



ME
NU

Menù degustazione PESCE 45,00 €

Antipasti, primo, secondo e dessert (bevande escluse)



Antipasti di mare

Fantasie di mare	30,00 €
Zuppa di cozze e crostini di pane all'aglio	12,00 €
Cous cous di pesce	18,00 €
Cozze in crosta (disponibile solo a cena)	18,00 €

Primi di Pesce

Linguine alle vongole	18,00 €
Caserecce con sarde, finocchietto, pinoli ed uva sultanina	16,00 €
Paccheri con pesce spada, melanzana, pomodorini e menta	16,00 €
Linguine con pesto di agrumi, gamberetti e pistacchi	16,00 €
Piatto del giorno	16,00 €

Secondi di Pesce

*Gamberoni grigliati	16,00 €	Frittura di paranza	18,00 €
*Calamari grigliati	18,00 €	Grigliata mista di pesce	25,00 €
Orate, pesce spada	15,00 €	Turbante di spigola su crema di pomodorini gialli e riduzione di vino Cerasuolo di Vittoria	16,00 €

Menù degustazione CARNE 35,00 €

Antipasti, primo, secondo e dessert (bevande escluse)



Antipasti di carne

Formaggi Iblei e le nostre confetture	9,00 €
Terra di Sicilia	12,00 €
Parmigiana di melanzane con polvere di mandorle	12,00 €

Primi di Carne

Pasta alla norma con ricotta salata	9,00 €
Ravioli al sugo di maiale	10,00 €
Tagliatelle con guanciale, porcini e pomodoro ciliegino	10,00 €
Paccheri con salsiccia, zucca e caciocavallo ragusano	10,00 €
Casarecce con porcini, speck e tartufo	12,00 €
Risotto al cerasuolo di Vittoria	12,00 €

Secondi di Carne

Salsiccia nostrana	8,00 €	Grigliata Mista di carne	18,00 €
Bistecca	10,00 €	Tagliata di vitello	18,00 €
Bistecca alla palermitana	11,00 €	Filetto al pepe verde	20,00 €
Involtini di vitello con funghi su crema di ceci	12,00 €	Filetto con rucola, grana e aceto balsamico	20,00 €



Insalate

Insalata verde	3,00 €
Insalata mista	5,00 €
Insalata Siciliana di arance, finocchio e cipolla	8,00 €
Insalata degli Iblei Lattuga, funghi freschi, pomodorini, provola ragusana, olive verdi, olio Dop dei monti iblei	8,00 €
Insalata rucola e noci Rucola, fichi, prosciutto crudo, formaggio, miele, noci, olio Dop dei monti iblei	9,00 €

Contorni

Verdura grigliata	8,00 €
Patate al forno	5,00 €
Verdura cotta di stagione	5,00 €

Piccola cucina

Tagliere di bruschette	7,00 €	Olive ascolane*	5,00 €
Bruschetta pomodoro	4,00 €	Patatine fritte*	4,00 €
Crocchette di patate*	5,00 €	Misto fritto*	9,00 €
Mozzarelline*	5,00 €	Olive ascolane, mozzarelline, crocchette e patatine	

Frutta

Frutta di stagione	3,50 €
--------------------	--------

coperto 3,50 €

Dolci



Ravioline di ricotta	5,00 €
Cannolo scomposto	5,00 €
Parfait di mandorla	6,50 €
Parfait di pistacchio	6,50 €
Panna cotta	6,00 €
Tortino al cioccolato	6,50 €

Pranzo menù gourmet

Antipasto e primo di carne con dessert	24,00 €
Antipasto e primo di pesce con dessert	32,00 €

bevande escluse

Cena menù gourmet

Antipasto e primo di carne con dessert	26,00 €
Antipasto e primo di pesce con dessert	35,00 €

bevande escluse



Pizze gourmet

Fichi e miele

Mozzarella, rucola, fichi freschi (o secchi a seconda della stagione), miele di zagara d'arancio, prosciutto crudo, olio

12,00 €

Operamia

Mozzarella, pere, gorgonzola, crudo, rucola, noci

13,00 €

Siciliana

Mozzarella di bufala, pesto di pistacchio, pomodorini, mortadella, pistacchio

13,00 €

Noce

Crema di noci, mozzarella, misto funghi, speck, parmigiano

12,00 €

Zucca

Crema di zucca, provola affumicata, salsiccia, rucola, aceto balsamico

13,00 €

Carciofi

Crema di carciofi, provola affumicata, carciofi, speck

13,00 €

Mamma voglio la pizza

Mozzarella di bufala, bresaola, pomodoro fresco, caciocavallo fresco, zucchine, pinoli, olio

13,00 €

Tartufata

Mozzarella di bufala, tartufo nero

16,00 €

Calzoni

Calzone Salsa, mozzarella, prosciutto, caciocavallo, olio

9,00 €

Calzone di Sicilia Salsa, tuma, acciughe, olive, olio

10,00 €

Puoi scegliere tra i nostri diversi impasti:
tradizionale - integrale - cereali - senza glutine

Pizze rosse



Margherita	7,00 €
Salsa, mozzarella, olio	
Eolian	7,00 €
Salsa, capperi, parmigiano, pomodoro a pezzi	
Patapizza	8,50 €
Salsa, mozzarella, patatine*, olio	
Romana	9,00 €
Salsa, mozzarella, acciughe, olive, olio	
Norma	9,00 €
Salsa, mozzarella, melanzana fritta, ricotta salata, olio	
Vegetariana	10,00 €
Salsa, funghi, carciofi, melanzana, spinaci*, olio	
2 minuti di felicità	10,00 €
Salsa, mozzarella, melanzana, salame piccante, funghi, olio	
Diavola	10,00 €
Salsa, mozzarella, salame piccante, cipolla, olive, olio	
007	10,00 €
Salsa, mozzarella, prosciutto, funghi, wurstel, uovo, olive, olio	
4 Stagioni	10,00 €
Salsa, mozzarella, prosciutto, funghi, piselli*, carciofi, olio	
Capricciosa	10,00 €
Salsa, mozzarella, prosciutto, funghi, piselli*, uovo, olio	
Porcini	10,00 €
Salsa, mozzarella, funghi porcini, olio	
Tonnara	10,00 €
Salsa, mozzarella, tonno, cipolla, olive, olio	
Braccio di ferro	11,00 €
Salsa, mozzarella, spinaci*, salsiccia, olive, olio	
Parmigiana	11,00 €
Salsa, mozzarella, melanzane, uovo, prosciutto e grana	
Bresaola	12,00 €
Salsa, mozzarella, bresaola, rucola, parmigiano, olio	
Ai gamberi	13,00 €
Salsa, mozzarella, gamberi, rucola, salsa rosa	
Acqua e vino	13,00 €
Salsa, mozzarella, ciliegino, funghi porcini, speck, parmigiano, olio	
Frutti di mare	15,00 €
Salsa, polpo, gamberetti, calamari, gamberone, cozze, olio	
Burratina	16,00 €
Salsa, coppa di maialino dei Nebrodi, rucola, pomodorini, burrata, olio	



Pizze bianche

Biancaneve	7,00 €
Mozzarella, olio	
4 Formaggi	10,00 €
Mozzarella, gorgonzola, emmenthal, grana, olio	
Iblea	11,00 €
Mozzarella, ricotta fresca, salsiccia, cipolla, olio	
Bronte	12,00 €
Mozzarella, provola affumicata, mortadella, pistacchio di Bronte, olio	
Sanapone	12,00 €
Mozzarella, sanapone, salsiccia, peperoncino, olive, olio	
Nordica	12,00 €
Mozzarella, salmone, prezzemolo, olio	
Radicchio	13,00 €
Mozzarella, radicchio, funghi porcini, olive, parmigiano, olio	
Spada	14,00 €
Mozzarella di bufala, asparagi, spada affumicato, menta, olio	
Ragusana	9,00 €
Mozzarella, pomodoro fresco, caciocavallo, olive, olio	
Bufalina	10,00 €
Mozzarella di bufala, pomodoro fresco, basilico, olio	
Voglio fare la modella	12,00 €
Mozzarella, pomodoro fresco, prosciutto crudo, rucola, parmigiano, olio	
Capuliato	12,00 €
Mozzarella, capuliato di pomodoro secco, pepato fresco, broccoletti, olive, cipolla fresca, pangrattato, olio	

Pizze dolci

Ricotta	Ricotta, miele di ape nera siciliana e gocce di cioccolato	9,00 €
Nutella®	Nutella®, noccioline e zucchero a velo	9,00 €

Supplementi

Mozzarella di bufala, funghi porcini, bresaola,	3,00 €
Mozzarella, p.crudo, speck, salsiccia, rucola, radicchio	2,50 €
Supplemento normale	1,00 €
Impasto senza glutine	4,00 €
Patatine	2,00 €

CARTA DEI VINI



Bevande

Acqua 1l	3,00 €	Coca Cola 1l	5,00 €
Acqua Ferrarelle/Lete	3,50 €	Aranciata, Limonata, Chinotto, Coca Cola	3,00 €
Amaro	3,00 €	Limoncello	2,00 €
½ Amaro	2,00 €	Grappa	7,00 €
Piccola selezione di Tè	4,00 €	Aperol Spritz	8,00 €
Caffè	1,00 €	Calice di prosecco	8,00 €
		Calice di vino	7,00 €

Birre

Birra Artigianale Paul Bricius & C. cl 0,33	7,50 €
Birra Artigianale Vittoria "Grazie Mille" cl 0,33	7,50 €
Birra Artigianale Vittoria "Saluti Assai" cl 0,33	7,50 €
Birra Kamarina cl 0,66	9,00 €
Birra 66cl	5,00 €
Birra 33cl	3,50 €
Birra (Gluten Free) cl 0,33	7,50 €



Vini rossi di Sicilia

Cantina COS

Frappato IGP	28,00 €
Nero di Lupo (Nero d'Avola)	28,00 €
Cerasuolo di Vittoria DOCG	34,00 €

Cantina Azienda agricola Paolo Calì

Frappato	26,00 €
Nero d'Avola	26,00 €
Manene (D.O.C.G. Cerasuolo di Vittoria)	28,00 €
OSA (Questo non è un vino tranquillo)	28,00 €

Arianna Occhipinti

SP 68	32,00 €
Nero d'Avola Siccagno	40,00 €

Cantina Poggio di Bortolone

Petitverdò	28,00 €
Frappato	35,00 €
Para Para (Cerasuolo di Vittoria)	28,00 €

Feudo del Pisciotto

Frappato	26,00 €
Nero d'Avola	26,00 €
Cerasuolo di Vittoria	32,00 €

LA CARTA DEI VINI VIENE PERIODICAMENTE AGGIORNATA



Vini rossi di Sicilia

Cantina Santa Tresa

Frappato	26,00 €
Cerasuolo di Vittoria	28,00 €

Cantina Horus

Frappato	26,00 €
Nero d'Avola	26,00 €
Pittore contadino (cerasuolo di Vittoria)	28,00 €

Cantina Valle dell'Acate

Il Moro (Nero d' Avola)	26,00 €
Cerasuolo di Vittoria DOCG.	28,00 €
Frappato	26,00 €

Cantina Donnafugata

Sherazade (Nero d'Avola)	26,00 €
Bell'assai (Frappato)	28,00 €
Floramundi (Cerasuolo di Vittoria DOCG)	28,00 €
Sul Vulcano (Etna Rosso)	32,00 €

Cantina CVA

Menamàra (da uve leggermente appassite)	25,00 €
Scialo (Nero d'Avola e Syrah)	25,00 €
Diodoros	34,00 €
Aynat (Nero d'Avola)	36,00 €

LA CARTA DEI VINI VIENE PERIODICAMENTE AGGIORNATA



Vini rossi di Sicilia

Cantina Principe di Corleone

Quattro canti (Merlot Cabernet Sauvignon)	26,00 €
Rosso Corleone (nerello mascalese)	24,00 €
Syrah	25,00 €

Cantina Firriato

Le sabbie dell'Etna (Etna Rosso)	26,00 €
Chiaramonte (Nero d'Avola)	26,00 €

Cantina Barone Montalto

Ammasso Doc	35,00 €
Passivento	26,00 €

Cantina principe di Butera

Amira (Nero d'Avola)	26,00 €
Butirah (Syrah)	26,00 €
Cabernet Sauvignon	26,00 €

LA CARTA DEI VINI VIENE PERIODICAMENTE AGGIORNATA

Vini bianchi di Sicilia



Cantina COS

Ramì IGT biologico (Grecanico e Insolia)

30,00 €

Cantina Azienda agricola Paolo Calì

Blues (Grillo)

26,00 €

Cantina Arianna Occhipinti

Sp68

32,00 €

Poggio di Bortolone

Chenin Vermentino

28,00 €

Feudo del Pisciotto

Catarratto

26,00 €

Grillo

26,00 €

Cantina Santa Tresa

Grillo Vino spumante

26,00 €

Grillo Viognier

26,00 €

Cantina Horus

Bacco Mosso (bianco frizzante)

26,00 €

Grillo

26,00 €

LA CARTA DEI VINI VIENE PERIODICAMENTE AGGIORNATA

Vini bianchi di Sicilia



Principi di Butera

Carizza (Insolia)	25,00 €
Diamanti (Grillo)	26,00 €

Cantina Donnafugata

Sur Sur (Grillo)	26,00 €
Anthilia (Catarratto)	26,00 €
Lighea (Zibibbo)	28,00 €
Sul Vulcano (Etna Bianco)	32,00 €

Cantina Azienda agricola G. Milazzo

Maria Costanza (Inzolia e Chardonnay)	32,00 €
Bianco di nera	26,00 €
Bianco di nera 375cl	16,00 €

Cantina CVA

Arcifà Catarrato	22,00 €
Satari (Vino frizzante)	24,00 €
Fileno (Grillo)	24,00 €

Cantina Principe di Corleone

Grillo	26,00 €
--------	---------

Champagne	80,00 €
-----------	---------

LA CARTA DEI VINI VIENE PERIODICAMENTE AGGIORNATA

Allergeni

Si avvisa la Gentile Clientela che è a Vostra disposizione il nostro registro degli allergeni, dove sono segnalati negli alimenti preparati e venduti in questo esercizio, gli eventuali ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni secondo il Reg. CE n. 1169/2011 e il decreto Legislativo 15 Dicembre 2017, n. 231.

Le nostre pietanze possono contenere sostanze o prodotti che in soggetti particolarmente sensibili, provocano allergie e/o intolleranze: pesce, uovo, crostacei, glutine, arachidi, latticini, frutta a guscio, sedano, senape, molluschi, sesamo, lupini, anidride solforosa e solfiti, soia.

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

 Cereali contenenti glutine: grano, orzo, segale, avena, farro	 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti
 Crostacei e prodotti a base di crostacei	 Sedano e prodotti a base di sedano
 Uova e prodotti a base di uova	 Senape e prodotti a base di senape
 Pesce e prodotti a base di pesce	 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
 Arachidi e prodotti a base di arachidi	 Anidride solforosa e solfiti
 Soia e prodotti a base di soia	 Latte e prodotti a base di latte
 Lupini e prodotti a base di lupini	
 Molluschi e prodotti a base di molluschi	

* I prodotti potrebbero essere congelati o surgelati.