodi

Brasato al nero d'avola con burro cannella arancia
e trito di mandorle

Il Tournandos 28.00

Filetto brasato al marsala con funghi porcini
basilico pomodri e fonduta di caciocavallo
su crostone scamorzato

Tagliata di filetto 20.00

Con rucola pomodori scaglie di grana e aceto
balsamico

Angus Palermitano 20.00

Bistecca D'angus panata alla palermitana

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

COPERTO E SERVIZIO 5 ACQUA 3 CAFFE' 2.00

I PREZZI SONO DA CONSIDERARE IN € 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: 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



GENTILE CLIENTE

CON LO SCOPO DI OTTEMPERARE A QUANTO PREVISTO DAL REGOLAMENTO DELL'UNIONE EUROPEA 1169/2001 SECONDO CUI È NECESSARIO INDICARE L'EVENTUALE PRESENZA DEI 14 PRINCIPALI NUTRIENTI FONTI DI ALLERGIE.

VI PREGHIAMO DI RIVOLGERVI AL NOSTRO PERSONALE CHE SARÀ LIETO 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 ZAI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 852/2004.

LA INVITIAMO QUINDI A RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA PER AVERE TUTTE LE INFORMAZIONI RELATIVO AL PRODOTTO CHE DESIDERA