



IN QUESTO LOCALE
SCEGLIAMO DI VALORIZZARE
LE PRODUZIONI DEL TERRITORIO,
SELEZIONIAMO
MATERIE PRIME A KM ZERO,
PRODOTTI TIPICI E
DI AZIENDE LOCALI
PER OFFRIRE SOLO IL MEGLIO DI
QUESTA REGIONE.

BENVENUTI.

Le voci con apici numerati rimandano alla lista degli allergeni riportata in fondo al menù.



BAR



COCKTAILS



CARTA
DEI VINI



I NOSTRI
APERITIVI



CUCINA



PIZZERIA



CAFFETTERIA

CAFFÈ	€ 1,00
CAFFÈ D'ORZO ¹	€ 1,50
DECAFFEINATO	€ 1,50
CAFFÈ SHAKERATO	€ 3,00
CAPPUCCINO ⁷	€ 2,00
THE CALDO	€ 2,00

BEVANDE

ACQUA GRANDE	€ 3,00
ACQUA PICCOLA	€ 1,00
SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,00
THÈ FREDDO	€ 3,00
COCA COLA, LIGHT, ZERO	€ 3,00
COCA COLA CARAFFA L 2	€ 10,00
LIMONATA	€ 3,00
ACQUA TONICA	€ 3,00
CHINOTTO	€ 3,00
GINGER BEER	€ 3,00
GINGER ALE	€ 3,00
REDBULL	€ 4,00

SODATI

CRODINO	€ 4,00
SANBITTER BIANCO, ROSSO	€ 4,00
CAMPARI SODA	€ 4,00
APEROL SODA	€ 4,00
COCKTAIL SANPELLEGRINO	€ 4,00



|BIRRE IN BOTTIGLIA cl 33|

BIRRA DEL BORGO LISA - ITALIAN LAGER 5° - CL 50	€ 6,00
ONEI (RAGUSA) - "FRISKANZA" PALE ALE	€ 7,00
ONEI (RAGUSA) - "PIRETTU" WEST COAST IPA	€ 7,00
LAGUNITAS AMERICAN IPA 6,2°	€ 6,00
BOUCANIER BLONDE 11°	€ 7,00
BOUCANIER RED 7°	€ 7,00
BOUCANIER DARK 9°	€ 7,00
HOEGARDEEN - BIANCA	€ 5,00
BREW DOG PUNK IPA BIONDA 5,6°	€ 6,00
BRUNO RIBADI PILSNER BIONDA 5°	€ 8,00
BRUNO RIBADI BIANCA 6°	€ 8,00
BRUNO RIBADI IPA 6,5°	€ 8,00
BRUNO RIBADI BIANCA SENZA GLUTINE 6°	€ 8,00
CHIMAY T. BIANCO BIONDA 8°	€ 6,50
CHIMAY T.BLU BRUNA 9°	€ 6,50
CHIMAY T.ROSSO ROSSA 7°	€ 6,50
CORONA EXTRA BIONDA 4,5°	€ 4,50
BLANCHE DE NAMUR	€ 6,00
ERDINGER WEIZEN BIANCA 5,3° cl 50	€ 6,00
GUINNESS STOUT LAT. NERA 4,2°	€ 5,00
LA CHOUFFE BIONDA 8°	€ 6,50
ROCHEFORT 6 7,5°	€ 6,00
ROCHEFORT 8 BRUNA 9,2°	€ 8,00
ROCHEFORT 10 BRUNA 11,3°	€ 8,00
NASTRO AZZURRO 5°	€ 3,50
TENNENT'S BIONDA 9°	€ 4,50
TIMILI' SICILIAN ALE	€ 5,00



> | BIRRE ARTIGIANALI cl 75 | <

BRUNO RIBADI BIANCA 6°	€ 20,00
BRUNO RIBADI TRIPEL 9° - BRUNA	€ 20,00
BIRRA DEL MONACO WEISSE 5°	€ 18,00
BIRRA VITTORIA - GRAZIE MILLE 8°	€ 18,00
CALABRAU MOUNTLION 5° - BIONDA	€ 16,00

> | BIRRE ALLA SPINA | <

BIONDA 5° cl 0,25	€ 3,00
BIONDA 5° cl 0,50	€ 5,00
ONEI (RAGUSA) - "MAZZARELLI" SESSION IPA	€ 6,00





LIQUORI



CAMPARI	€ 4,00
MARTINI ¹²	€ 4,00
APEROL	€ 4,00
SANBUCA MOLINARI	€ 4,00
LIMONCELLO	€ 4,00
COINTREAU	€ 4,00
SOUTHERN CONFORT	€ 4,00
BENEDECTINE	€ 4,00
DRAMBUIÈ	€ 4,00
MALIBÙ	€ 4,00
BATIDA DE COCO ⁷	€ 4,00
RICARD	€ 4,00
BAILEYS ⁷	€ 4,00
MIRTO ZEDDA PIRAS	€ 4,00
COCA BUTON	€ 4,00
AMARETTO DI SARONNO	€ 4,00
ROSOLIO	€ 4,00





| DISTILLATI |



VODKA

GREEN MARK	€ 4,00
MOSKOWSKAYA	€ 4,00
ABSOLUT	€ 4,00
GREY GOOSE	€ 5,00
BELVEDERE	€ 6,00
BELUGA	€ 7,00

MEZCAL

NAKAWE	€ 10,00
TIER ENSAMBLE Mezcal artigianale riserva 48,4°	€ 12,00
TIER Mezcal artigianale 42°	€ 8,00

TEQUILA

EL JIMADOR BLANCO	€ 4,00
EL JIMADOR REPOSADO	€ 5,00
HERRADURA BLANCO	€ 5,00
HERRADURA REPOSADO	€ 6,00
LOS TRES TONOS	€ 8,00

RUM

BRUGAL ANEJO SUPER	€ 4,50
BRUGAL CARTA	€ 4,00
CACIQUE	€ 5,00



CACIQUE 500	€ 6,00
MAURICIA Rum Agricolo	€ 8,00
ELDORADO 12Y	€ 7,00
HAVANA 7	€ 6,00
DON PAPA	€ 8,00
MATUSALEM 7Y	€ 6,00
S.TERESA GRAN RISERVA ANEJO SELECTO	€ 5,00
S.TERESA SOLERA 1796	€ 6,00
ZACAPA 23 ANNI	€ 10,00

| SHORT |

VODKA	€ 3,00
GREY GOOSE	€ 4,00
BELVEDERE	€ 5,00
RUM	€ 3,00
HAVANA 7	€ 4,00
CACIQUE 500	€ 4,00
SANTA TERESA SOLERA	€ 4,00
MATUSALEM 7	€ 4,00
MATUSALEM 10	€ 5,00
ELDORADO 12	€ 5,00
ZACAPA 23	€ 8,00
TEQUILA	€ 3,00
HERRADURA BLANCO	€ 4,00
HERRADURA REPOSADO	€ 5,00
DON PAPA	€ 6,00
MAURICIA	€ 6,00
LOS TRES TONOS	€ 6,00
NAKAWE'	€ 8,00
TIER	€ 6,00
TIER ENSAMBLE	€ 10,00





| WHISKIES |



BLACK BUSH	€ 5,00
TULLAMORE DEW SPECIAL	€ 5,00
JACK DANIEL'S	€ 5,00
CANADIAN CLUB	€ 5,00
KAMIKI Japan 48°	€ 12,00
MAKER'S MARK	€ 5,00
WILD TURKEY	€ 5,00
GLEFARCLAS 15Y 46°	€ 12,00
GLENFIDDICH 12Y	€ 7,00
LAPHROAIG 10Y	€ 7,00
LAGAVULIN 16Y	€ 8,00
OBAN 14Y	€ 8,00



| GRAPPE |



BIANCA	€ 4,00
BARRIQUE	€ 4,50



| AMARI |



MAJORA	€ 4,00
AMARA	€ 4,00
UNNIMAFFISSU	€ 4,00
AVERNA	€ 4,00
JAGERMEISTER	€ 4,00
MONTENEGRO	€ 4,00
DEL CAPO	€ 4,00
LUCANO	€ 4,00
UNICUM	€ 4,00
PETRUS	€ 4,00
FERNET BRANCA	€ 4,00
BRANCAMENTA	€ 4,00





| VINI LIQUOROSI ¹² |



PASSITO DI PANTELLERIA IGT	€ 4,00
MALVASIA IGT	€ 4,00
MOSCATO IGT	€ 4,00
ZIBIBBO IGT	€ 4,00
PORTO SANDEMAN	€ 4,00
MARSALA DE BARTOLI VIGNA LA MICCIA	€ 5,00
MARSALA DE BARTOLI RISERVA 10 ANNI	€ 8,00
MARSALA DE BARTOLI VECCHIO SAMPERI	€ 10,00



| VERMOUTH |



DEL PROFESSORE	€ 6,00
MARTINI RISERVA SPECIALE	€ 5,00
CARPANO ANTICA FORMULA	€ 7,00
CARPANO CLASSICO	€ 4,00
CARLO ALBERTO	€ 5,00
LILLET	€ 5,00
CINZANO 1757	€ 4,00



| LONG DRINKS |

RUM & COLA	€ 6,00
HAVANA 7 & COLA	€ 7,00
CACIQUE 500 & COLA	€ 7,00
VODKA & TONICA	€ 6,00
GREY GOOSE & TONICA	€ 7,00
BELVEDERE & TONICA	€ 8,00
REDBULL DRINK	€ 6,00

| GIN & TONIC |

BERRY BROS & RUDD	€ 6,00
BOMBAY SAPPHIRE	€ 7,00
TANQUERAY	€ 7,00
TANQUERAY TEN	€ 8,00
HENDRICK'S	€ 8,00
MARE	€ 8,00
THE BOTANIST	€ 8,00
SICILIAN GIN TONIC - GIN ETNEUM & FOTONICA	€ 12,00
MONKEY 47	€ 12,00
WILLEM BARENTSZ	€ 12,00
CAORUNN	€ 12,00
FERDINAND'S	€ 12,00
BOBBY'S	€ 12,00
EMPORIA 45°	€ 8,00
INSULAE Sicilian Gin 42°	€ 8,00



GIN DEL PROFESSORE - CROCODILE	€ 12,00
GIN DEL PROFESSORE - MADAME	€ 12,00
GIN DEL PROFESSORE - GENTLEMEN	€ 12,00
TARQUIN'S 57°	€ 12,00
BERRY BROS & RUDD N°3	€ 12,00
ALKEMIST	€ 14,00
AVIATION American Gin 42°	€ 8,00
RENA 41 Sardinian Gin 44,4°	€ 8,00
YU GIN France Yuzu Gin 43°	€ 8,00
GIN PILTZ Italian Gin	€ 8,00
FIFTY POUNDS London Dry artigianale 43,5°	€ 8,00
RIVO BIANCO Forage Gin Lago di Como 43°	€ 8,00
RIVO ROSSO Sloe Gin Lago di Como 30°	€ 12,00
PERFECT SERVE	€ 2,00



| COCKTAILS |



AMERICANO ¹² (bitter campari, vermouth rosso e soda)	€ 6,00
GIN FIZZ (gin, succo di limone, zucchero, soda)	€ 6,00
SCREWDRIVER (vodka, succo d'arancia)	€ 6,00
MANHATTAN ¹² (Canadian, vermouth rosso, angostura)	€ 6,00
MANHATTAN DRY (Canadian, vermouth dry)	€ 6,00
MARTINI COCKTAIL ¹² (gin, vermouth dry)	€ 6,00



NEGRONI ¹² (gin, Vermouth, Campari bitter)	€ 6,00
NEGROSKY ¹² (vodka, Vermouth rosso, Campari bitter)	€ 6,00
NEGRONI SBAGLIATO ¹² (Campari bitter, vermouth rosso, prosecco)	€ 6,00
BLOODY MARY ⁹ vodka, succo di pomodoro, lime, worchester souce, sale, pepe nero, tabasco, sedano)	€ 6,00
APEROL SPRITZ ¹² (Aperol, prosecco, soda)	€ 6,00
CAMPARI SPRITZ ¹² (Bitter Campari, prosecco, soda)	€ 6,00
MARTINI SPRITZ ¹² (Martini a scelta, prosecco, soda)	€ 6,00
DAIQUIRI (Bacardi bianco, lime, zucchero)	€ 6,00
MARGARITA (tequila, triple sec, succo di lime)	€ 6,00
TOMMY'S MARGARITA (mezcal, triple sec, succo di lime)	€ 6,00
WHITE LADY (gin, cointreau, succo di limone)	€ 6,00
GIMLET (lime, zucchero, menta fresca, frutta, distillato a scelta)	€ 7,00
MOSKOW MULE (vodka, succo di lime, ginger beer)	€ 6,00



BLACK RUSSIAN (vodka, kahlua)	€ 6,00
WHITE RUSSIAN (vodka, kahlua, panna)	€ 6,00
B&B (brandy, Benedectine)	€ 6,00
RUSTY NAIL (scotch, Drambuie)	€ 6,00
GOD FATHER (Bourbon, amaretto)	€ 6,00
GOD MATHER (vodka, amaretto)	€ 6,00
COSMOPOLITAN (lime, vodka, cointreau, cranberry juice)	€ 6,00
CAIPIRINHA (lime, zucchero, cachaca)	€ 7,00
CAIPIROSKA (lime, zucchero, vodka)	€ 7,00
CAIPIRISSIMA (lime , zucchero, rum)	€ 7,00
MOJITO (lime zucchero, menta fresca, rum, soda)	€ 7,00
CUBA LIBRE (lime, rum, angostura, cola)	€ 6,00
LONG ISLAND ICE TEA (vodka, rum chiaro, gin, cointreau, succo di limone, cola)	€ 6,00



JAPAN ICE TEA (vodka, gin, rum bianco, midori, succo di limone, limonata)	€ 6,00
TEQUILA SUNRISE (tequila, succo d'arancia, granatina)	€ 6,00
PINACOLADA (ananas fresca, crema di cocco, rum)	€ 7,00
DAIQUIRI FRUIT FROZEN (Rum, succo di lime, zucchero, frutta di stagione)	€ 7,00
MARGARITA FRUIT FROZEN (Tequila, succo di lime, cointreau, frutta di stagione)	€ 7,00
VODKA SOUR FRUIT FROZEN (Vodka, succo di lime, frutta di stagione, zucchero)	€ 7,00
FRUIT PUNCH FROZEN (Succo d'arancia, succo di limone, frutta di stagione)	€ 5,00
VIRGIN COLADA FROZEN (Ananas fresca, crema di cocco)	€ 5,00
VIRGIN MOJITO (Lime, zucchero di canna, menta fresca, limonata, ginger ale)	€ 5,00
BITTER ORANGE (Succo d'arancia, succo di limone, angostura, soda)	€ 5,00
PRIKLY PEAR (Succo d'arancia, polpa di fico d'india, tonica)	€ 5,00



| FRUTTA |



PIATTO FRUTTA PICCOLO	€ 5,00
PIATTO FRUTTA GRANDE	€ 10,00





| BOLLICINE |



TRENTINO ALTO ADIGE

Roeno Extra Brut Trento DOC | € 40,00
Metodo Classico - 100% Chardonnay
Az. Agricola Roeno (Brentino Veronese - VR)

SICILIA

Terza Via Brut Nature Sicilia DOC | € 45,00
Metodo Classico - 100% Grillo
Az. Agricola Marco De Bartoli (Marsala - TP)

Murgo Brut | € 38,00
Metodo Classico - 100% Nerello Mascalese
Az. Agr. Scammacca del Murgo (S. Venerina - CT)

Fushà Brut | € 20,00
Metodo Charmat - 100% Inzolia Biologico - Sicilia IGT
Baglio di Pianetto (S. Cristina Gela - PA)

Fushà Rosé Brut | € 20,00
Metodo Charmat - 100% Syrah Biologico - Sicilia IGT
Baglio di Pianetto (S. Cristina Gela - PA)



| MOSSI |



SICILIA

Calamossa /
Bianco Frizzante Terre Siciliane Igt
Mandrarossa (Menfi - AG) € 20,00





BIANCHI



SICILIA

Integer (Vino Naturale) /

100% Grillo - Marco De Bartoli (Marsala - TP) € 30,00

Sole e Vento (Vino Naturale) /

Zibibbo + Grillo - Marco De Bartoli (Marsala - TP) € 26,00

Etna Bianco Doc /

100% Carricante - Mandrarossa (Menfi - AG) € 28,00

Urre di Mare /

100% Sauvignon Blanc - Mandrarossa (Menfi - AG) € 22,00

Inzolia (Vino Biologico) |

Sicilia Doc - Baglio di Pianetto (S. Cristina Gela - PA) € 18,00

Chardonnay |

Terre siciliane IGT - Mandrarossa (Menfi - AG) € 18,00

Zibibbo secco (Vino Biologico)|

100% Moscato d'Alessandria - Mandrarossa (Menfi - AG) € 18,00

Grillo (Vino Biologico)|

Sicilia Doc - Baglio di Pianetto (S. Cristina Gela - PA) € 18,00



ROSATI



SICILIA

Perricone Rosé |

€ 18,00

100% Perricone - Mandrarossa (Menfi - AG)





ROSSI



SICILIA

Rosso di Marco (Vino Naturale) /

100% Perricone - Marco De Bartoli (Marsala - TP) € 28,00

Etna Rosso Doc /

100% Nerello Mascalese - Mandrarossa (Menfi - AG) € 28,00

Timperosse /

100% Petit Verdot - Mandrarossa (Menfi - AG) € 22,00

Etichetta Nera|

Cerasuolo di Vittoria DOCG biologico

Cantina Avide (Comiso - RG) € 24,00

Frappato (Vino Biologico)|

Sicilia Igt - Baglio di Pianetto (S. Cristina Gela - PA) € 18,00

Syrah (Vino Biologico)|

Sicilia Doc - Baglio di Pianetto (S. Cristina Gela - PA) € 18,00

LO (Vino Biologico)|

Sicilia Igt - 100% Nero d'Avola

Cantina Avide (Comiso - RG) € 18,00



| IL NOSTRO APERITIVO |

Dalle 18:00 alle 21:00 proponiamo una selezione di assaggi di mare e di terra, preparati sul momento dal nostro chef in base al pescato e alle verdure disponibili € 8,00





I NOSTRI PIATTI



TORTINO DI ZUCCHINE (piatto vegetariano) con verdure ripassate alla mediterranea	€ 8,00
CRUDO DI TONNO ALL'ORIENTALE su insalatina con pesche marinate	€ 14,00
POLPO ARROSTO su crema di patate, accompagnato da verdure	€ 18,00
TAGLIATA AI PROFUMI MEDITERRANEI (400 gr.) servita con contorno del giorno	€ 20,00
TABULE' DI CARNE	€ 16,00
TABULE' CON PESCE DEL GIORNO	€ 16,00
FRITTO DI PESCE	€ 18,00
COUS COUS DI PESCE E VERDURE	€ 18,00



| I LIQUOROSI |

- Vecchio Samperi (Vino Perpetuo)* € 7,00
100% Grillo, vendemmia tardiva manuale, affinato almeno 15
anni in fusti di rovere e castagno con metodo perpetuo (o solera)
Az. Agricola Marco De Bartoli (Marsala - TP)
- Marsala Oro Superiore semisecco Riserva DOC* € 6,00
100% Grillo, vendemmia tardiva manuale, affinato 4 anni in fusti
di rovere francese - Az. Agricola Marco De Bartoli (Marsala - TP)
- Bukkuram - Passito di Pantelleria DOC* € 8,00
100% Zibibbo, vendemmia tardiva manuale, appassimento
naturale al sole, affinato in botte per almeno 6 mesi
Az. Agricola Marco De Bartoli (Marsala - TP)

* Per la lista degli allergeni rivolgersi al personale

COPERTO € 3,00

TORNA
AL MENÙ





LA NOSTRA PIZZA

È PREPARATA CON FARINE SEMI-INTEGRALI TIPO 1,
SOIA E CEREALI, CONTIENE SOLO LIEVITO NATURALE
ED E' COTTA NEL FORNO A LEGNA.

BUON APPETITO.



| LE PIZZE DELLO CHEF |



LA SIGNORA DI BATTIPAGLIA ^{1, 4, 7}

Datterino rosso e giallo, Burrata 100% Bufala Campana (servita intera), Acciughe del Cantabrico, basilico, olio e.v.o., origano. _____ € 16,00

KESBY ^{1, 4, 14}

Pomodoro condito, gamberi, calamari, cozze, olio e.v.o., origano € 16,00

BECCAFICO ^{1, 4, 7}

Datterino giallo, mozzarella, filetti di sarda gratinati, salsa al finocchietto selvatico, pinoli, uvetta, caciocavallo grattugiato, olio e.v.o., origano. _____ € 16,00

MORTAZZA ^{1, 7}

Datterino rosso e giallo, Burrata 100% Bufala Campana (servita intera), mortadella, 'Nduja, basilico, olio e.v.o., origano. _____ € 16,00

VARCUZZE ^{1, 4}

Pomodoro condito, pesce spada, melanzane, menta fresca, olio e.v.o.. _____ € 13,00

LA TICCHIARA ^{1, 7}

Mozzarella, cacio cavallo Dop Rg, fichi, prosciutto crudo. _____ € 13,00

CAPITALE ^{1, 7}

Datterino rosso e giallo, Burrata 100% Bufala Campana (servita intera), prosciutto crudo, rucola, basilico, olio, origano. € 16,00

SALERNO - REGGIO CALABRIA ^{1, 7}

Datterino rosso e giallo, cipolla rossa, zucchine, Burrata 100% Bufala Campana (servita intera), 'Nduja, basilico, olio, origano. € 16,00

INFIORATA ^{1, 7}

Fiori di zucca, crema di ricotta, bresaola, grana, basilico, olio e.v.o., origano. _____ € 16,00





| PIZZERIA |



MARGHERITA ^{1,7}

Pomodoro, mozzarella, basilico fresco, olio d'oliva,
origano. _____ € 6,00

PARMIGIANA ^{1,3,7}

Pomodoro, mozzarella, melanzana, uovo sodo, prosciutto cotto,
parmigiano, olio d'oliva, origano. _____ € 9,00

NORMA ^{1,7}

Pomodoro, mozzarella, melanzana frita, ricotta salata,
olio d'oliva, origano. _____ € 8,50

NAPULÈ ^{1,7}

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere, olio d'oliva,
origano. _____ € 7,50

PIZZICA ^{1,7}

Pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante, peperoncino,
olio d'oliva, origano. _____ € 8,50

RICCIA ^{1,3,7}

Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, uovo,
olio d'oliva, origano. _____ € 9,00

AI PORCINI ^{1,7}

Datterino, mozzarella, funghi porcini, olio d'oliva, origano. _____ € 11,00

PROLETARIA ^{1,7}

Mozzarella, patate croccanti al graten, rosmarino, bacon,
olio d'oliva, origano. _____ € 8,50



IBLEA ^{1, 7}

Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, ricotta vaccina,
melanzane fritte, basilico, olio e.v.o., origano. _____ € 8,50

MARZAMEMI ^{1, 4, 7}

San Marzano, mozzarella, tonno, cipolla di giarratana, olio
d'oliva, origano. _____ € 8,00

TENCO ^{1, 7}

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, rucola,
grana, olio d'oliva, origano. _____ € 11,00

CIUSA ^{1, 7}

Pomodoro, mozzarella, zucchine, fiori di zucca, funghi pleus,
basilico, olio e.v.o., origano. _____ € 8,50

SALERNITANA ^{1, 7}

Datterino, mozzarella di bufala, basilico, olio d'oliva, origano. _____ € 10,00

TOPICA ^{1, 7, 8}

Pomodoro, mozzarella, mortadella, granella di pistacchio,
olio d'oliva, origano. _____ € 10,00

TANZINA ^{1, 7}

Mozzarella, crema di carciofi, speck, rucola,
olio d'oliva, origano. _____ € 10,00

LIRICA ^{1, 7}

Pomodoro, provola affumicata, bacon,
olio d'oliva, origano. _____ € 9,00

ANNUNCA ^{1, 7}

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte,
olio d'oliva, origano. _____ € 7,50



DELICATESSEN ^{1, 2, 7}

Datterino, mozzarella di bufala, gamberi,
zucchine arrosto, basilico fresco, olio d'oliva, origano. _____ € 12,50

MAGAZZE' ^{1, 7}

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio d'oliva, origano. _____ € 10,00

A CRUDO ^{1, 7}

Datterino, crudo di Parma, rucola, grana, olio d'oliva, origano. _____ € 10,00

BRESAOLA ^{1, 7}

Datterino, bresaola, rucola, grana, olio d'oliva, origano. _____ € 10,00

GORGONZOLA

Gorgonzola, mozzarella, pere, menta fresca. _____ € 10,00

BUFALA ^{1, 7}

Crema di funghi, bufala, gorgonzola, salsiccia fresca,
olio d'oliva, origano. _____ € 12,00

CARATO ^{1, 7}

Crema di zucca, ricotta fresca, mozzarella, salsiccia fresca,
olio d'oliva, origano. _____ € 11,00

ZUCCONA ^{1, 7}

Crema di zucca, mozzarella, provola affumicata, speck,
olio d'oliva, origano. _____ € 11,00

TERRONA ^{1, 7}

Mozzarella, friarielli, salsiccia fresca, peperoncino,
olio d'oliva, origano. _____ € 9,00

BRONTE ^{1, 7, 8}

Pesto di pistacchio, bufala, mortadella,
olio d'oliva, origano. _____ € 12,00



CHIARAMONTANA^{1, 7}

Pomodoro, mozzarella, pleus gratinati, salsiccia piccante,
olio e.v.o. , origano. _____

€ 10,00

PATATINE FRITTE

€ 4,50



ALLERGENI

VI PREGHIAMO DI PRESTARE ATTENZIONE SE SOFFRITE DI ALLERGIE O DI INTOLLERANZE ALIMENTARI.

Nei cibi e nelle bevande serviti in questo locale potrebbero essere contenute sostanze o prodotti che possono provocare particolari allergie.

Tali sostanze sono indicate come segue:

1: CEREALI CONTENENTI GLUTINE: grano, segale, orzo, avena, ferro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(*); maltodestrine a base di grano(*); sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, inclusi l'alcol etilico di origine agricola.

2: CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.

3: UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

4: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5: ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.

6: SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, tranne: olio e grasso di soia raffinato(*); tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; latticolo.

8: FRUTTA A GUSCIO: mandorle (*Amygdalus communis* L), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis*)

k. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9: SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.

10: SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.

11: SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.

12: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13: LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.

14: MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

Precisiamo inoltre che non è possibile escludere una contaminazione crociata durante le fasi di preparazione.

Per i prodotti confezionati, vi raccomandiamo di consultare l'etichetta.

(*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.