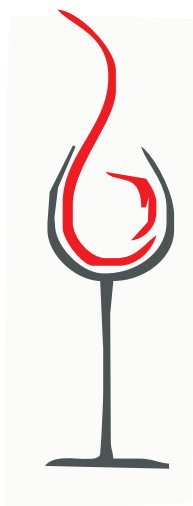




Menu



Antipasti / Appetizers

| | |
|--|-------|
| CAPONATA della CASA (eggplants, capers, olives, celery, onion, sour) | 8,00 |
| CALDO SICILIANO (panelle, crocchè, arancinette, patate con buccia) sicilian mix fried | 10,00 |
| BURRATA o FIORDILATTE con MISTICANZA di STAGIONE (caprese with sicilian mozzarella and tomato) | 10,00 |
| POLPETTE di PESCE SPADA (swordfish meat balls with tomato sauce) | 10,00 |
| INVOLTINI di SARDE a BECCAFICO (sicilian sardines roulade) | 10,00 |
| COCKTAIL di GAMBERONI all'ARANCIA (orange prawn cocktail) | 16,00 |
| GAMBERO ROSSO CRUDO MARINATO di 1^a scelta (4 pz) (raw sicilian red prawns) | 28,00 |

Primi piatti pasta fresca / Fresh pasta

| | |
|--|-------|
| LO SPAGHETTO con le SARDE (sardines, pineputs, raisins, fennel, bread crumbs) | 16,00 |
| LO SPAGHETTO con FUNGHI PORCINI e CREMA di PECORINO (pasta with porcini mushrooms and pecorino cream) | 16,00 |
| LA BUSIATA con PESCE SPADA, MELANZANE e MENTUCCIA (pasta with swordfish, eggplants, mint and tomato sauce) | 16,00 |
| LA TAGLIATELLA con PESTO di BASILICO, GAMBERI e MANDORLE (pasta with basil pesto, prawns and almonds) | 16,00 |
| LO SPAGHETTO al NERO di SEPPIA, GAMBERI ROSA e PISTACCHIO (pasta with cuttlefish ink, shrimps and pistachio) | 18,00 |
| LA TAGLIATELLA con VONGOLE, CALAMARI e GAMBERO (pasta with clams, sicilian squid and shelled prawns) | 18,00 |
| LA TAGLIATELLA all'ARAGOSTA (pasta with sicilian lobster) | 30,00 |

Secondi piatti / Main dishes

| | |
|---|-------|
| INVOLTINO di CARNE con Prosciutto e Provola dei Nebrodi <i>(rolled meat grilled with ham and sicilian cheese)</i> | 15,00 |
| HAMBURGER di SCOTTONA alla PIZZAIOLA <i>(beef burger with sicilian cheese and tomato, oregano)</i> | 15,00 |
| INVOLTINO di PESCE SPADA agli AGRUMI di SICILIA <i>(sicilian swordfish roulade with sicilian orange juice)</i> | 18,00 |
| BACCALÀ alla SICILIANA <i>(sicilian cod fish with tomato and black olives, oregano)</i> | 18,00 |
| PESCE SPADA alla GRIGLIA con SALMORIGLIO <i>(grilled swordfish with oil, lemon and oregano)</i> | 18,00 |
| FILETTO di PESCE del GIORNO alla PANTESCA <i>(sicilian with fish fillet with tomato capers basil pesto)</i> | 22,00 |

Contorni / Side Dishes

| | |
|--|------|
| INSALATA MISTA <i>(mix salad)</i> | 5,00 |
| SPINACI OLIO e LIMONE <i>(spinach with olive oil and lemon)</i> | 5,00 |
| PATATE FRITTE <i>(french fry)</i> | 5,00 |
| FRIARIELLI, aglio e peperoncino <i>(friarielli, garlic and spicy-pepper)</i> | 5,00 |
| MELENZANE alla PARMIGIANA <i>(parmesan eggplant)</i> | 7,00 |

IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO VIENE MANTENUTO AD UNA TEMPERATURA DI -18°C.

* CALAMARI, TRIGLIE, PESCE SPADA, BACCALÀ, RICCIOLA, GAMBERONI, ARAGOSTA, SCAMPI, VONGOLE E RICCI SE NON REPERIBILI FRESCHI SONO SURGELATI A BORDO DI 1° SCELTA.

SPINACI, PATATE, FRIARIELLI E HAMBURGER, POSSONO ESSERE SURGELATI.

RAW SEA FOOD IS PRESERVED AT TEMPERATURE -18°C.

* THE PRODUCT ARE AVAILABLE FRESH, IF NOT, FROZEN.

THE VEGETABLES IF NOT FRESH ARE FROZEN.

Pizze Siciliane

| | |
|--|-------|
| MARGHERITA | 8,00 |
| Salsa di pomodoro, fiordilatte Km 0, basilico, olio evo <i>Tomato sauce, sicilian mozzarella, basil, extra virgin olive oil</i> | |
| BUFALINA | 10,00 |
| Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, basilico, olio evo <i>Tomato sauce, DOP Campania buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil</i> | |
| NAPOLI | 10,00 |
| Salsa di pomodoro, fiordilatte Km 0, acciughe d'Aspra, origano di Enna, olio evo <i>Tomato sauce, sicilian mozzarella, anchovies from Aspra, oregano from Enna, olive, oil evo</i> | |
| RIANELLA | 11,00 |
| Salsa di pomodoro, fiordilatte Km 0, pecorino DOP, acciughe d'Aspra, origano di Enna, olio evo/ <i>Tomato sauce, sicilian mozzarella, pecorino DOP, anchovies from Aspra, oregano of Enna, evo oil</i> | |
| VUCCIRIA | 13,00 |
| Prosciutto cotto siciliano, Fiordilatte Km 0, pesto di basilico, pomodoro datterino, origano di Enna, basilico / <i>Sicilian cooked ham, Sicilian mozzarella, basil pesto, sicilian tomatoes, oregano and basil</i> | |
| PARMIGIANA | 12,00 |
| Salsa di pomodoro, fiordilatte Km 0, melanzane fritte, scaglie di parmigiano, basilico <i>Tomato sauce, sicilian mozzarella, fried eggplant, parmesan flakes, basil</i> | |
| COTTO SICILIANO | 12,00 |
| Salsa di pomodoro, fiordilatte Km 0, prosc. cotto siciliano, olio evo, origano di Enna <i>Tomato sauce, sicilian mozzarella, Sicilian cooked ham, evo oil, oregano of Enna</i> | |
| CRUDO SICILIANO | 15,00 |
| Salsa di pomodoro, fiordilatte Km 0, crudo siciliano in uscita scaglie di parmigiano, rucola, olio evo / <i>Tomato sauce, sicilian mozzarella, Sicilian raw outgoing parmesan cheese flakes, rocket, evo oil</i> | |
| QUATTRO FORMAGGI | 12,00 |
| Fiordilatte Km 0, gorgonzola, primosale siciliano, caciocavallo DOP <i>sicilian mozzarella, gorgonzola cheese, sicilian cheese, caciocavallo DOP</i> | |

Il nostro impasto:

Classico "Contemporaneo"

Impasto a lievitazione naturale preparato con una miscela di farine di grani antichi siciliani macinati a pietra.

Caratteristica: Bordo leggermente pronunciato con media e soffice croccantezza.

(maturazione 48/72 ore)

| | |
|---|-------|
| SICILIANA | 13,00 |
| Salsa di pomodoro, acciughe di Aspra, cipolla stufata, caciocavallo DOP, olive nere, mollica tostata, origano di Enna <i>Tomato sauce, anchovies from Aspra, stewed onion, sicilian cheese, black olives, toasted breadcrumbs, oregano of Enna</i> | |
| CALZONE AL FORNO | 12,00 |
| Salsa di pomodoro, fiordilatte Km 0, prosciutto cotto siciliano, basilico, olio evo <i>Tomato sauce, sicilian mozzarella, sicilian cooked ham, basil, olive oil evo</i> | |
| MONGIBELLO | 13,00 |
| Fiordilatte Km 0, primosale al pistacchio, salame del contadino a crudo, basilico <i>Sicilian mozzarella, pistachio cheese, sicilian salami, basilico</i> | |
| DIAVOLA | 12,00 |
| Salsa di pomodoro, fiordilatte Km 0, salame piccante, cipolla stufata, olive nere <i>Tomato sauce, sicilian mozzarella, spicy salami, stewed onion, black olives</i> | |
| SINPRIA | 15,00 |
| Mozzarella di bufala, funghi porcini saltati, crudo di Parma, scaglie di parmigiano <i>Buffalo mozzarella, sauteed porcini mushrooms, Parma ham, parmesan flakes</i> | |
| PANTESCA | 12,00 |
| Fiordilatte Km 0, pesto di basilico, pomodoro datterino, capperi di Pantelleria <i>Sicilian mozzarella, basil pesto, Sicilian tomatoes, Pantelleria caper</i> | |
| LA SCOZZESE | 20,00 |
| Fiordilatte Km 0, salmone affumicato, burratina pugliese, granella di pistacchio <i>Sicilian mozzarella, smoked salmon, pugliese burratina, pistachio granules</i> | |
| CAMASTRA | 15,00 |
| Fiordilatte Km 0, crudo siciliano, foglia di basilico, burratina pugliese, noci di Sicilia <i>Sicilian mozzarella, sicilian raw outgoing, basil leaf, Apulian burratina, sicilian walnuts</i> | |
| ORTOLINA | 13,00 |
| Salsa di pomodoro, *spinaci, pomodorini, *funghi porcini saltati, basilico <i>Tomato sauce, *spinach, cherry tomatoes, *sautéed porcini mushrooms, basil</i> | |

Aggiunzioni:

Cipolla stufata, prosciutto cotto, pesto di basilico, melanzane e altro € 2,00
 Bufala, crudo, funghi porcini, salame del contadino, pesto di pistacchio € 3,00
 Burratina € 4,00 Gambero Rosso di 1^ € 7,00 - Salmone affumicato € 5,00

*Se non reperibili freschi, sono surgelati di 1^ scelta
 *If not available fresh, they are frozen 1st choice.

Birra in bottiglia

| | |
|--|-------------|
| <i>Birra siciliana Semedorato bionda cl 0,33 - Alc. 5,1% Vol.</i> | <i>5,00</i> |
| <i>Birra artigianale siciliana bionda / rossa cl 0,33 - Alc. 6% Vol.</i> | <i>8,00</i> |
| <i>Birra Messina Cristalli di sale bottiglia cl 0,33 - Alc. 5% Vol.</i> | <i>5,00</i> |
| <i>Peroni Gran Riserva bionda cl 0,50 - Alc. 5,2% Vol.</i> | <i>8,00</i> |
| <i>Peroni Gran Riserva rossa cl 0,50 - Alc. 5,2% Vol.</i> | <i>8,00</i> |

Cocktails

| | |
|---|---------------------|
| <i>Aperol Spritz (aperol - prosecco)</i> | <i>8,00</i> |
| <i>Sicilia Spritz (limoncello - prosecco)</i> | <i>8,00</i> |
| <i>Campari Spritz (bitter Campari - prosecco)</i> | <i>8,00</i> |
| <i>Gin Spritz (gin - aperol - prosecco)</i> | <i>8,00</i> |
| <i>Gin Tonic (gin - schweppes)</i> | <i>8,00</i> |
| <i>Gin Lemon (gin - schweppes lemon)</i> | <i>8,00</i> |
| <i>Hugo Spritz (fiori di sambuco, prosecco)</i> | <i>8,00</i> |
| <i>Vini liquorosi siciliani</i> | <i>5,00 / 8,00</i> |
| <i>Amari</i> | <i>5,00 / 8,00</i> |
| <i>Whisky</i> | <i>7,00 / 15,00</i> |
| <i>Grappa bianca</i> | <i>6,00</i> |
| <i>Grappa Barrique</i> | <i>8,00 / 10,00</i> |
| <i>Cognac Hennessy</i> | <i>12,00</i> |
| <i>Cognac Courvasier v.s.</i> | <i>7,00</i> |

Soft Drink

| | |
|---|--------------------|
| <i>Acqua Lt 0,75 (naturale / Frizzante)</i> | <i>3,00</i> |
| <i>Coca Cola (Zero)</i> | <i>3,00</i> |
| <i>Aranciata / Sprite</i> | <i>3,00</i> |
| <i>Caffè</i> | <i>2,00</i> |
| <i>Caffè Americano</i> | <i>3,00</i> |
| <i>Cappuccino</i> | <i>3,00</i> |
| <i>Thè Caldo</i> | <i>3,00</i> |
| <i>Frutta(fruit)</i> | <i>5,00/6,00</i> |
| <i>Dolce(dessert)</i> | <i>5,00 / 8,00</i> |

Coperto (cover charge) € 2,50



