

# Bergi à la carte

MANGIARE BIO FA BENE A TE E AL PIANETA.  
SE QUALCOSA NON TI CONVINCHE,  
RACCONTALO A NOI.  
SE INVECE TI HA CONQUISTATO,  
CONDIVIDILO CON GLI ALTRI.

*Eating organic is good for you and the planet.  
If something doesn't convince you, tell us.  
If it wins you over, share it with others.*



# "Eat healthy, eat organic!"

## Flavours that Tell the Story of the Mountains

The menu of Agriturismo Bergi is rooted in the heart of the Madonie Mountains, bringing to the table our philosophy: **peasant tradition** 🍷 **genuine ingredients**, **respect for nature**, and **a touch of creativity**.

Our **Agri Chef Antonella Di Garbo**, who has been leading the kitchen for over 25 years since founding the agriturismo with her sisters, preserves the culinary heritage of the Madonie countryside: simple, time-honoured recipes such as soups with wild herbs, seasonal vegetables, local cheeses, preserves, legumes, and breads that speak of a slower, more authentic past. Recipes not written in books, but kept alive in the gestures of grandmothers, in stories told by the fire – now reimagined in a contemporary way to highlight every ingredient.

Each dish on our menu reflects our choice of **organic farming**, the result of daily work in our fields: extra virgin olive oil, vegetables, fruit, herbs, and seasonal produce grown with full respect for natural cycles.

Our cuisine is enriched by typical Sicilian street food and **Slow Food Presidia** 🍷 which protect endangered products and safeguard ancient knowledge:

- **Provola delle Madonie**, a cheese with an intense, unmistakable flavour;
- **Honey from the Sicilian Black Bee**, a rare gem of biodiversity and authentic sweetness;
- **Manna from the Madonie**, the “nectar of the gods” still harvested with ancestral methods.

By choosing these products, we support farmers, shepherds, beekeepers, and artisans who preserve a unique cultural and gastronomic heritage.

For us, **eating healthy means eating well and with awareness**, rediscovering the true soul of traditional cuisine while being surprised by the harmony between tradition and innovation.

Let yourself be guided by the scents of the Madonie.

Follow the path of taste.

The Bergi experience awaits you.

SCOPRI DI PIÙ SUL NOSTRO CHEF

@agriturismobergi



# "Mangiar sano. mangiar Bio!"

## Sapori che raccontano la montagna

Il menù dell'Agriturismo Bergi nasce dal cuore delle Madonie e porta in tavola l'essenza della nostra filosofia: **cucina contadina** 🍷, **ingredienti genuini**, **rispetto per la natura e creatività**.

La nostra **Agri Chef Antonella Di Garbo**, che da oltre 25 anni guida la cucina dell'agriturismo fondato insieme alle sue sorelle, custodisce le ricette della tradizione contadina madonita, fatte di semplicità e memoria: minestre di erbe spontanee, verdure di stagione, formaggi e latticini locali, conserve, legumi e pani che parlano di un tempo lento e autentico. Ricette che non sono scritte nei libri, ma che vivono nei gesti delle nonne, nei racconti attorno al fuoco, e che oggi vengono riproposte in chiave contemporanea per valorizzare ogni ingrediente.

Ogni piatto del nostro menù racconta la scelta di un'**agricoltura biologica**, frutto del lavoro quotidiano nei nostri campi: olio extravergine d'oliva, ortaggi, frutta, erbe aromatiche e verdure del nostro orto, coltivati nel rispetto dei cicli naturali.

La nostra cucina si arricchisce di piatti tipici dello street food siciliano e dei **Presidi Slow Food** 🍷, che difendono prodotti a rischio di estinzione e salvano saperi antichi:

- la **Provola delle Madonie**, formaggio dal gusto intenso e inconfondibile;
- il **miele di Ape Nera Sicula**, una rarità che racconta biodiversità e dolcezza autentica;
- la **Manna delle Madonie**, il “nettare degli dei” che si raccoglie ancora con gesti ancestrali.

Scegliere questi prodotti significa sostenere contadini, pastori, apicoltori e artigiani che custodiscono un patrimonio culturale e gastronomico unico.

Mangiar sano, per noi, vuol dire **mangiare bene e con consapevolezza**, riscoprendo l'anima più vera della cucina di una volta e lasciandosi sorprendere dall'armonia tra tradizione e innovazione.

Lasciati guidare dai profumi delle Madonie.

Segui il sentiero del gusto.

L'esperienza Bergi ti aspetta.





## ALLERGENS & FOOD INTOLERANCES

AT AGRITURISMO BERGI, FOOD SAFETY IS OUR PRIORITY. OUR DISHES ARE PREPARED WITH SEASONAL, ORGANIC INGREDIENTS FROM OUR FARM AND SELECTED LOCAL PRODUCERS.

Please note that the following allergens (EU Regulation No. 1169/2011) may be present in our kitchen, even in trace amounts:

### Allergen Key




-  **Gluten** – Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut)
-  **Eggs** – Eggs and egg-based products
-  **Fish** – Fish and fish-based products
-  **Peanuts** – Peanuts and peanut-based products
-  **Soybeans** – Soy and soy-based products
-  **Milk** – Milk and dairy products, including lactose
-  **Nuts** – Almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, cashews, pecans, Brazil nuts, macadamia
-  **Celery** – Celery and celery-based products
-  **Mustard** – Mustard and mustard-based products
-  **Sesame seeds** – Sesame seeds and sesame-based products
-  **Sulphites** – Sulphur dioxide and sulphites (>10mg/kg or litre)

If you have an allergy or intolerance, please inform our staff before ordering. We will be happy to guide you through the menu or, where possible, offer suitable alternatives. Your safety and wellbeing are our priority

Agriturismo Bergi “IS PART OF THE AIC Network for Gluten-Free Dining”



Please ask us to make some of our dishes gluten free and lactose free

-  **Vegetarian dish**
-  **Vegan dish**
-  **Dish of ancient Madonie peasant tradition / Sicilian street food**

COVER CHARGE 2,00 €












## ALLERGENI & INTOLLERANZE ALIMENTARI

ALL'AGRITURISMO BERGI LA SICUREZZA ALIMENTARE È UNA PRIORITÀ.

I NOSTRI PIATTI VENGONO PREPARATI CON INGREDIENTI STAGIONALI E BIOLOGICI DELLA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA E DA PRODUTTORI LOCALI SELEZIONATI.

In cucina possono essere presenti, anche solo in tracce, i seguenti allergeni (Reg. UE n. 1169/2011):

### Legenda Allergeni




-  **Glutine** – Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut)
-  **Uova** – Tutti i prodotti a base di uova
-  **Pesce** – Tutti i prodotti a base di pesce
-  **Arachidi** – Arachidi e derivati
-  **Soia** – Soia e prodotti a base di soia
-  **Latte** – Latte e derivati, incluso lattosio
-  **Frutta a guscio** – Mandorle, nocciole, noci, pistacchi, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, macadamia
-  **Sedano** – Sedano e derivati
-  **Senape** – Senape e derivati
-  **Sesamo** – Semi di sesamo e derivati
-  **Solfiti** – Anidride solforosa e solfiti (>10mg/kg o litro)

In caso di allergie o intolleranze, informate sempre il nostro personale prima di ordinare: saremo lieti di guidarvi nella scelta o proporre alternative.

Agriturismo bergi fa parte della “ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA” AIC



Su richiesta alcuni dei piatti del nostro menu possono essere preparati **senza glutine** e **senza lattosio**

-  **Piatto vegetariano**
-  **Piatto vegano**
-  **Piatto di Antica tradizione contadina madonita / Steet food siciliano**

COPERTO 2,00 €

## ANTIPASTI / STARTERS

**“CESTO DI PANELLE”** € 6.00

Piatto tipico dello street food siciliano

a base di farina di ceci

Typical Sicilian street food: “Pannelle” (fried squares of cheakpeas flour)

TRACCE DI GLUTINE (TRACES OF GLUTEN)



**CAPONATINA DEL CONTADINO CON MIELE E NOCI** € 8.00

Caponatina di mele in bianco con agrodolce al miele Millefiori

🍯 Medaglia d'oro biolmiel e croccante di noci

Our “Caponata” of apples with a mix of seasonal fresh vegetables

in a sweet and sour sauce made with our Gold Biomiel

Medal Millefiori Honey 🍯



**SAPORI MADONITI** € 15.00

Pomodori secchi, olivette condite, caponatina di stagione,

panelle, salamino locale, provola delle Madonie 🍯

con marmellata Bergi di mandarino, ricottina fresca,

verdurine in pastella

Our selection of local cheese 🍯 with our Tangerine jam, local salami, fresh ricotta cheese, olives, sun-dried Bio tomatoes, “panelle” (fried cheakpeas squares), fresh ricotta cheese,

Sicilian “Caponata” (mix of seasonal vegetables in sweet honey sauce)

(\*prodotti variabili in base alla disponibilità del nostro orto  
products may vary based on availability in our garden)



**TAGLIERE AI SAPORI DI SICILIA** € 14.00

Lonzino fatto in casa, provola delle Madonie 🍯, primo sale al

peperoncino, cacio al pistacchio, mortadella al miele, salamino punta

di coltello con il nostro Miele di Ape nera sicula 🍯

Our selection of local seasoned cold cut and typical Madonie cheese

witg our organic Honey 🍯



**CARDONCELLI IN PASTELLA SPEZIATA ALLA CURCUMA** € 8.00

Turmeric-spiced battered Cardoncelli mushrooms



## PRIMI PIATTI / PASTA

**“MACCO” DI FAVE** € 10.00

antica vellutata siciliana a base di fave secche con finocchietto

selvatico e bietoline

Traditional Sicilian “macco” (cream made with our fava beans, wild fennel and chard)



**LASAGNETTA IN COCCIO** € 14.00

Lasagna con zucca rossa del nostro orto Bio, mortadella

e pesto di pistacchio

Home-made lasagna with our pumpkins,

mortadella and pistachio pesto



**TAGLIATELLE AI SAPORI DEL SOTTOBOSCO** € 15.00

Tagliatelle con funghi freschi, salsiccia e granella

di castagne

Tagliatelle with fresh mushrooms, sausages and chestnuts



**RAVIOLI MONTAGNOLI** € 15.00

Ravioli ripieni di porcini con fonduta di caciocavallo

su vellutata di asparagi

Ravioli stuffed with chanterelles mushrooms and Madonie

caciocavallo cheese on fresh asparagus cream



**GNOCCHI VERDAIOLI** € 12.00

Gnocchi di patate su crema di “qualazzi” (verdure spontanee

castelbuonesi), acciughine e pomodori secchi

Potatoes gnocchi on a cream of wild turnip tops (local wild vegetables),

anchovies and sun-dried tomatoes



**COOKING LIVE NELLA FORMA DI CACIO LOCALE** € 18.00

Tagliatelle cacio e pepe al profumo di limoni Bergi Bio con croccante delle nostre mandorline “pizzate”

per persona (minimo 2 porzioni)

Cooking live of tagliatelle in “cacio local cheese shape”

with our Bio lemons and our Bio almonds

Cost per person (min 2 portions)



## SECONDI CON CONTORNO / MAIN COURSES WITH SIDE DISHES

**FUNGHI CARDONCELLI GRIGLIATI** €14.00  
con verdure spontanee saltate  
al profumo di mentuccia  
Grilled "Cardoncelli" mushrooms and  
our sautéed vegetables with Bergi Extra Vergin Olive oil and fresh mint



**PISCI D'OVA** € 12.00  
Polpette vegetariane di antica tradizione castelbuonese  
a base di uova, formaggio e pane cotte  
nella nostra salsa fresca di pomodoro Bio  
Vegetarian "eggballs" made with bread and local cheese  
cooked in our fresh Bio  
tomato sauce, according to the ancient traditional Sicilian recipe



**GRIGLIATA MISTA AL PROFUMO DI MANDARINO** € 18.00  
Bocconcini di carni locali grigliati con "armonie" di mandarino  
Bergi bio e patate fritte rustichelle  
Grilled slices of Madonie local pork, veal and sausages flavoured  
with our "Armonie Bergi" of Bio Mandarin with rustic fried potatoes

TRACCE DI GLUTINE (TRACES OF GLUTEN)

**TAGLIATA DI MANZO** €22.00  
accompagnata dalla nostra composta  
di mele cotogne, Nero d'Avola e peperoncino -le Delizie  
di Bergi- con patate al rosmarino  
Grilled sirloin with our jam (made with quince, red hot chilly pepper and  
nero d'Avola wine-le Delizie di Bergi-) and roasted rosemary potatoes

**STINCO DI MAIALE** € 15.00  
con il suo ristretto  
su purea di zucca del nostro orto  
Pork shank with red pumpkin puree



**PAN COTTO CASTELBUONESE** € 12.00  
Piatto semplice della cucina povera contadina a base di pane,  
funghi freschi, pomodoro, verdure spontanee e caciocavallo fuso  
A traditional simple peasant dish made with bread, tomatoes,  
wild vegetables, and fresh mushrooms and melted caciocavallo  
cheese on the top.



## GLI INTRAMONTABILI / THE "ITALIAN CLASSIC"

**SPAGHETTI AL POMODORO** € 9.00  
The classic Italian "spaghetti al pomodoro" with tomato sauce



**TAGLIATELLE AL RAGÙ** € 12.00  
Tagliatelle with ragù sauce



**PETTO DI POLLO PANATO  
CON PATATE FRITTE RUSTICHELLE** € 12.00  
Breaded roasted chicken with fried rustic potatoes



**PATATE AL FORNO AROMATIZZATE AL ROSMARINO** € 5.00  
Roasted rosemary potatoes



**PATATE FRITTE RUSTICHELLE** € 5.00  
Rustic fried potatoes

TRACCE DI GLUTINE (TRACES OF GLUTEN)



**VERDURINE DI STAGIONE DEL NOSTRO ORTO BIO  
SALTATE CON OLIO EVO BERGI** € 6.00  
Our Bio seasonal fresh vegetables sautéed  
with Bergi Extra Vergin Olive Oil



**INSALATA DEL FATTORE** € 5.00  
Insalata con lattuga, pomodoro e carote  
The "farmer" salad with our fresh lattuce, tomatoes and carrots



## PIZZE MADONITE / HOME-MADE MADONIE PIZZA

**PIZZA MARGHERITA** € 7.00  
salsa di pomodoro, mozzarella e basilico  
Tomato sauce, mozzarella cheese and fresh basil



**PIZZA CAMPAGNOLA** € 9.00  
salsa di pomodoro, mozzarella, ricotta fresca e verdure  
di stagione in base al raccolto del giorno  
Tomato sauce, mozzarella cheese,  
our fresh Bio vegetables and fresh ricotta cheese



**PIZZA MADONITA** € 10.00  
salsa di pomodoro, mozzarella, funghi freschi, salsiccia madonita  
e scaglie di provola delle Madonie 🍷  
Tomato sauce, mozzarella cheese, local mushrooms, typical sausages  
and Madonie local cheese



**PIZZA SFINCIONE** € 8.00  
salsa di pomodoro, acciughe, cipolla e pecorino grattugiato  
Typical Palermo pizza whit tomato sauce, anchovies, onions,  
“Pecorino” local cheese



## FRUTTA / DESSERT

**ARANCE BIO AL LIMONCELLO BERGI** € 5.00  
Slices of our fresh Bio oranges flavoured  
with Bergi Limoncello



**CEDRO BIO BERGI AL MIELE DI APE NERA 🍷  
E SCAGLIE DI SALE DI SALINA (Previa disponibilità)** € 6.00  
Cedar with Black Bee Honey and Salina salt flakes  
(subject to availability)



**FICHI D'INDIA (Previa disponibilità)** € 6.00  
Prickly pears (subject to availability)



## DOLCI / DESSERT

**CUORE DI MIELE BERGI** € 7.00  
Semifreddo di mandorle “pizzate” al cuore di miele di Ape Nera Sicula 🍷  
glassato al cioccolato bianco  
Parfait made with our Bio Honey, our “pizzate” almonds  
and white chocolate skin



**TESTA DI TURCO** € 6.00  
dolce tipico Castelbuonese con crema di latte, sfoglia frita,  
cannella e zucherini  
Traditional Castelbuono dessert made of sweet milk cream,  
fried puff pastry, cynamon and colored spinkles on the top



**SCRIGNO DI GELATO ARTIGIANALE AL CIOCCOLATO** €5.00  
Traditional chocolate icecream



**CANNOLO SICILIANO “FAI DA TE”** € 6.00  
Make Sicilian “Cannolo” by yourself using crunchy pastry  
and sweet ricotta cheese cream



**CHEESE CAKE AL PISTACCHIO E AMARENA** €6.00  
Pistachio and cherry cheesecake

