

ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO con cuori di carciofi trifolati, su crema di porri e patate e granella di nocciole	€ 11
MINI ROSTI DI PATATE con maionese al basilico e polvere di pomodori	€ 6
TORTINO CON PATATE E BIETA su fonduta di piacentino emense allo zafferano	€ 7

SALUMI E FORMAGGI

TAGLIERE IBLEO crudo salicino, salsiccia secca, mozzarella di bufala, caccetto al pepe, confettura di cipolla di Giarratana, panelle con pepe e limone, mandorle tostate con burro e timo	€ 12
BRESAOLA con radicchio, noci, pere e Grana Padano	€ 9
CAPOCCOLLO DI SUINO con rucola, funghi marinati, crostini di pane e maionese vegana alla barbabietola	€ 8
CRUDO SAN DANIELE con mozzarella di bufala, rucola e ciliegino	€ 9
SALMONE AFFUMICATO con formaggio fresco, rucola e scorzetta di limone	€ 10

FRITTI

PATATE FRITTE*	€ 3
SPICCHI DI PATATE AGLI AROMI*	€ 3
PANELLE DI CECI, limone e pepe nero	€ 3
PAN DE QUESO	€ 3,5
ARANCINE con ragù di salsiccia e piacentino emense allo zafferano (8 pz)	€ 3,5

VEGETARIANI E VEGANI

UMORI: il meglio delle verdure di stagione	€ 9
RAGUSANO: ghiotta di verdure su crema di capuliatto, con fonduta di scamorza e crumble di pane agli aromi	€ 8
ARABO: falafel o veggie burger con insalata mista e salsa tzatziki	€ 8
BURGER DI FUNGHI CHAMPIGNON aromatizzati con maggiorana, cicoria saltata, crumble di pane e fonduta di ragusano DOP	€ 9

PRIMI

VELLUTATA o ZUPPA di legumi del giorno	€ 6
RAVIOLI AL CARBONE ATTIVO ripieni di ricotta e pere, crema di spinaci con fonduta di gorgonzola	€ 11
TROFIE CON CUORI DI CARCIOFI porri, piacentino emense, prezzemolo e crumble di pane	€ 8
CAVATELLI CON GUANCIALE macco di fave, capuliatto di pomodoro e menta	€ 8
SPAGHETTI CON AGLIO OLIO E PEPERONCINO, su crema di cavolfiore e mollica accugiata	€ 8
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	€ 7
SPAGHETTI CACIO E PEPE	€ 7
ORECCHIETTE CACIO, SPECK e zafferano	€ 7
TROFIE AL PESTO DI BASILICO, ciliegino e Grana Padano	€ 6,5
CAVATI ALLA NORMA	€ 6,5

SECONDI

DI CARNE

TOCCO DI PANCETTA AL RUM cotta a bassa temperatura, con purea allo zafferano, miele agli agrumi e cicoria saltata	€ 12
STINCO DI MAIALE ALLA BIRRA con cuori di carciofi trifolati e topinambur	€ 14
BRASATO DI MANZO AL NERO D'AVOLA, con sanapo saltato, purea di porri e patate, riduzione di vino e crostini di pane	€ 14
TAGLIATA DI ANGUS con rucola, Grana Padano e glassa di aceto balsamico	€ 12,5
POLLO IN CROSTA DI MANDORLE con insalata di arance e finocchi	€ 10

DI PESCE

SALMONE SV SCOTTATO su crema di cavolfiore bianco granella di pistacchio e chips di barbabietola	€ 12
ALALUNGA PANATO AL SESAMO su crema di lenticchie rosse, spinaci saltati e pepe rosa	€ 13
FILETTI DI SGOMBRO PANATO purea di patate allo zafferano, cialda di pecorino romano e bieta saltata	€ 12
BACCALÀ FRITTO su maionese al basilico, cipolla caramellata, capperi e olive nere	€ 12

PANINI

(serviti con patatine fritte*)

PIZZICO: Hamburger di spada con pane nero ai cereali, sour cream, rucola e melanzana	€ 8,5
FIONDA: Forchetta della casa, rucola, pomodoro, cipolla rossa caramellata, scamorza e salsa bbq	€ 8,5
BANDIERINA: Veggie burger, lattuga, pomodoro e maionese vegana alla barbabietola	€ 6,5
GUARDIE E LADRI: Petto di pollo, provola, pomodoro e lattuga	€ 7
CALACIPITO: Hamburger, provola, lattuga, pomodoro, pancetta croccante, cipolla rossa caramellata e senape	€ 8
SALTO ALLA CORDA: Sfilacci di Angus saltati in salsa di soia, rucola, scamorza e salsa bbq	€ 8
NELLO BILENCO: 3 strati di toast ai 5 cereali con salmone affumicato, formaggio fresco, rucola e zucchine grigliate	€ 8,5
CHICKEN CLUB: 3 strati di toast di con petto di pollo, pomodoro, lattuga, pancetta croccante e maionese	€ 8,5

CONTORNI

ARANCE E FINOCCHI	€ 3
SPINACI, FINOCCHI, OLIVE NERE	€ 2,5
INSALATA VERDE	€ 3,5
INSALATA MISTA	€ 3
VERDURE DI STAGIONE	€ 3,5
VERDURE GRIGLIATE	€ 3,5
PATATE AL FORNO	€ 3

INSALATE

CAPRA D'ORO: rucola, funghi marinati, lonzino alle erbe, crostini di pane e maionese alla barbabietola	€ 8
SANTA DOMENICA: lattuga, mais, carote, ciliegino, mozzarella	€ 6
GONFALONE: lattuga, tonno, mais, olive nere, mozzarella	€ 6,5
DEI SERVIZI: lattuga, rucola, mais, ciliegino, petto di pollo, mozzarella	€ 7
MISERICORDIA: rucola, radicchio, Asiago, zucchine grigliate, noci, dressing alla senape	€ 7

PASTICCERIA

DESSERT

MOUSSE NOCCIOLA E CIOCCOLATO con biscotto croccante e glassa di cioccolato	€ 5,00
MOUSSE PISTACCHIO E VANIGLIA con biscotto croccante e glassa di amarena	€ 5,00
RICOTTAMISÙ con savoiardi artigianali	€ 5,00
CANNOLO SCAVAZZÈ	€ 4,00
FLAN AL CUORE DI CIOCCOLATO servito con gelato alla vaniglia	€ 5,00
PARFAIT DI MANDORLE	€ 4,00
PARFAIT DI PISTACCHI	€ 4,00
PANNA COTTA con caramello oppure con cioccolato	€ 4,00
CROSTATA DI RICOTTA MAROCCHINA con caffè caldo, cacao e cannella	€ 4,00
GELATO DI LIMONE	€ 3,00

TORTE IN VETRINA

TIRAMISÙ	€ 2,80
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO	€ 2,80
CHEESECAKE ALLA VANIGLIA con cuore di lampone	€ 2,80
CHEESECAKE al forno con crema di yogurt con aggiunta di gelato	€ 3,00
CASATA SICILIANA con ricotta di pecora	€ 2,80
MOUSSE DI PISTACCHIO E CREMOSO AL CIOCCOLATO	€ 5,00
MOUSSE DI LIMONE E CIOCCOLATO BIANCO con cuore di fragola	€ 5,00
CROSTATA DI PERE E CIOCCOLATO	€ 2,80
CROSTATA DI FRUTTA	€ 2,80
CROSTATA DI RICOTTA	€ 2,80
CROSTATE DI MARMELLATE albicocca, frutti di bosco	€ 1,80
MILLEFOGLIE	€ 2,80
SALLAME TURCO	€ 1,20
TORTA VEGANA yogurt di soia e cioccolato	€ 1,60
STRUDEL DI MELE ivetta e pinoli	€ 2,00
TORTA MARGHERITA	€ 1,30
TORTA MARGHERITA E MELE	€ 1,50
CIAMBELLONE carote e arancia	€ 1,80
TORTA PARADISO con cioccolato, pere e noci	€ 3,00
TORTA SACHER con marmellata di arance o confettura di albicocche di nostra produzione	€ 3,00
TORTA SAVOIA	€ 2,80

MIGNON

MIGNON: tiramisù, tartelletta di frutta, salame turco, cannolo, sfogliatina, cheesecake ai frutti di bosco, castagnole, bigne, babà	€ 0,70
---	--------

COPE GELATO

Le nostre coppe sono servite con due sfere di gelato a vostra scelta

GUSTI:
limone, amarena, vaniglia, pistacchio, nocciola e cioccolato

LA SEMPLICE	€ 2,80
LA BISCOTTATA: gelato con biscotti al burro ripieni ai giandui	€ 4,00
LA FRUTTA GELATA: gelato con frutta fresca	€ 4,00
BANANA SPLIT: gelato, panna e salsa di cioccolato	€ 4,00
AFFOGATO AL CAFFÈ sfera di gelato aggiuntiva	€ 1,00
aggiunta di panna montata	€ 0,60
aggiunta di muesli della casa	€ 0,60

BISCOTTI

AL BURRO, DI MANDORLA, TORRONE, CUBIETA, M'PANATIGGHI, VEGANO	€ 0,50
COOKIES CON GOCCE DI CIOCCOLATO	€ 1,00
TOUR DI BISCOTTI	€ 20,00 al Kg

SOFT DRINK

ACQUA NATURALE - FRIZZANTE lt. 0,5	€ 1,00
ACQUA NATURALE - FRIZZANTE lt. 1,0	€ 2,00
FERRARELLE	€ 2,50
COCA - FANTA - SPRITE - TONICA - CHINOTTO - LEMONSODA	€ 2,00
GAZZOSA - SPUMA - CEDRATA - TÈ FREDDO	€ 2,00
ARTIGIANALI Chinito, Cola, Ginger, Gazzosa	€ 2,50
RED BULL	€ 2,50

APERITIVO

SOFT DRINK	€ 4,50
CRODINO - BITTER BIANCO O ROSSO	€ 4,50
CAMPARI SODA - APEROL SODA	€ 5,00

Vini

BOLLICINE

GRILLO Spumante Brut	Feudo di Santa Tresa	€ 17
SUALTEZZA 650 Cataratto	Tenute Lombardo	€ 20
SUALTEZZA 650 Nero d'Avola	Tenute Lombardo	€ 20
ETNA BRUT Carricante metodo classico	Planeta	€ 30
MURGO Metodo Classico Brut	Murgo	€ 30
MIOL Prosecco Doc Treviso	Bortolomiol	€ 15
PRIOR BRUT MILLESIMATO Prosecco di Valdobbiadene Docg	Bortolomiol	€ 17
FRANCIACORTA Cuvée	Bellavista	€ 38
PURA BOLLIA Franciacorta Brut	Camossi Erbusco	€ 25
CHAMPAGNE Brut	Gratien	€ 65
PRIMO BACIO Moscato D'Asti Docg (dolce)	Scagliola	€ 17

VINI BIANCHI SICILIANI

VALKANZTRIA Carricante, Alibonello, Chardonnay	Gulfi	€ 19
LEONE Nero d'Avola, Pinot bianco, Sauvignon, Traminer	Tasca d'Almerita	€ 19
LIETO Chardonnay	Vinanti	€ 15
EUREKA Chardonnay	Marabino	€ 19
CUCUNCI Chardonnay (leggermente mosso)	Barone Montalto	€ 18
ESSENZA DI GRILLO Grillo	Az. Agr. Fratelli Giardina	€ 18
TEREBINTO Grillo	Planeta	€ 18
DI SICILIA... SOLE E TERRA Grillo, Insolia	Horus	€ 16
NOTTA Grillo	Feudo Ramadmi	€ 15
NOTE DI BIANCO Grillo	Alessandro Viola	€ 28
RINA IANCA Grillo, Viogner	Feudo di Santa Tresa	€ 15
LYCOS Insolia	Cantine Pepi	€ 15
IANCURA Malvasia, Insolia	Hauer	€ 20
ETNA Cabernet Sauvignon	Planeta	€ 22
ACCORDO Sauvignon	Vinanti	€ 14
URRA DI MARE Sauvignon Blanc	Mandarossa	€ 16
ALLEMANDA Moscato secco	Planeta	€ 18
FRAPPO LUPARELLO Grillo, Viogner	Feudo Luparello	€ 16
FRAPPATO BIANCO Frappato	Cantine Pepi	€ 17
UNANIME Grillo, Cataratto, Moscato	Tenute Lombardo	€ 16

VINI BIANCHI ITALIANI

CUTIZZI Greco di Tufo	Feudo San Gregorio	€ 22
SERROCIELO Falanghina	Feudo San Gregorio	€ 22
GEWURTZTRAMINER DOC Gewurtztraminer	St. Michael-Eppan	€ 22
MÜLLER THURGAU DOC Müller Thurgau	St. Michael-Eppan	€ 20

VINI ROSATI SICILIANI

ROSATO Nero d'Avola, Frappato	Poggio di Bortolone	€ 18
FIORE DI NERO Nero d'Avola	Tenute Lombardo	€ 16

VINI ROSSI SICILIANI

CERASUOLO Cerasuolo di Vittoria	Feudo di Santa Tresa	€ 15
CONTESSA COSTANZA Cerasuolo di Vittoria	Poggio di Bortolone	€ 17
PITTORE CONTADINO Cerasuolo di Vittoria	Horus	€ 20
BAROCCO Cerasuolo di Vittoria	Avide	€ 35
SP 68 Nero d'Avola, Frappato	Arianna Occhipinti	€ 22
VENA Nero d'Avola, Frappato	Cantine Pepi	€ 18
UNANIME Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Syrah	Tenute Lombardo	€ 16
FRAPPATO Frappato	Feudo di Santa Tresa	€ 15
FRAPPATO Frappato	Arianna Occhipinti	€ 30
L'AMURI Nero d'Avola	Tasca d'Almerita	€ 18
PASSO DELLE MULE Nero d'Avola	Duca di Salaparuta	€ 18
ROSSO CONTRADA Nero d'Avola	Marabino	€ 19
ROSSO JBLEO Nero d'Avola	Gulfi	€ 19
NEROJBLEO Nero d'Avola	Gulfi	€ 22
SICCAGNO Nero d'Avola	Arianna Occhipinti	€ 30
CONTRADA DANZA Nero d'Avola, Merlot	Planeta	€ 18
GIADO CENTOPASSI Nero d'Avola, Perricone	Libera Terra	€ 16
ROSSO Nero d'Avola	Mandarossa	€ 15
TALISKER Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon	Tasca d'Almerita	€ 20
TESTA DI MORO Nero d'Avola, Syrah	Alessandro Viola	€ 28
ROSSO ISABELLA Merlot	Azienda Agricola Giovanni Boroli	€ 28
MORHUM Nerello Mascalese	Azienda Agricola Giovanni Boroli	€ 23
BARBAZZALE ETNA DOC Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	Cottanera	€ 19
MALDAPAFRICA Cabernet, Merlot	Cos	€ 26
PERRICONE Perricone	Tasca d'Almerita	€ 19
MATTO Syrah	Cantine Pepi	€ 15
NOTTE Syrah	Vinanti	€ 15
COCCINELLA Syrah	Aldo Viola	€ 27
TIMPE ROSSE Syrah, Petit Verdot	Mandarossa	€ 16
HERA DI MORO Syrah, Frappato	Casa Rosso	€ 21
HIERA Calabrese, Alicante, Nocera	Hauer	€ 20
PETIT VERDOT Petit Verdot	Poggio di Bortolone	€ 19
ROSSO DI DAMA Nero d'Avola, Barbera	Vinanti	€ 15
ETNA ROSSO Nerello Mascalese	Planeta	€ 22
PASSIVENTO Nero d'Avola	Barone Montalto	€ 20
AMMASSO Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Merlot, Cabernet Sauvignon	Barone Montalto	€ 28

BIRRE

ALLA SPINA

ARTIGIANALE cl 20	€ 3,50 / cl 40	€ 6,00
PILSNER cl 20	€ 2,50 / cl 40	€ 4,50

IN BOTTIGLIA

NASTRO AZZURRO	€ 2,50
BECK'S	€ 2,50
ICHNUSA	€ 3,50
CORONA	€ 3,50
CERES	€ 3,50
TENNENT'S SUPER	€ 5,50
ERDINGER	€ 5,00
BOUCANIER Golden Ale / Red Ale	€ 5,50
CHIMAY Triple / Red	€ 5,50
LA CHOUFFE	€ 5,50

IN BOTTIGLIA SENZA GLUTINE

ESTRELLA DAURA - MARZEN (doppio malto)	€ 4,00
VAGABOND BREWDOG	€ 5,50

LE ARTIGIANALI

TARI cl. 33		
Oro	Bionda Pilsner cruda	vol. 4,7%
Bronzo	Ale Ambrata doppio malto cruda	vol. 5,7%
VITTORIA cl. 33		
Grazie Mille	Bionda Ale doppio malto	vol. 6,0%
YBLON cl. 33		
Yblond	Session Ale	vol. 5,0%
Hoppà	India Pale Ale	vol. 5,5%
Culovra	Epic golden strong Ale	vol. 6,5%
Saia	Season	vol. 4,5%
IRIAS cl. 33		
Cinco Lumina	Sicilian Wheat Ale prodotta con grani antichi	vol. 6,0%
ALVERIA cl. 33		
Blond Ale	Blond Ale	vol. 4,4%
American Pale Ale	American Pale Ale	vol. 6,0%
Imperial Ipa	Imperial Ipa	vol. 6,0%
C.I.D.	Session Ale	vol. 4,5%
BALADIN cl. 33		
Isaac	Bianca	vol. 5,0%
Super	Ambrata doppio malto	vol. 6,0%
BREWDOG cl. 33		
Punk IPA	India Pale Ale	vol. 6,0%
Elvis Juice	India Pale Ale	vol. 6,70%
Indie	Pale Ale	vol. 4,20%
GLADIUM cl. 33		
1059 O.G.	Ale Ambrata doppio malto	vol. 6,5%
Symphony	Ale Russa doppio malto	vol. 6,8%
FLEA cl. 75		
Biancalancia	Birra bianca	vol. 5,0%
Costanza	Chiara speciale	vol. 5,2%
Bastola	Rossa doppio malto	vol. 6,9%

AMARI, LIQUORI E DISTILLATI

AMARI

AMARI	intero / mezzo
AVERNA • FERNET BRANCA • AMARO DEL CAPO • BRANCAMENTA	
JAGERMEISTER • MONTENEGRO • NONINO • BRAULIO	
PETRUS • UNICUM • FLEISIR • ANIMANERA (LIQUIRIZIA)	€ 3,00 / € 2,00
AMARA • AMARO RAO • ELISIR DI ERBE SENZA AGGIUNTA DI ZUCCHERO • LUMIA	€ 4,00 / € 2,50

LIQUORI

LIQUORI	intero / mezzo
BENEDETTINE • COINTREAU • DRAMBUIE • GRAND MARNIER	
SOUTHERN COMFORT • ABSINTH • PASTIS RICARD (SERVITO CON ACQUA) • CHARTREUSE	
LIQUORI QUAGLIA (BERGAMOTTO/CHINOTTO/VIOLETTA)	€ 5,00 / € 3,00
SAMBUCA • LIMONCELLO • MIRTO DI SARDEGNA • ANIMANERA (LIQUIRIZIA)	
CAFFÈ BORGHETTI • ACQUA DI CEDRO • AMARETTO DISARONNO	€ 3,50 / € 2,50
ROSOLIO CANNELLA • FINOCCHIETTO • ROSA	€ 3,50 / € 2,00

CREME di LIQUORI

CIOMOD AL CIOCCOLATO DI MODICA	€ 3,50
CIOMOD CREMA AL LIMONE E MANDOR	