

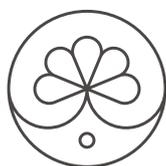
Una cucina autentica.

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



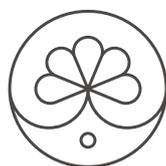


Antipasti

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	Piccolo € 10	Grande € 19
TARTARE DI MANZO		€ 15
LA NOSTRA PROPOSTA		€ 12
ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE SICILIANA Selezione di otto portate di piatti tipici della tradizione siciliana Su richiesta con funghi porcini	Classico € 12	Con porcini € 18
BRUSCHETTE MISTE 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
PATATINE FRITTE*		€ 4,5
MIX DI FRITTI* 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

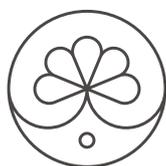
SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti alla carbonara con guanciale croccante di maialino nero dei Nebrodi

€ 12

* Prodotto congelato / ** Fuori stagione prodotto congelato

SECONDI



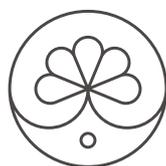


Secondi

FILETTO DI MANZO AI FUNGHI PORCINI**	€ 20
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE	€ 17
BATTUTA D'AGNELLO CON PATATA DOLCE, DATTERI E NOCI	€ 15
SPEZZATINO DI MANZO CON COUS COUS ALLO ZAFFERANO	€ 16
STINCO DI MAIALE AL FORNO CON PATATE	€ 18
COTOLETTA CON PATATINE FRITTE	€ 15
TRIS DI FUNGHI 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

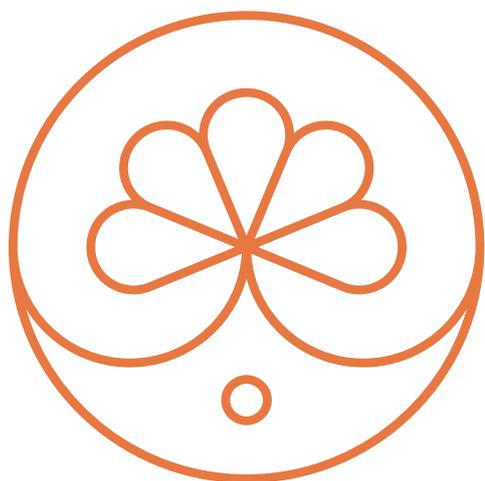
Dressing

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.

IMPASTO CLASSICO SICILIANO	Nessun sovrapprezzo
IMPASTO DI TUMMINIA INTEGRALE	€ 2
IMPASTO AI 5 CEREALI	€ 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

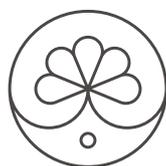
Supplementi	
BURRATA	€ 3,5
FUNGHI PORCINI	€ 4
FUNGHI DI FERLA	€ 3
PROSCIUTTO CRUDO D.O.P.	€ 2
TONNO	€ 2
MOZZARELLA DI BUFALA	€ 2
SALMONE AFFUMICATO	€ 2
BRESAOLA	€ 2
GRANELLA DI PISTACCHIO	€ 2
ALTRI SUPPLEMENTI	€ 1,5



Belladonna
CUCINA AUTENTICA

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

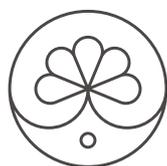
CANNOLO SCOMPOSTO

€ 6

DOLCE DI STAGIONE

€ 6

DISTILLATI





Distillati

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



Bevande

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



Birre

In bottiglia

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

Alla spina

0,20 L

0,40 L

MORETTI BIONDA	€ 3	€ 4,5
MORETTI ROSSA	€ 4,5	€ 6,5
MESSINA CRISTALLI DI SALE	€ 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 SO₂ 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