

Menù

Antipasti – Appetizers

Bruschetta tipica “alla romana” (cod.2) <i>(pomodoro, aglio) (tomato, garlic)</i>	€ 5,00
Antipasto rustico “caldo”: panelline, arancine, crocchette e crostino <i>(typical sicilian appetizer) (cod.13)</i>	€ 6,00
Caprese (cod.11) <i>(pomodoro e mozzarella) (tomato, mozzarella)</i>	€ 8,00
Bresaola su letto di rucola selvatica con lamelle di grana (cod.81) <i>(bresaola, wild rocket, parmesan cheese)</i>	€ 8,00
Cocktail di gamberi* in salsa di limoncello (cod.15) <i>(shrimp, limoncello souse)</i>	€ 10,00
Salmon affumicato sul letto d’insalatina con salsa citronette (cod.15) <i>(smoked salmon, salad, citronette souce)</i>	€ 10,00
Crudo di Parma e bocconcini di bufala (cod.12) <i>(Parma ham, mozzarella buffalo)</i>	€ 10,00
Tagliere di salumi (cod.82) <i>(Salami plate)</i>	€ 10,00
Antipasto rustico “caldo”: panelline, arancine, crocchette, crostini, bruschette e patatine (per 2 persone) (cod.13) <i>(typical sicilian appetizer) (for 2 persons)</i>	€ 10,00
Insalata di mare con molluschi freschi al limone verdello (cod.14) <i>(seafood salad)</i>	€ 12,00
Antipasto mix messicano: alette di pollo*, stik di pollo*, anelli di cipolla*, patate Miami* e jalapenos* (per 2 persone) (cod.16) <i>(Mexican appetizer mix: chicken wings, chicken stick, onion rings, Miami French fries and jalapenos) (for 2 persons)</i>	€ 14,00
Marinati di pesce: spada, salmone, alici, gambero con timballetto di verdure al timo (cod.83) <i>(marinated fish, vegetable timbale)</i>	€ 14,00
Antipasto di pesce (per due persone)	€ 20,00

Coperto € 2,00
cover charge € 2,00

* Alimento surgelato o congelato se non reperibile
*Refrigerated or frozen if not available fresh



Primi – First

Spaghetti alla bolognese (cod.84) (pasta, tomato, meat)	€ 8,00
Spaghetti con cozze e ciliegino (cod.22) (pasta, mussels, cherry tomatoes)	€ 8,00
Bucatini con sarde e pioggerella di pane tostato (cod.86) (pasta, wild fennel, sardines, toasted breadcrumbs)	€ 8,00
Spaghetti alla carbonara (cod.87) (pasta, eggs, cream, bacon)	€ 10,00
Farfalle al salmone (cod.88) (pasta, smoked salmon, cream)	€ 10,00
Fettuccine con funghi porcini*(cod.23) (pasta with porcini mushrooms)	€ 12,00
Cappelli del prete al pesto di pistacchi* (cod.29) (cheese filled pasta with pistachio pesto)	€ 12,00
Spaghetti con vongole veraci (cod.27) (pasta, clams)	€ 12,00
Margherite di pesce in salsa di crostacei* (cod.94) (Ravioli at fish, shellfish sauce)	€ 14,00
Fettuccine con aragostelle*(cod.89) (pasta with lobster)	€ 18,00
Risotto carnaroli al profumo di sottobosco con guancia e polpa di salsiccia (cod.32) (risotto, mushrooms, pillow, sausage)	€ 10,00
Risotto con frutti di mare* (cod.33) (risotto, seafood)	€ 12,00

Coperto € 2,00
cover charge € 2,00

* Alimento surgelato o congelato se non reperibile
*Refrigerated or frozen if not available fresh



Secondi di pesce – Second fish

Trancio di spada* alla griglia o alla palermitana (cod.34) (Swordfish steak)	€ 12,00
Calamaro* alla griglia con salmoriglio (cod.36) (Grilled squid)	€ 12,00
Orata* o spigola* alla griglia (cod.35) (Grilled sea bass o sea bream)	€ 12,00
Turbante di spigola* con panatura al pistacchio (cod.37) (sea bass, bread crumbs, pistachio)	€ 13,00
Zuppa di cozze e vongole con crostini di pane (cod.91) (soup of mussels and clams, croutons)	€ 13,00
Filetto di spigola* agli agrumi di Sicilia (cod.92) (Sea bass fillet with Sicilian citrus)	€ 13,00
Frittura mista di pesce: calamari* e gambero rosso* (cod.37) (Fried mixed seafood: squid and red shrimp)	€ 14,00

Secondi di carne – meat dishes

Entrecôte alla griglia o alla palermitana (cod.41) (Grilled Entrecote or with bread crumbs)	€ 12,00
Stinco di maiale con verdure saltate in padella* (cod.95) (Pork shank with vegetables)	€ 13,00
Filetto di manzo alla griglia (cod.46) (Grilled beef tenderloin)	€ 15,00
Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e scaglie di grana (cod.96) (Beef, rucola, parmesan)	€ 16,00
Tagliata di Angus con funghi e zucchine (cod.44) (angus beef with mushrooms and zucchini)	€ 16,00
Filetto di manzo al pepe verde (cod.42) (fillet steak, with wine and green pepper)	€ 16,00

Coperto € 2,00
cover charge € 2,00

* Alimento surgelato o congelato se non reperibile
*Refrigerated or frozen if not available fresh



Filetto di manzo lardellato (cod.93) € 16,00
(fillet steak, lard)

Filetto di manzo ai funghi porcini (cod.43) € 16,00
(fillet steak, mushrooms porcini)

Grigliata mista di carne: entrecôte, filetto di manzo, tagliata di angus irlandese in piastra calda (per due persone) (cod.45) € 30,00
(Mixed grilled meat: entrecôte, beef tenderloin, Irish Angus steak) - for two people

Contorni – Side dish

Patatine fritte* (cod.1) € 3,00
(French fries)

Patate Miami* (cod. 47) € 4,00
(Miami French fries *)

Insalata mista (cod.48) € 5,00
(Mixed salad: lattuce, tomatoes and sweet corn salad)

Spinaci* o fagiolini* lessi (cod.49) € 6,00
(Boiled spinach* or green beans*)

Grigliata di verdure (cod.50) € 8,00
(Grilled vegetables)

Insalatona al tonno: verde, pomodoro, mozzarella, tonno e mais (cod.51) € 10,00
(Tuna salad: lettuce, tomato, mozzarella, tuna and sweet corn)

Insalatona con bufala, verde, pomodorini, parmigiano, rucola (cod.52) € 10,00
(Salad with buffalo mozzarella, lattuce, cherry tomatoes, parmigiano, rocket salad)

Insalatona con petto di pollo ai ferri*, lattuga, pomodoro, mais e rucola (cod.53) € 10,00
(Salad with grilled chicken breast, lettuce, tomato, sweet corn and rocket salad)

Insalatona con salmone, rucola, funghi e mais (cod.94) € 10,00
(green salad, smoked salmon, rocket vegetables, corn, mushrooms)

Insalata con farro, orzo perlato, kamut, avena, pomodorini, germogli di soya, carote e noci (cod. 99) € 12,00
Salad with spelt, barley, kamut, oat, little tomatoes, soybean sprouts, carrot and walnut)

Coperto € 2,00
cover charge € 2,00

* Alimento surgelato o congelato se non reperibile
*Refrigerated or frozen if not available fresh



Le Schiacciate

Pan Pizza con olio sale e rosmarino (cod.56) (oil, salt, rosemary)	€ 3,00
Schiacciata con ricotta, origano e pomodoro secco (cod.98) (ricotta, oregano, dried tomato) condimento a crudo	€ 6,00
Schiacciata con mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola e scaglie di grana (cod.73) (buffalo mozzarella, ham, rocket, parmesan) condimento a crudo	€ 8,50

Pizze

Pizza margherita (cod.60) (pomodoro, mozzarella e origano) (tomato, mozzarella and oregano)	€ 5,50
Pizza Romana (cod.61) (pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto) (tomato, mozzarella and ham)	€ 6,50
Pizza Rustica (cod.99) (pomodoro a fette, mozzarella, caciocavallo, pangrattato) (sliced tomato, mozzarella, cheese, bread crumbs)	€ 6,50
Pizza Napoli (cod.88) (pomodoro, mozzarella, acciughe e caciocavallo) (tomato, mozzarella, anchovies and caciocavallo)	€ 7,00
Pizza 4 gusti (cod.63) (pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi) (tomato, mozzarella, ham and mushrooms)	€ 7,00
Pizza al tonno (cod.64) (pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla) (tomato, mozzarella, tunna, onion)	€ 7,00
Pizza Chiara (cod.65) (mozzarella, prosciutto cotto, pesto alla genovese) (mozzarella, ham and pesto genovese)	€ 7,00
Pizza vegetariana (cod.66) (pomodoro, radicchio, funghi, olive nere e carciofi) (tomato, chicory, mushrooms, olives and artichokes)	€ 7,50

Coperto € 2,00
cover charge € 2,00

* Alimento surgelato o congelato se non reperibile
*Refrigerated or frozen if not available fresh



Calzone (cod.67) (pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto) (tomato, mozzarella and ham)	€ 7,50
Pizza alla Norma (cod.68) (pomodoro, mozzarella, melanzane e ricotta salata) (tomato, mozzarella, aubergine e ricotta salata)	€ 7,50
Pizza alla Diavola (cod.69) (pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla e salame piccante)(tomato, mozzarella, sausage, onion and spicy salami)	€ 8,00
Pizza 4 formaggi (cod.70) (mozzarella, emmenthal, grana, e gorgonzola) (mozzarella, emmenthal, grana, and gorgonzola)	€ 8,00
Pizza contadina (cod.100) (vellutata di zucchine, salsiccia e vastedda del Belice) (Pureed soup of zucchinis, sausage and typical cheeses)	€ 8,00
Pizza capricciosa (cod.71) (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, wurstel, funghi, olive nere e carciofi)(tomato, mozzarella, wurstel, ham mushrooms, olives and artichokes)	€ 8,00
Pizza bufalina (cod.72) (mozzarella di bufala, pomodorini, pesto alla genovese) (Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, pesto sauce)	€ 8,00
Barchetta alla parmigiana (cod.101) (pomodoro, mozzarella, melanzane, grana, funghi) (tomato, mozzarella, aubergine, parmesan, mushrooms)	€ 8,00
Pizza Millefiori (cod.102) (mozzarella, primo sale piccante, prosciutto crudo, rucola, miele) (mozzarella, spicy cheese, ham, rocket, honey)	€ 8,00
Pizza sfiziosa (cod.104) (panna, spinaci, pancetta affumicata) (cream, spinach, bacon smoked)	€ 8,00
Pizza Bolognese (cod.105) (mozzarella, mortadella, ricotta, rucola, granella di Pistacchi)(mozzarella, mortadella, rocket, chopped pistachio)	€ 8,00
Pizza ortolana (cod.106) (verdure saltate*, emmenthal e timo) (grilled vegetables, emmenthal, thyme)	€ 8,00
Pizza San Daniele (cod.73) (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, grana e rucola) (tomato, mozzarella, cured ham, grana and rocket)	€ 8,50
Pizza sofisticata (cod.74) (pomodoro, mozzarella, emmenthal, bacon e salame piccante) (tomato, mozzarella, emmenthal, bacon, and spicy salami)	€ 8,50

Coperto € 2,00
cover charge € 2,00

* Alimento surgelato o congelato se non reperibile
*Refrigerated or frozen if not available fresh



Pizza Salvino (cod.107) (pomodorini, mozzarella, speck, germogli di soia) (cherry tomatoes, mozzarella, speck, soybean sprouts)	€ 9,00
Pizza Primavera (cod.103) (vellutata di zucca, ricotta, mozzarella di bufala, guanciale, porro) (cream of pumpkin soup, ricotta, bufallo mozzarella, bacon, leek)	€ 9,00
Pizza Capricci (cod. 75) (pomodoro, mozzarella, salame piccante, philadelphia, e bordo ripieno) (tomato, mozzarella, spicy salami, Philadelphia and crust filled with ham and mozzarella)	€ 10,00
Pizza porcina (cod.76) (mozzarella di bufala e funghi porcini*) (bufallo mozzarella, porcini* mushrooms)	€ 10,00
Pizza al salmone (cod.77) (mozzarella di bufala, philadelphia e salmone affumicato) (bufallo mozzarella, philadelphia, smoked salmon)	€ 11,00

Le nostre pizze sono prodotte con un impasto tradizionale a lievitazione naturale. Inoltre è possibile, secondo la disponibilità, richiedere i seguenti impasti alternativi:

- Kamut: si tratta del grano duro Khorasan, da agricoltura biologica dall'alto valore energetico e proteico. Ricco di vitamine del gruppo B ed E e soprattutto di selenio, utile nella lotta contro i radicali liberi. (supplemento € 1,00 a pizza)
- 6 cereali: orzo, farro, avena, mais, segale e miglio. ricche di vitamine, ferro e calcio, alta quantità di fibre solubili e insolubili che garantiscono alta digeribilità.
- Tumminia: Un grano siciliano molto antico, a ciclo breve, che, lavorato con macine a pietra naturale, produce una farina integrale ricchissima di elementi propri del germe di grano e della crusca, con un alto valore proteico e un basso indice di glutine.

Coperto € 2,00
cover charge € 2,00

* Alimento surgelato o congelato se non reperibile
*Refrigerated or frozen if not available fresh



Acqua e bibite

<i>Acqua (lt. 0,75)</i>	€ 2,00
<i>Acqua (lt. 1/2)</i>	€ 1,00
<i>Coca cola, fanta,, sprite, lemon soda (cl.33)</i>	€ 2,50
<i>Succo di frutta</i>	€ 2,50
<i>The freddo</i>	€ 2,50
<i>Spremuta fresca</i>	€ 3,50
<i>Acqua tonica</i>	€ 2,00
<i>Aperitivo analcolico</i>	€ 3,50
<i>Aperitivo alcolico</i>	€ 5,00
<i>Coca cola (lt. 1,00)</i>	€ 4,00

Birre

<i>Birra (cl.33) Beck's o Nastro Azzurro</i>	€ 2,50
<i>Birra Menabrea bionda (cl. 33)</i>	€ 3,00
<i>Birra Ceres (cl.33)</i>	€ 4,00
<i>Birra (cl. 66) Beck's - Nastro Azzurro – Forst Kronen</i>	€ 4,00
<i>Birra Menabrea bionda (cl. 66)</i>	€ 5,00
<i>Paulaner weissebier (cl. 50)</i>	€ 5,00
<i>Birra speciale artigianale Pils Gaudens San Biagio (cl.75)</i>	€ 12,00
<i>Birra speciale artigianale doppio malto Monasta San Biagio (cl.75)</i>	€ 12,00

Vini Spumanti

<i>Spumante dolce</i>	€ 12,00
<i>Mionetto Vivo</i>	€ 14,00
<i>Mionetto Legatura</i>	€ 15,00
<i>Prosecco doc Montagner Etichetta arganeto</i>	€ 15,00

Vino locale bianco o rosso

<i>1 litro</i>	€ 10,00
<i>1/2 litro</i>	€ 5,00
<i>1/4 litro</i>	€ 3,00

Coperto € 2,00
cover charge € 2,00

* Alimento surgelato o congelato se non reperibile
*Refrigerated or frozen if not available fresh



**Carta dei vini
Vini rossi**

Le Sabbie dell'Etna Igt Firriato Territorio del comune di Castiglione di Sicilia (CT) Etna rosso DOC	€ 20,00
La Clarissa Igt Rallo Sicilia DOP – Patti piccolo – Alcamo Syrah bio	€ 17,00
Il Manto Igt Rallo Sicilia DOP – Patti piccolo – Alcamo Nero d'Avola bio	€ 17,00
Nero d'Avola IGP Principe di Corleone - Pollara Corleone (PA) Nero d'Avola	€ 16,00
Merlot IGP Principe di Corleone - Pollara Corleone (PA) Merlot	€ 16,00
Cabernet Sauvignon IGP Principe di Corleone - Pollara Corleone (PA) Cabernet Sauvignon	€ 16,00
Syrah IGP Principe di Corleone - Pollara Corleone (PA) Syrah	€ 16,00
Nero d'Avola Igt Perla di Sicilia Cantine Simonetti Zone collinari del Belice altamente vocate Nero d'Avola	€ 13,00
Cabernet Sauvignon Igt Perla di Sicilia Cantine Simonetti Zone collinari del Belice altamente vocate Cabernet Sauvignon	€ 13,00

Coperto € 2,00
cover charge € 2,00

* Alimento surgelato o congelato se non reperibile
*Refrigerated or frozen if not available fresh



Syrah

€ 13,00

Igt Perla di Sicilia Cantine Simonetti
Zone collinari del Belice altamente vocate
Syrah

Merlot Doc Monreale

€ 13,00

Igt Perla di Sicilia Cantine Simonetti
Zone collinari dei feudi di Monreale
Merlot Doc

Vini bianchi

Bianco Maggiore

€ 18,00

Igt Rallo
DOP Sicilia Bio – Piane Liquide - Marsala
Grillo

Chardonnay IGP Terre Siciliane

€ 16,00

Principe di Corleone Pollara
Sicilia
Chardonnay

Carta d'oro

€ 15,00

Igt Rallo
Sicilia DOP – Patti piccolo – Alcamo
Blend autoctone

Chardonnay

€ 13,00

Igt Perla di Sicilia – Cantine Simonetti
Zone collinari del Belice altamente vocate
Chardonnay

Alcamo doc

€ 13,00

Igt Perla di Sicilia – Cantine Simonetti
Zona collinare dell'Alcamese delimitata a Denominazione Origine Controllata
Catarratto Insolia

Menù bambini

Pasta al pomodoro (cod.79) o cotoletta di pollo* (cod.80)
(chicken cutlet)

Patatine fritte* (cod.1)
(french fries)

Gelato
(ice cream)

Bibita in lattina o acqua minerale ½ litro
(Canned drink o mineral water ½ liter)

€ 12,00

