

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 2,50 €












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 vegetariano**
-  **Piatto vegano**
-  **Piatto di antica tradizione contadina madonita / Street food siciliano**

COPERTO 2,50 €

ANTIPASTI / STARTERS

“CESTO DI PANELLE” € 7.00
Piatto tipico dello street food siciliano
a base di farina di ceci
Typical Sicilian street food: “Panelle” (fried squares of chickpeas flour)

TRACCE DI GLUTINE (TRACES OF GLUTEN)



PANFRITTO DA ZÀ ANNETTA € 7.00
Fette di pane casareccio fritto con uova
Home baked bread slices, dipped in eggs and fried



LA NOSTRA CAPONATA DI STAGIONE € 9.00
Caponatina bianca in agrodolce al miele Millefiori Bergi - medaglia
d'oro Biolmiel - 🍯 e croccante di mandorle pizzute
Our “Caponata” with a mix of seasonal fresh vegetables in a sweet
and sour sauce made with our Gold Biolmiel Medal Millefiori Honey



HUMMUS FUMÈ € 10.00
Hummus e bietoline al limone con fiocchi di
mandorla “pizzuta” affumicati
Hummus and beetroots with smoked almond flakes and lemon



TAGLIERE AI SAPORI DI SICILIA € 14.00
Provola delle madonie 🍯, ricotta salata, primo sale ubriaco,
mortadella locale, salame al pistacchio, lonzino agli agrumi
in abbinamento con il nostro Miele di Ape Nera Sicula
Plate of local seasoned cold cut and typical local Madonie cheese
with our Sicilian Black Bee honey



CAMPAGNA IN FESTA € 14.00
Provola delle Madonie 🍯 con marmellata Bergi di Mandarino Bio,
salamino locale, olive condite, pomodori secchi, panelline,
ricotta fresca, caponata di stagione, verdure in pastella
Our selection of local cheese with our Tangerin jam, local salami,
fresh ricotta cheese, olives, dry Bio tomatoes, “panelle” (fried
chickpeas squares), Sicilian “Caponata” (mix of aubergines
and vegetables in sweet honey sauce)



PRIMI PIATTI / PASTA

MACCHERONCINI AL RAGÙ € 10.00
Maccheroncini trafilati in bronzo
al ragù di maialino delle Madonie
Bronze die cut maccheroncini pasta with pork ragù



“PASTA CU I CIMI” € 12.00
Spaghetto tagliato con minestrone di tenerumi,
zucchine lunghe e scaglie di ricotta salata
Chipped spaghetti with a courgette leaves, minestrone,
sicilian courgettes and salty ricotta cheese



TAGLIATELLE CAPULIATO € 12.00
Tagliatelle con “capuliato” di pomodori secchi,
mandorle “pizzute” tostate e ricotta fresca
Home-made tagliatelle with dry tomatoes pesto, our organic almonds
and fresh ricotta cheese



NORMA IN COCCIO € 13.00
Involtni di tagliolini in melanzana con salsa di pomodoro,
melanzane e ricotta salata
Aubergine parcels filled with tagliolini pasta,
tomato sauce and salty ricotta cheese



RAVIOLI BURRATA E PISTACCHIO € 15.00
Ravioli di burrata con pesto di pistacchio su salsa
di datterino giallo
Ravioli stuffed with local burrata cheese sauteed in a pistachio
pesto on a bed of datterino tomato sauce



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

FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA

ripieni di ricotta fresca,
Provola delle Madonie 🍷 e pomodori secchi € 14.00
Battered pumpkin flowers stuffed with Provola delle Madonie
cheese and sundried tomatoes



PISCI D'OVA

in salsa di Pachino su zoccolo di pane casereccio € 12.00
con quenelle di patate allo zafferano
(Piatto di antica tradizione castelbuonese a base di polpette
vegetariane di uova e formaggio in salsa di pomodoro fresco)
An ancient traditional Sicilian recipe made with vegetarian "meatballs"
made with eggs, bread and local cheese cooked in our fresh
Organic tomato sauce on a homemade
bread served with a saffron potato quenelle



GRIGLIATA MISTA LOCALE

maiale, salsiccia e agnello grigliati con "armonie" € 20.00
di mandarino Bergi Bio e patate fritte rustichelle
Grilled slices of local Madonie pork, lamb and sausages flavoured
with our "Armonie Bergi" of Organic Mandarin
served with fresh fried potatoes

TRACCE DI GLUTINE (TRACES OF GLUTEN)

TAGLIATA DI MANZO

accompagnata dalla nostra composta di arance, € 22.00
cipolle e peperoncino con patate al rosmarino
Grilled sirloin with our Organic jam (made with oranges, red hot
chili pepper and onions) served with roasted rosemary potatoess

COSTOLETTE DI AGNELLO

laccato al Miele di Ape Nera Sicula € 23.00
fiori di lavanda ed erbe di campo saltate
Lamb chops glazed in a Black Sicilian Bee honey,
lavender flowers and wild sauteed vegetables



INSALATE DAL NOSTRO ORTO BIO / OUR ORGANIC BIG SALAD

DEL "FATTORE"

lattuga, pomodoro e carote € 5.00
The "farmer" salad with our organic fresh lattuce, tomatoes and carrots



CAPRESE

mozzarella locale, pomodori Bio e basilico del nostro orto € 10.00
"Caprese salad" with local mozzarella cheese,
our organic tomatoes and fresh basil



ALLA "SICILIANA"

lattuga, rucolina, mozzarella locale, olive, capperi, € 8.00
pomodori secchi e basilico fresco
Salad with fresh lattuce, rocket, local mozzarella cheese, our olives,
dry tomatoes, capers and fresh basil



DELLE "MADONIE"

lattuga, pomodoro, carote, Provola delle Madonie, 🍷 € 10.00
straccetti di suino locale, mandorle Bio
Salad with fresh lattuce, tomatoes, carrots, "provola delle Madonie"
local cheese, slices of Madonie Pork, organic almonds



GLI INTRAMONTABILI / THE "ITALIAN CLASSIC"

BRUSCHETTE AL POMODORO € 6.00

Bruschetta bread served with fresh tomatoes, garlic and our Organic olive oil



VERDURINE DI STAGIONE IN FOGLIE DEL NOSTRO ORTO BIO SALTATE CON OLIO EVO BERGI € 6.00

Our organic seasonal fresh vegetables sautéed with Bergi Extra Vergin Olive Oil



PATATE AL FORNO AROMATIZZATE AL ROSMARINO € 4.00

Roasted rosemary potatoes



PATATE FRITTE RUSTICHELE € 4.00

Rustic fried potatoes

TRACCE DI GLUTINE (TRACES OF GLUTEN)



MELANZANE E ZUCCHINE DEL NOSTRO ORTO BIO grigliate con menta piperita e olio Bergi IGP € 6.00

Grilled aubergine and zucchini from our organic garden with fresh peppermint and Bergi Organic olive oil



SPAGHETTI AL POMODORO € 9.00

The classic italian "spaghetti al pomodoro" with tomatoes sauce



PETTO DI POLLO PANATO CON PATATE FRITTE RUSTICHELE € 12.00

Breaded roasted breast chicken with fried potatoes



PIZZE MADONITE / HOME-MADE MADONIE PIZZA

MARGHERITA € 9.00

salsa di pomodoro, mozzarella e basilico

Tomato sauce, mozzarella cheese and fresh basil



CASTELBUONESE € 11.00

salsa di pomodoro, mozzarella, patate, salsiccia e scaglie di provola delle Madonie

Tomato sauce, mozzarella cheese, potatoes, typical local sausages and Madonie cheese



CAMPAGNOLA € 10.00

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



SFINCIONE € 9.00

salsa di pomodoro, acciughe, cipolla e pecorino grattugiato

Tomato sauce, anchovies, onions, "Pecorino" local cheese



FRUTTA / FRESH FRUIT

previa disponibilità stagionale - upon seasonal availability

ANGURIA € 3.00
Watermelon



MELONE BIANCO, LIMONE E MENTUCCIA € 5.00
Honeydew melon, lemon and mint



FICHI D'INDIA € 6.00
Prickly pears



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



POMPELMO BIO BERGI € 5.00
Our organic Bergi grapefruit



FRAGOLE € 4.00
Strawberries



DOLCI / DESSERT

GRANITA ALLE MANDORLE BERGI BIO € 6.00
Typical Sicilian refreshing dessert made with fresh fruit juice and crushed ice



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



CUORE MILLEFIORI BERGI € 7.00
Semifreddo alle mandorle "Pizzate" al cuore di millefiori di ape nera sicula glassato al cioccolato bianco
Parfait made with our Organic Honey, our own almonds and white chocolate shavings



SCRIGNO DI GELATO AL CIOCCOLATO CON GLASSA ALLA MANNA € 6.00
Slice of chocolate icecream with "manna" cream



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



*signature **

* 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

