

BEVERAGE

Acqua Minerale

Acqua Effervescente / Naturale 75 Cl 5

Soft Drinks

Coca Cola ≈ Coca Zero ≈ Fanta ≈ Sprite 3,5

Vino (Bottiglia)

Fidelio Inzolia "Principe di Corleone" 20

Leone Tasca d'Almerita 35

"Traimari" Frizzante Cantine Pellegrino 30

Sedàra Donnafugata 35

Bortolomiol Senior Extra Dry Millesimato
Conegliano Valdobbiadene DOC 45

Birre

Nastro Azzurro Peroni (33cl) 5

Messina Cristalli di Sale (33cl) 6

Ichnusa Classica (33cl) 6

Cristalli di Manna (33cl) 9

Heineken (33cl) 5

Corona (35.5cl) 5

Cafè

Caffè Espresso 2

Amari e Digestivi

Amaro "Amara" 7

Amaro Del Capo 4

Sambuca Ramazzotti 4

Grappa Nonnino Picolit 5

Limoncello Turiddu Amari Siciliani 4

Limoncello di lime siracusano "Vossia" 5

AL GRANO

ANTIPASTI

Caprese

Burrata con pomodori San Marzano 12

Gnocco Fritto

Prosciutto crudo di Parma e stracciatella
di bufala 12

La Bruschetta

Pan-pizza ≈ Dadolata di pomodorini ciliegini 9
Cipolla rossa di Tropea ≈ Aglio
Olio extra vergine di olive
Riduzione di aceto balsamico ≈ Basilico

Il nostro Tagliere

Salumi e Formaggi Locali ≈ Sott'aceti 15
serviti con Pan-pizza calda

Crocchè di Patate*

Servite con Salsa Arrabbiata 8

Il Fritto Siciliano

Panelle ≈ Crocchè ≈ Patatine 8

PIZZE CLASSICHE

Margherita

Mozzarella fiordilatte ≈ Pomodoro ≈ Basilico 12

Siciliana

Mozzarella ≈ Alici marinate ≈ Olive nere 12
'passuluna' ≈ Cipolla stufata ≈ Pomodoro

Romana

Mozzarella fiordilatte ≈ Pomodoro 14
Prosciutto cotto ≈ Funghi ≈ Rucola fresca

Delicata

Mozzarella fiordilatte ≈ Pomodoro, 14
Zucchine ≈ Melanzane ≈ Peperoni grigliati

Pizza Scilla

Mozzarella fiordilatte ≈ Pomodoro, Spianata
Calabra piccante 14

Saporita

Mozzarella fiordilatte ≈ Pomodoro,
Gorgonzola dolce ≈ Salsiccia secca Sicula 15

Calzone Classico

Mozzarella fiordilatte ≈ Pomodoro
Prosciutto cotto ≈ Origano 14

PIZZE SPECIALI

Pita

Focaccia sottile ≈ Prosciutto crudo
Mozzarella fiordilatte ≈ Pomodori freschi
Lattuga 15

Bianca Fumè

Salmone Affumicato ≈ Crema di formaggio
Limone ed Erba cipollina ≈ Olio al basilico
Marmellata di cipolla in agrodolce 16

Nebrodi IGP

Provola Igp ≈ Prosciutto crudo ≈ Pesto
di rucola ≈ Olio di tartufo ≈ Datterino Giallo 18

Pollina

Tartare di gambero ≈ Burattina Pomodoro
ciliegino fresco ≈ Basilico 18

EXTRA

Cipolla ≈ Erba Cipollina 1
Funghi ≈ Olive
Pomodoro ≈ Rucola

Datterino giallo ≈ Formaggio 2
Peperoni ≈ Prosciutto cotto
Salame ≈ Verdure grigliate

Olio al tartufo ≈ Prosciutto crudo 3
Provola IGP ≈ Salsiccia
Spianata calabra ≈ Stracciatella

Mozzarella di bufala 4

Pane pizza ≈ Salmone 5

CONTORNI

Patatine fritte* 6

Insalatina di primizie dell'orto 6

Verdure grigliate 6

DOLCI

Pizza con crema di Nocchie

Impasto pizza con crema alla nocciola 8
Nocchie tostate ≈ Zucchero a velo

Calzone crema di Pistacchio

Impasto pizza con crema dolce di Pistacchi 8
Meringa all'italiana ≈ Pistacchi tostatati

Panna Cotta

Crumble di nocchie ≈ Salsa ai frutti di bosco 8

Tiramisù Classico

Mascarpone ≈ Savoiarda ≈ Uova fresche 8
Polvere di Cacao

Iva e servizio inclusi, in caso di allergie o intolleranze vi invitiamo a consultare il libro degli allergeni e il vostro cameriere. I piatti contrassegnati con un asterisco (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine o sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del reg.Ce 852/04 e reg.Ce 853/04