

Menù



Lo Sperone

RISTORANTE · PIZZERIA · MANEGGIO

Il ristorante "Lo Sperone" nasce nel 2003 dalla sapiente ristrutturazione di un antico casale, inserito all'interno del "Centro Ippico Lo Sperone".

Un ambiente dai colori caldi che risulta sobrio, accogliente e intimo.

Il luogo ideale per festeggiare ricorrenze oppure divertirsi in compagnia, degustando un buon bicchiere di vino rigorosamente siciliano.

Il menù proposto è tipicamente mediterraneo, con piatti sempre ricercati nel gusto e nella qualità.

Dal 2020 è possibile gustare delle ottime pizze, grazie alla lavorazione dell'impasto e soprattutto alla lievitazione lenta e naturale che va dalle 24 alle 72 ore.

Inoltre, durante l'anno, il ristorante propone delle serate a tema come: la *serata dell'olio*, la *serata della pecora bollita*, la "Vucciria", la "Pischiria", e tanto altro ancora.

Seguici sui Social:

Per rimanere sempre aggiornato sulle nostre iniziative clicca MI PIACE su Facebook e SEGUI su Instagram!



@RistoranteLoSperone



@ristorante_losperone_alcamo

Gli antipasti

ANTIPASTI DELLA CASA

Caponata, primo sale, salame, trippa, arancinette, crocchette, panelle, ricotta, sfincione di carne, polpette di carne al sugo ed altri antipasti suggeriti dalla stagione

€ 15,00

FORMAGGIO PRIMO SALE ARROSTO

Primo sale, pomodoro, glassa di aceto balsamico, origano

€ 5,00

STREET FOOD

Panelle, crocchette, arancinette

€ 5,00

PATATINE FRITTE*

€ 2,50

CAPONATA DI MELANZANE

Melanzane, sugo di pomodoro, sedano, cipolla, olive e capperi

€ 5,50

TRIPPA

€ 5,00

TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI

€ 13,00

CARPACCIO DI BRESAOLA

Bresaola, funghi freschi, rucola, scaglie di grana, succo di limone

€ 8,00

BRUSCHETTE ALLA SICILIANA

Pane, aglio, polpa di pomodoro

€ 3,00

- coperto 2,00 € - *prodotti surgelati -





I primi

MACCHERONI FINOCCHIETTO E SARDE

Sarde fresche, finocchietto selvatico, uva passa, pinoli, mollica tostata

€ 10,00

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE

Passata di pomodoro, cinghiale, sedano, carote, cipolla

€ 9,00

MACCHERONI ALLA NORMA

Passata di pomodoro, melanzane, ricotta salata

€ 7,00

BUSIATE AI SAPORI DI SICILIA

Pomodorino fresco, uva passa, pinoli, mandorle

€ 8,00

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

Panna, funghi porcini, aglio, prezzemolo, pepe

€ 9,00

GNOCCHI ALLA NORCINA

Panna, salsiccia, funghi, speck, grocchi ripieni ai funghi

€ 9,00

RISOTTO ALLO SPERONE

Noci, radicchio trevigiano, fonduta di formaggi, guanciale

€ 9,00

RAVIOLONI AL PROFUMO D'AUTUNNO

Funghi porcini, crema di castagne, salsiccia

€ 11,00

RAVIOLI IN SALSA DI MELOGRANO

Baccalà, aglio, ricotta, prezzemolo, miele di melograno

€ 12,00

- coperto 2,00 € - *prodotti surgelati -

I secondi

LO SPERONE

Black Angus, fonduta di formaggi, pistacchi, speck croccante

€ 15,00

GRIGLIATA RUSTICA (2 PAX)

Stigghiolo, quaglia, coniglio, pollo, salsiccia, agnello, vitello, pancetta

€ 28,00

TAGLIATA DI FILETTO

Vitello, glassa di aceto balsamico, scaglie di grana, rucola

€ 14,00

AGNELLO RUSTICO

Costolette di agnello cotte alla brace, pesto siciliano

€ 10,00

STINCO DI MAIALE A FORNO

Garretto di maiale con contorno di patate a forno

€ 13,00

VERDURE GRIGLIATE

Zucchine, melanzane, peperoni, funghi champignon freschi, radicchio

€ 6,00

La braceria

IL CAVALIERE (2 PAX)

Fiorentina di scottona, scottona di filiera siciliana, entrecôte, girelle, mangia e bevi, spiedino misto, capocollo di maiale, capatine fritte*.

€ 40,00

TAGLIATA DI BLACK ANGUS SU PIATTO CALDO

Black angus, rosmarino, pepe verde

€/kg 30,00

ENTRECÔTE DI SCOTTONA

€/kg 25,00

FIorentina DI SCOTTONA

€/kg 33,00

SCOTTONA DI FILIERA SICILIANA

€/kg 30,00

- coperto 2,00 € - *prodotti surgelati -





Il baccalà

BACCALÀ FRITTO

Farina di rimacino, cipolla rossa in agrodolce

€ 12,00

BACCALÀ AI SAPORI DI SICILIA

Uvetta passa, pinoli, aglio

€ 15,00

I contorni

PATATE (ARROSTO O AL FORNO)

€ 3,50

PATATINE FRITTE

€ 2,50

CIPOLLE IN AGRODOLCE

€ 3,00

SPINACI AL BURRO

€ 3,00

FUNGHI ARROSTO

€ 5,00

INSALATA MISTA

Lattuga, radicchio, pomodoro

€ 3,00

INSALATA VERDE

Lattuga

€ 2,00

Piatti unici

L'INSALATONA

Petto di pollo aromatizzato, rucola, iceberg, pomodoro, primo sale, carote, mais

€ 8,00

FANTASIE DI COLORI

Iceberg, carota, mais, rucola, mela, ciliegino, semi di zucca, burrata

€ 8,00

GUSTO PIENO

Lattuga, pomodoro, radicchio, cipolla, noci, olive verdi, tonno, philadelphia e crostini di pane

€ 7,50

I dessert

CASSATELLE

€ 2,00

PARFAIT DI MANDORLE

€ 4,00

PARFAIT DI PISTACCHIO

€ 4,50

CANNOLO

€ 3,00

TORTINO AL CIOCCOLATO

€ 4,00

CROCCANTE CON MOUSSE DI PISTACCHIO

€ 5,00

La brutta

FRUTTA DI STAGIONE

€ 4,00

ANANAS

€ 3,00

- coperto 2,00 € - *prodotti surgelati -





Le pizze

BIANCANEVE

Mozzarella

€ 4,00

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella

€ 5,00

NAPOLI

Pomodoro, mozzarella, acciughe

€ 5,50

ROMANA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

€ 6,00

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella, salame piccante

€ 6,00

TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

€ 6,00

CALZONE CLASSICO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

€ 6,00

PATATINE E WURSTEL

Pomodoro, mozzarella, patatine, wurstel

€ 6,00

SCHIACCIATA

Pomodoro fresco, mozzarella, prosciutto cotto, sesamo

€ 6,00

SARACENA

Pizza bianca, pomodoro a fette, scaglie di grana, basilico

€ 6,00

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

€ 6,50

- coperto 2,00 € -

ORIGANATA

Pomodoro, acciughe, cipolla , caciocavallo, primo sale, pecorino grattugiato, origano

€ 6,50

4 FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, emmenthal, gorgonzola

€ 6,50

SPINACI E SALSICCIA

Pomodoro, mozzarella, spinaci, salsiccia, scaglie di grana

€ 7,00

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive nere, wurstel, funghi

€ 7,00

BOSCAIOLA

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini

€ 7,00

RUCOLIANA

Pomodoro, mozzarella, speck, rucola, scaglie di grana

€ 7,00

BRESAOLA

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana

€ 7,00

PARMIGIANA

Pomodoro, mozzarella , melanzane, parmigiano, basilico

€ 7,00

VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione

€ 7,00

DELIZIOSA

Pomodoro, mozzarella, philadelphia, pomodorini , rucola, scaglie di grana

€ 7,00

- coperto 2,00 € -





CRUDAIOLA Pizza pane, bufala, crudo, pomodorini, rucola, scaglie di grana	€ 7,50
INFERNO Pomodoro, mozzarella, pomodoro secco, salame piccante, peperoni, salsiccia, olio piccante	€ 7,50
TREVIGIANA Pomodoro, mozzarella, radicchio, emmenthal, speck	€ 7,50
BUFALA Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	€ 8,50
BELEN Pomodoro, mozzarella, patate a forno, salamino piccante, salsiccia, glassa di aceto balsamico	€ 8,00
SALMONE Pomodoro, mozzarella, salmone, prezzemolo	€ 8,00
CONTADINA Pomodoro, mozzarella, salsiccia, spinaci, melanzane fritte, scaglie di grana	€ 8,00
AFFUMICATA Pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, bacon, pomodoro di Pachino, basilico	€ 8,00
I FRATI Mozzarella fior di latte, radicchio, noci, mascarpone, gorgonzola, speck	€ 9,00

- coperto 2,00 € -

I buongustai

LO SPERONE

Pomodoro, bufala, puntine di maiale, funghi trifolati, ricotta, pesta, granella di pistacchio

€ 8,00

FACCIA DI VECCHIA

Pomodoro, caciocavallo, cipolla, acciughe, mollica

€ 8,00

ISOLA BELLA

Mozzarella di bufala, speck, granella di pistacchio, panna, scaglie di grana

€ 8,00

LA PISTACCHIOSA

Pomodoro, mozzarella, mortadella DOP, pesto di pistacchio, granella di pistacchio, stracciatella di bufala

€ 12,00

LA MONTANARA

Bufala, porcini, salsiccia, brie

€ 8,00

LA PARSIFAL

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, crema di pecorino, melanzane fritte

€ 8,00

SALMONATA

Pomodoro, mozzarella, salmone, burrata, scaglie di mandorle tostate

€ 10,00

LO SFINCIONELLO

Pomodoro, acciughe, caciocavallo, cipolla rossa di Tropea, pecorino, mollica tostata, pesto siciliano

€ 8,00

LA BURRATA

Pomodoro, bufala, bresaola, burrata

€ 10,00



Le deliziose

PIZZA • NUTELLA

Nutella, granella di pistacchio, zucchero a velo

€ 6,00

PIZZA • AI FRUTTI DI BOSCO

Nutella bianca, frutti di bosco, zucchero a velo

€ 8,00

PIZZA • PISTACCHIO

Crema di pistacchio, granella di pistacchio, zucchero a velo

€ 7,00

...il giro pizza

patatine e panelle,

pizza, bibite

€ 12.00

Escluso sabato

AGGIUNZIONI:

Bufala + € 2.00 - Altre aggiunzioni + € 1.00

Farina Senatore Cappelli Bio + € 1.00

N.B.: tutti i nostri prodotti sono senza conservanti e senza glutine

La bouvette

COCA COLA FANTA, SPRITE (330 ml)	€ 2,00
COCA COLA (1 lt)	€ 3,00
ACQUA (500 ml)	€ 1,50
ACQUA (1 litro)	€ 2,00
VINO DELLA CASA (250 ml)	€ 2,50
VINO DELLA CASA (500 ml)	€ 4,00
VINO DELLA CASA (1 lt)	€ 6,00
AMARO	€ 3,00
GRAPPA GIOVANE	€ 4,00
GRAPPA BARRICATA	€ 4,00
PASSITO DI PANTELLERIA	€ 4,00
CAFFÈ	€ 1,00





La birra

SEMEDORATO (66 cl)	€ 3,50
SEMEDORATO (33 cl)	€ 2,50
SEMEDORATO ROSSA (33 cl)	€ 3,00
ICHNUSA (50 cl)	€ 3,50
MESSINA CRISTALLI DI SALE (33 cl)	€ 3,00

La birra artigianale

CHINASCHI BLANCE (33 cl)	€ 4.50
CHINASCHI PALE ALE (33 cl)	€ 4.50
CHINASCHI INDIAN PALE ALE (33 cl)	€ 4.50

Il maneggio

La nostra struttura dispone di un maneggio con cavalli, di indole tranquilla, adatti non solo a chi già sa cavalcare ma anche ai principianti.

Durante la settimana organizziamo suggestive PASSEGGIATE A CAVALLO di una o più ore, accompagnati da una guida qualificata, e CORSI DI EQUITAZIONE, tenuti da un tecnico federale e differenziati in base al livello dei partecipanti. La serietà e la professionalità di GIUSEPPE ADAMO vi faranno avvicinare, al mondo del cavallo sia per divertimento che per intraprendere una eventuale carriera agonistica.

INOLTRE...

In collaborazione con "I GIRASOLI ONLUS", siamo in grado di offrire tutto l'anno un percorso di integrazione per i disabili attraverso l'IPPOTERAPIA; indicata nel trattamento delle più disparate patologie: dalle paralisi cerebrali infantili a quelle centrali o periferiche conseguenti ad encefalopatie, poliomielite o ictus, dalle lesioni midollari conseguenti a traumi alla spina bifida, dalla schizofrenia, all'autismo, alle psicosi infantili, a vari disturbi sia del comportamento che dell'equilibrio... Oltre a favorire la scioltezza e la coordinazione dei movimenti, condurre il cavallo costringe il disabile a migliorare i tempi di attenzione e di reazione. L'essere a contatto con un animale, per sua natura imprevedibile e che reagisce soprattutto ai segnali inconsci di chi lo sta guidando, stimola un serie di attività intellettive come concentrazione, memoria, stabilità emotiva, tranquillità e fermezza di carattere; ed è proprio attraverso la scoperta e lo sviluppo di tali doti che il portatore di handicap, riesce a migliorare il rapporto con se stesso e con gli altri e soprattutto ad acquistare maggiore autonomia.

Le camere

Per godere a pieno di un soggiorno in completo relax vi offriamo alloggio, con soluzione bed and breakfast, in due appartamenti da 3 o 4 posti letto, dotati di aria condizionata, bagno, tv al plasma, frigorifero e collegamento internet wi-fi.

Gli appartamenti realizzati di recente, negli antichi spazi accanto alle stalle che accolgono i cavalli, sono arredati in stile moderno, con colori pastello che rendono gli spazi caldi e accoglienti.

Qualità Bio

Ogni giorno portiamo a tavola solo materie prime di qualità, come il nostro OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIO.

Olio 100% italiano, della Cultivar Cerasuola, ottenuto dalla spremitura a freddo di olive della nostra tenuta.



Agenda degli allergeni

Si informa la gentile clientela che, in ottemperanza al regolamento UE n° 1169/2011 relativo alle informazioni sugli alimenti ai consumatori, nei nostri piatti e/o prodotti alimentari vi può essere la presenza di sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze.

- 1) cereali contenente glutine. Cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio
 - b) maltodestrine e base di grano;
 - e) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione; di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostaci.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoide;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificanti nella birra e nel vino.
5. arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato;
 - b) tocoferoli misti naturali (C306), tocoferolo D alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D -alfa naturale a base di soia;
 - e) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. latte e prodotti a basi di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio;
8. frutta a guscio
9. sedano e prodotti a base di sedano.
10. senape e prodotti a base di senape.
11. semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni de fabbricanti.
13. lupini e prodotti e base di lupini.
14. Molluschi e prodotti e basi di molluschi.

