Bergi à la carte

**MANGIARE BIO FA BENE A TE E AL PIANETA.
SE QUALCOSA NON TI CONVINCE,
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 **Presìdi 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"

AIC Associazione Italiana Celiachia

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

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

COVER CHARGE 2,50 €

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

COPERTO 2,50 €

ANTIPASTI / STARTERS

“CESTO DI PANELLE” **€ 8.00**
Piatto tipico dello street food siciliano
a base di farina di ceci
Typical Sicilian street food: “Panelle” (fried squares of cheakpeas flour)

TRACCE DI GLUTINE (TRACES OF GLUTEN)

CAPONATINA DEL CONTADINO CON MIELE E NOCI **€ 9.00**
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

PUMADORI SICCHI CHINI **€ 9.00**
Pomodori secchi ripieni con impasto di uova, pangrattato e pecorino
Stuffed sun dried tomatoes with an egg mixture, bread crumbs
and pecorino cheese

PIATTO TRATTO DAL LIBRO “ COMI I FACIEVA MA MA’ “
DISH TAKEN FROM OUR BOOK “COMI I FACIEVA MA MA”

CARDONCELLI IN PASTELLA SPEZIATA ALLA CURCUMA **€ 10.00**
Turmeric-spiced battered Cardoncelli mushrooms

TAGLIERE AI SAPORI DI SICILIA **€14.00**
Lonzino stagionato, provola delle Madonie, primo sale ai pomodori secchi, cacio al pistacchio, mortadella di cinghiale, salamino punta di coltello in abbinamento con il nostro Miele di Ape Nera Sicula
Cured lonzino, Madonie provola, sun-dried tomatoes primosale,
pistachio pecorino, wild boar mortadella and salami
with our Sicilian Black Bee honey

MADONIE E TRADIZIONI **€ 15.00**
Pomodori secchi, olivette condite, caponatina di stagione,
panelle, salamino locale, provola delle Madonie
ricottina fresca, verdurine in pastella
Sun-dried tomatoes, marinated olives, seasonal caponata, panelle,
local salami, Madonie Provola, fresh ricotta,battered vegetables
*(*prodotti variabili in base alla disponibilità del nostro orto*
products may vary based on availability in our garden)

PRIMI PIATTI / PASTA

TAGLIARINI CCU A FASOLA **€ 10.00**
Tagliolini con zuppa di fagioli e pomodori secchi
A hearty traditional soup made with beans & sun-dried tomato soup

PIATTO TRATTO DAL LIBRO "COMI I FACIEVA MA MA'"
DISH TAKEN FROM OUR BOOK "COMI I FACIEVA MA MA'"

MACCHERONCINI AL RAGU DI CINGHIALE **€ 14.00**
Maccheroncini trafilati in bronzo al ragù di cinghiale
Bronze cut pasta ,slow-cooked with rich wild boar sauce

LASAGNETTA IN COCCIO **€14.00**
Lasagna al radicchio, mele cotogne e noci con scaglie di provola affumicata
Layers of pasta with radicchio, quince & walnut sauce, topped with smoked Provola shavings

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 ai porcini, burro nocciola e salvia su vellutata di zucca e pancetta croccante
Porcini-stuffed ravioli with hazelnut butter & sage, over a creamy pumpkin purée topped with crispy pancetta

COOKING LIVE NELLA FORMA DI CACIO LOCALE **€ 18.00**
Tagliatelle cacio e pepe al profumo di limoni Bergi Bio con croccante delle nostre mandorline "pizzute"
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

CARDONCELLI GRIGLIATI **€14.00**
Funghi cardoncelli grigliati
con verdurine spontanee saltate
Grilled “Cardoncelli” mushrooms and our sautèed vegetables with Bergi Extra Vergin Olive oil

PURPETTI D’OVA **€ 12.00**
Polpette a base di uovo e pane raffermo servite
in salsa di pomodoro su zoccolo di pane casereccio
con quenelle di patate allo zafferano
Vegetarian “eggballs” made with bread and local cheese cooked in our fresh organic tomato sauce, according to the ancient traditional Sicilian recipe

PIATTO TRATTO DAL LIBRO “ COMI I FACIEVA MA MA’”
DISH TAKEN FROM OUR BOOK “COMI I FACIEVA MA MA”

GRIGLIATA MISTA AL PROFUMO DI MANDARINO **€ 22.00**
Maiale, salsiccia e agnello grigliati con “armonie” di mandarino
- le Delizie di Bergi - 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 rosted rosemary potatoes

GUANCIA DI VITELLO CBT **€ 20.00**
Guancia di vitello in salsa al Nero d’Avola
con cuore di cappuccio scottato agli agrumi
Veal cheek in a nero d’avola wine with a cabbage heart sauteed in a citrus sauce

GLI INTRAMONTABILI /
THE “ITALIAN CLASSIC”

SPAGHETTI AL POMODORO **€ 10.00**
The classic Italian “spaghetti al pomodoro” with tomato sauce

PENNETTE AL RAGÙ **€ 12.00**
Pennette with local boar 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 **€ 7.00**
Roasted rosemary potatoes

PATATE FRITTE RUSTICHELLE **€ 7.00**
Rustic fried potatoes

TRACCE DI GLUTINE (TRACES OF GLUTEN)

VERDURINE DI STAGIONE DEL NOSTRO ORTO BIO
SALTATE CON OLIO EVO BERGI **€ 8.00**
Our Bio seasonal fresh vegetables sautéed
with Bergi Extra Vergin Olive Oil

INSALATA DEL FATTORE **€ 7.00**
Insalata con lattuga e carote
The “farmer” salad with our fresh lattuce and carrots

PIZZE MADONITE /
HOME-MADE MADONIE PIZZA

PIZZA MARGHERITA **€ 8.00**
salsa di pomodoro, mozzarella e basilico
Tomato sauce, mozzarella cheese and fresh basil

PIZZA CAMPAGNOLA **€ 11.00**
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 **€ 12.00**
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

previa disponibilità / subject to availability

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 € 6.00
Cedar with Black Bee Honey and Salina salt flakes

MELONE BIANCO € 6.00
Honey dew melon

DOLCI / DESSERT

*signature**

CUORE DI MIELE BERGI € 8.00
Semifreddo di mandorle "pizzute" al cuore di miele
di Ape Nera Sicula glassato al cioccolato bianco
Parfait made with our Bio Honey,
our "pizzute" almonds
and white chocolate skin

TEST'E TURCU € 7.00
dolce tipico Castelbuonese con crema di latte, sfoglia fritta, cannella e zuccherini
Traditional Castelbuono dessert made of sweet milk cream,
fried puff pastry, cynnamon and colored spinkles on the top

PIATTO TRATTO DAL LIBRO "COMI I FACIEVA MA MA'"
DISH TAKEN FROM OUR BOOK "COMI I FACIEVA MA MA'"

SCRIGNO DI GELATO €7.00
gelato al cioccolato con glassa alla manna
Slice of chocolate icecream with "manna" cream

CANNOLO SICILIANO "FAI DA TE" € 7.00
Make Sicilian "Cannolo" by yourself using crunchy pastry
and sweet ricotta cheese cream

* Ho messo tutta l'essenza di Bergi in un dolce che puoi gustare solo qui da noi.
Due materie prime BIO della nostra azienda, insieme per un equilibrio perfetto
tutto da assaporare.

The whole essence of Bergi comes together in a dessert you can experience only here.
Two organic ingredients from our own farm meet in perfect balance, to be savoured.

Antonella Di Garbo