

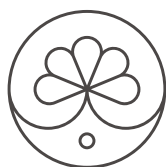
# Una cucina autentica.

La tradizione culinaria siciliana rivisitata con un tocco del tutto innovativo.

Esperienza e qualità delle materie prime, gli ingredienti esclusivi della nostra cucina, fondamentali per garantire piacere e benessere a tutti coloro che desiderano gustare un piatto del nostro menù.

Un percorso che mira a valorizzare sapori e profumi del nostro territorio.

# ANTIPASTI



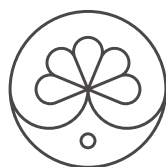


# Antipasti

<b>TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI</b>	Piccolo € 10	Grande € 19
<b>TARTARE DI MANZO</b>		€ 15
<b>LA NOSTRA PROPOSTA</b>		€ 12
<b>ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE SICILIANA</b> Selezione di otto portate di piatti tipici della tradizione siciliana Su richiesta con funghi porcini	Classico € 12	Con porcini € 18
<b>BRUSCHETTE MISTE</b> Croccante mix di bruschette al pomodoro e basilico, ai funghi porcini** e fonduta, guancialetto croccante di maialino nero dei Nebrodi e stracciatella Caseificio Gioiella		€ 8
<b>PATATINE FRITTE*</b>		€ 4,5
<b>MIX DI FRITTI*</b> Patatine fritte aromatizzate, panelle di farina di ceci, anelli croccanti di cipolla, crocchette di patate.		€ 6

\* Prodotto congelato / \*\* Fuori stagione prodotto congelato

**PRIMI**





Primi

**RAVIOLI AL PISTACCHIO DI BRONTE**

Ravioli di pasta fresca con crema di pistacchio di Bronte e speck croccante

€ 14

**CASERECCE ZUCCHINE E ZAFFERANO**

Caserecce di pasta fresca con zucchine, salsiccia e sentori di zafferano

€ 13

**TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI**

Tagliatelle di pasta fresca ai funghi porcini\*\*

€ 14

**SALTIMBOCCA ALLA NORMA**

Involtino di melanzana con spaghetti di pasta fresca al pomodoro e ricotta salata dei Nebrodi

€ 11

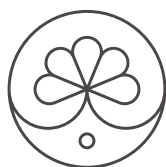
**SPAGHETTI ALLA CARBONARA**

Spaghetti alla carbonara con guanciale croccante di maialino nero dei Nebrodi

€ 12

\* Prodotto congelato / \*\* Fuori stagione prodotto congelato

**SECONDI**



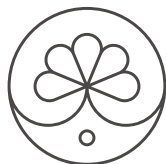


## Secondi

<b>FILETTO DI MANZO AI FUNGHI PORCINI**</b>	€ 20
<b>FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE</b>	€ 17
<b>BATTUTA D'AGNELLO CON PATATA DOLCE, DATTERI E NOCI</b>	€ 15
<b>SPEZZATINO DI MANZO CON COUS COUS ALLO ZAFFERANO</b>	€ 16
<b>STINCO DI MAIALE AL FORNO CON PATATE</b>	€ 18
<b>COTOLETTA CON PATATINE FRITTE</b>	€ 15
<b>TRIS DI FUNGHI</b> Funghi di ferla: impanati, arrosto, trifolati	€ 13
Funghi porcini**: impanati, arrosto, trifolati	€ 18

\* Prodotto congelato / \*\* Fuori stagione prodotto congelato

# STEAKHOUSE







# Steakhouse

**IL NOSTRO ARROSTO MISTO**

Trinca di vitello, bracioletta alla messinese, salsiccia, coscia di pollo disossata marinata

€ 16

**TOMAHAWK**

1-1,2 kg

€ 52

**TRINCA DI VITELLO**

€ 14

**COSTATA DI VITELLINA**

€ 18

**COSTATA DI MAIALE**

€ 13

**FILETTO DI MANZO**

€ 17

**BRACIOLETTE ALLA MESSINESE**

€ 13

**SALSICCIA**

€ 12

**COTOLETTA ALLA PALERMITANA**

€ 15

**COSCIA DI POLLO AROMATIZZATA**

€ 14

**TAGLIATA DI MANZO**

€ 24

Tutti i piatti steakhouse vengono serviti a scelta con:

**PATATE AL FORNO****VERDURE GRIGLIATE**

Le nostre salse

**SENAPE DI DIGIONE IN GRANI E MIELE****SALSA BARBECUE****FONDO BRUNO**



# Insalatone

## COMPONILA COME VUOI

N.B. Le insalate sono accompagnate da tranci di focaccia

€ 10

Scegli fino a 4 ingredienti tra i seguenti

**LATTUGA**

**RUCOLA**

**RADICCHIO**

**FINOCCHIO**

**POMODORO**

**CAROTE**

**MAIS**

Scegli un ingrediente tra i seguenti

**MOZZARELLA**

**MOZZARELLA DI BUFALA**

**BURRATA**

**SCAGLIE DI PARMIGIANO**

Scegli un ingrediente tra i seguenti

**PROSCIUTTO CRUDO**

**SPECK**

**BRESAOLA**

**TONNO**

**SALMONE**

**POLLO**

Scegli un ingrediente tra i seguenti

**OLIVE**

**UOVO SODO**

**FUNGHI CHAMPIGNON**

---

**INSALATA BELLADONNA**

Quadrotti di focaccia, rucola, tonno, pomodorino datterino e scaglie di parmigiano

---

€ 10

---

Dressing

---

**SENAPE DI DIGIONE IN GRANI E MIELE**

---

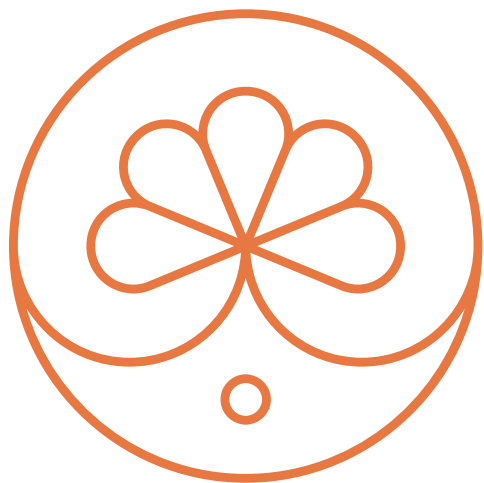
**SALSA CAESAR**

---

---

Per ogni ingrediente extra € 1,5

# Una pizza siciliana.



Dall'amore per la tradizione culinaria siciliana nasce la nostra pizza: fragrante, sana e, soprattutto, buona.

La caratteristica che distingue la pizza siciliana dalle altre pizze è data dalla sua fragranza che la rende piacevole e divertente al palato.

Al nostro panetto tradizionale si aggiungono altre tipologie di impasto, pensate per cogliere tutte le sfumature del gusto e caratterizzate da una corretta lievitazione. Elemento conclusivo della nostra pizza consiste nella cottura effettuata in forno a legna di nuova generazione, in cui la pizza viene cotta a rotazione e ne permette una cottura uniforme e priva di contaminazione derivante dalla cenere della combustione, garantendo un profumo davvero unico.

<b>IMPASTO CLASSICO SICILIANO</b>	Nessun sovrapprezzo
<b>IMPASTO DI TUMMINIA INTEGRALE</b>	€ 2
<b>IMPASTO AI 5 CEREALI</b>	€ 2

# Pizze bianche



## **BIANCANEVE**

Mozzarella fior di latte, olio e origano

€ 5,5

## **DELICATA**

In cottura: parmigiano reggiano, lamelle di zucchine  
A crudo: pomodori confit, stracciatella Caseificio Gioiella, pesto di basilico

€ 10,5

## **ZAGARA**

Mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, pancetta steccata, miele di Zagara, noci

€ 10,5

## **VERDE DELL'ETNA**

Mozzarella fior di latte, panna, granella di pistacchio di Bronte

€ 10,5

## **ETNA**

Mozzarella fior di latte, crema di pistacchio di Bronte, funghi porcini\*\*, speck, granella di pistacchio di Bronte

€ 12

## **DELIZIOSA**

Mozzarella fior di latte, crema di pistacchio di Bronte, mortadella al pistacchio di Bronte, granella di pistacchio di Bronte

€ 11

## **MANTOVANA**

Mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, crema di zucca, gorgonzola, speck

€ 10

## **PRELIBATA**

Pomodoro datterino, mozzarella di bufala, salmone affumicato

€ 10

## **TRICOLORE**

Pomodoro datterino, mozzarella di bufala, bresaola punta d'anca, rucola, scaglie di parmigiano reggiano

€ 10

## **TREVIGIANA**

Pomodoro datterino, mozzarella fior di latte, radicchio, panna, speck, scaglie di parmigiano reggiano

€ 10

# Pizze bianche



## **MESSINESE**

Pomodoro datterino, mozzarella fior di latte, scarola, acciughe, olive nere, olio e origano

€ 8

## **SICULA**

Mozzarella fior di latte, pepato ragusano, pomodorini secchi, salame piccante, scaglie di parmigiano reggiano

€ 8

## **TONNARA**

Mozzarella fior di latte, filetti di tonno, capperi di Salina, pomodorini secchi, olive nere, olio e origano

€ 9

## **RUCOLA**

Pomodorino datterino, mozzarella di bufala, rucola

€ 8

## **QUATTRO FORMAGGI**

Mozzarella fior di latte, parmigiano reggiano, scamorza affumicata, gorgonzola, olio e origano

€ 8

## **CALZONE VERDE**

Mozzarella fior di latte, spinaci, prosciutto cotto, olio e origano

€ 7

\* Prodotto congelato / \*\* Fuori stagione prodotto congelato

# Pizze rosse



## **MARGHERITA**

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro San Marzano, olio e origano

€ 6,5

## **SAN DANIELE**

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro San Marzano, funghi porcini\*\*,  
prosciutto crudo D.O.P., olio e origano

€ 11

## **BURRATA**

Salsa di pomodoro San Marzano, pomodorino confit, prosciutto crudo di Parma,  
burrata Caseificio Gioiella, rucola

€ 11

## **BELLADONNA**

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro San Marzano, funghi porcini\*\*,  
cipolletta, salsiccia, olio e origano

€ 12

## **FRIARIELLI**

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro San Marzano, scamorza affumicata,  
friarielli, salsiccia, mollica di pane aromatizzata, olio e origano

€ 9

## **ORTOLANA**

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro San Marzano, zucchine,  
scaglie di parmigiano reggiano, olio e origano

€ 8

## **VEGETARIANA**

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro San Marzano, peperoni,  
lamelle di zucchine, cipolla, radicchio, olio e origano

€ 9

## **CALABRESE**

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro San Marzano, pepato fresco dei Nebrodi,  
scamorza affumicata, salame piccante, cipolla rossa di Tropea, olio e origano

€ 8

## **CAPRICCIOSA**

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro San Marzano, uova sode,  
funghi champignon, prosciutto cotto, olio e origano

€ 8

## **NORMA**

Salsa di pomodoro San Marzano, melanzane, ricotta salata,  
olio e origano

€ 7



# Pizze rosse



## **PARMIGIANA**

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro San Marzano, melanzane, prosciutto cotto, uova sode, scaglie di parmigiano reggiano, olio e origano

€ 9

## **CONTADINA**

Mozzarella fior di latte, parmigiano reggiano, salsa di pomodoro San Marzano, cipolletta, olio e origano

€ 6,5

## **CALZONE**

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro San Marzano, prosciutto cotto, olio e origano

€ 7

\* Prodotto congelato / \*\* Fuori stagione prodotto congelato

# Focacce



## **FOCACCIA**

Olio e origano

€ 5

## **FOCACCIA AI PORCINI**

Scaglie di parmigiano reggiano, funghi porcini\*\*, olio e origano

€ 10

## **FOCACCIA AL POMODORO**

Pomodoro datterino, olio e basilico

€ 5,5

## **FOCACCIA TRICOLORE**

A crudo: pomodoro datterino, mozzarella di bufala, bresaola punta d'anca, rucola

€ 9

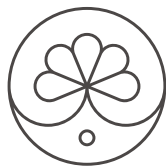
\* Prodotto congelato / \*\* Fuori stagione prodotto congelato

Supplementi	
<b>BURRATA</b>	€ 3,5
<b>FUNGHI PORCINI</b>	€ 4
<b>FUNGHI DI FERLA</b>	€ 3
<b>PROSCIUTTO CRUDO D.O.P.</b>	€ 2
<b>TONNO</b>	€ 2
<b>MOZZARELLA DI BUFALA</b>	€ 2
<b>SALMONE AFFUMICATO</b>	€ 2
<b>BRESAOLA</b>	€ 2
<b>GRANELLA DI PISTACCHIO</b>	€ 2
<b>ALTRI SUPPLEMENTI</b>	€ 1,5



Non c'è modo migliore per concludere il viaggio con una coccola per il palato. I dolci che prepariamo possiedono tutto il gusto derivante dall'esperienza tramandata negli anni e racchiusa all'interno dalle nostre ricette di famiglia. Al dolce può seguire un amaro, una grappa o un caffè per concludere in modo pieno l'esperienza, scegliendo tra le nostre selezioni.

**DOLCI**





Dolci

**TIRAMISÙ MONOPORZIONE ESPRESSO**

€ 6

**MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY E MANDORLE TOSTATE**

€ 6

**CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO CON CRUMBLE  
E RIDUZIONE DI FRAGOLE**

€ 6

**CUORE CALDO AL CIOCCOLATO**

€ 6

**CUORE CALDO AL PISTACCHIO**

€ 6

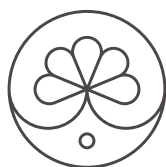
**CANNOLO SCOMPOSTO**

€ 6

**DOLCE DI STAGIONE**

€ 6

**DISTILLATI**







Distillati

<b>AMARA</b>	€ 4
<b>AVERNA</b>	€ 4
<b>AMARO DEL CAPO</b>	€ 4
<b>AMARO DEL CAPO AL PEPERONCINO</b>	€ 4
<b>AMARO UNNIMAFFISSU</b>	€ 4
<b>BRANCA MENTA</b>	€ 4
<b>FERNET BRANCA</b>	€ 4
<b>JÄGERMEISTER</b>	€ 4
<b>LUMIA</b>	€ 4
<b>MONTENEGRO</b>	€ 4
<b>PETRUS</b>	€ 4
<b>UNICUM</b>	€ 4
<b>SAMBUCA</b>	€ 4
<b>LIMONCELLO</b>	€ 4
<b>ROSOLIO FICO D'INDIA</b>	€ 4
<b>ROSOLIO CANNELA</b>	€ 4
<b>GRAPPA 903 BIANCA</b>	€ 4
<b>GRAPPA 903 BARIQUE</b>	€ 4
<b>GRAPPA DI PROSECCO VILLA SANDI</b>	€ 4
<b>GRAPPA MARZADRO GIARE AMARONE</b>	€ 7
<b>GRAPPA MARZADRO GIARE CHARDONNAY</b>	€ 7
<b>GRAPPA MARZADRO GIARE GEWURZTRAMINER</b>	€ 7



# Bevande

<b>ACQUA MINERALE 0,75 L</b>	€ 2,5
<b>ACQUA EFFERVESCENTE 0,75 L</b>	€ 2,5
<b>COCA COLA 1 L</b>	€ 4,5
<b>COCA COLA 0,33 L</b>	€ 2,5
<b>COCA COLA ZERO 0,33 L</b>	€ 2,5
<b>FANTA 0,33 L</b>	€ 2,5
<b>SPRITE 0,33 L</b>	€ 2,5
<b>CHINOTTO 0,33 L</b>	€ 2,5
<b>CAFFÈ</b>	€ 1



# Birre

In bottiglia

<b>HEINEKEN 0,33 L</b>	€ 3,5
<b>HEINEKEN ZERO ALCOL 0,33 L</b>	€ 3,5
<b>HEINEKEN 0,66 L</b>	€ 4,5
<b>PERONI BIONDA SENZA GLUTINE 0,33 L</b>	€ 3,5
<b>ICHNUSA 0,33 L</b>	€ 3,5
<b>CERES BIONDA 0,33 L</b>	€ 3,5
<b>CERES ROSSA 0,33 L</b>	€ 3,5
<b>WEIHENSTEPHAN WEIZEN 0,5 L</b>	€ 6
<b>BIRRA AL LIMONE 0,33 L</b>	€ 3,5

Alla spina

0,20 L

0,40 L

<b>MORETTI BIONDA</b>	€ 3	€ 4,5
<b>MORETTI ROSSA</b>	€ 4,5	€ 6,5
<b>MESSINA CRISTALLI DI SALE</b>	€ 3,5	€ 5



# Allergeni

---

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze". È difficile escludere una contaminazione crociata per la presenza di prodotti sfusi. Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva. Si prega quindi la gentile clientela di segnalare al personale la presenza di allergie e/o intolleranze. Grazie,

Cereali contenenti glutine

grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutta a guscio

mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti

in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente all'istruzione dei fabbricanti

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi