



ANTIPASTI STARTERS

GAMBERONI IN TEMPURA CROCCANTE Gamberi*, farina 00 e rimacinato, sesamo, grissini, salsa di soia caramellata <i>Prawns*, 00 flour and regrind, sesame, breadsticks, soy sauce caramelized</i>	€ 10.00
BURRATINA CON SALMONE AFFUMICATO Burrata di vaccina, salmone affumicato, songino <i>Burrata cheese, smoked salmon, valerian</i>	€ 10.00
DELIZIA DEL MEDITERRANEO Calamari*, polpo*, cozze, vongole, gamberi*, limone, pepe, prezzemolo, carote, sedano <i>Squids*, octopus*, mussels, clams, prawns*, lemon, pepper, parsley, carrots, celery</i>	€ 9.00
POLPETTINE DI PESCE SPADA CON MARMELLATA DI MELANZANE E MENTA Pesce spada*, patate, uova, mandorle, pepe, melanzane, menta, zucchero <i>Swordfish*, potatoes, eggs, almond, pepper, aubergines, mint, sugar</i>	€ 8.00
ZUPPA DI COZZE Cozze, pomodoro, aglio, prezzemolo, pepe <i>Mussels, tomato sauce, garlic, parsley, pepper</i>	€ 8.00
POLPO ALL'ANANAS GRIGLIATO CON VINAIGRETTE AL MIELE Polpo*, ananas, songino, miele, pepe <i>Octopus*, ananas, valerian, honey, pepper</i>	€ 7.00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON GELATINE DI VINO Salumi e formaggi, gelatine di vino, marmellate <i>Salami and cheeses board, wine jellies, marmalades</i>	€ 10.00
PATATA AL CARTOCCIO CON SALMONE O GUANCIALE Patata, Salmone (o Guanciale), fonduta (panna, fontina, grana), granella di pistacchio, songino <i>Potato, Salmon (or bacon), fondue (cream, fontina, parmesan), chopped pistachios, valerian</i>	€ 8.00
TURBANTE DI SPECK E FIORDILATTE AL PISTACCHIO Speck, mozzarella fiordilatte, pancarré, glassa al pistacchio <i>Speck, mozzarella, sliced bread, icing pistachio</i>	€ 8.00
CACIOCAVALLO ALL'ARGENTIERA Caciocavallo, uova, farina, aceto, aglio, origano, pepe, prezzemolo <i>Caciocavallo cheese, eggs, flour, vinegar, garlic, oregano, pepper, parsley</i>	€ 6.00
RUSTICO Arancinette miste, crostini, crocchette di latte e di patate, panelle, patatine* <i>Arancine, croutons, croquettes of milk, potato croquettes, panelle, french fries*</i>	€ 6.00
BRUSCHETTE DI TUMMINIA AI SAPORI SICILIANI (4 PEZZI) Cubetti di Melanzane, Pomodori Secchi e Caciocavallo, Alici Marinate, Patè di Pesce Spada* <i>Cubes of Eggplant, Dried Tomatoes and Caciocavallo, Marinated Anchovies, Pate of Swordfish*</i>	€ 5.00
BRUSCHETTE TRADIZIONALI CON PANE DI TUMMINIA (4 PEZZI) Pomodoro, aglio, basilico, pepe <i>Toasted bread topped with fresh tomatoes, garlic, basil, pepper</i>	€ 4.00
PATATINE FRITTE* (FRENCH FRIES*)	€ 3.00



PRIMI PIATTI PASTAS

- SPAGHETTI CON GAMBERO ROSSO, VONGOLE E BOTTARGA** € 13.00
Gamberi*, vongole, bottarga, pic pac, mollica tostata, aglio, pepe
Prawns, clams, bottarga, tomato, toasted breadcrumbs, garlic, pepper*
- RISOTTO CON GAMBERO ROSSO, POMODORINI E PISTACCHI** € 12.00
Gamberi*, pomodorini, pistacchi, trito di erbe, burro, cipolla
Rice with prawns, cherry tomatoes, pistachios, chopped herbs, butter, onion*
- LINGUINE CON COZZE, VONGOLE E TENERUMI** € 12.00
Cozze, vongole, tenerumi, pomodoro, olio all'aglio, prezzemolo, pepe
Mussels, clams, tenerumi (vegetable), tomatoes, garlic oil, parsley, pepper
- PACCHERI CON CALAMARI, ZUCCHINE CROCCANTI E BURRATINA** € 10.00
Calamari*, zucchine, pomodorini, burratina, olio all'aglio, pepe
Squid, zucchini, cherry tomatoes, burratina cheese, garlic oil, pepper*
- TAGLIATELLE DI TUMMINIA CON VELLUTATA DI ZUCCHINE, SALMONE E GRANI ROSA** € 10.00
Salmone fresco, zucchine, basilico, lime, cipolla, olio d'aglio, pepe rosa in grani
Fresh salmon, zucchini, basil, lime, onion, garlic oil, pink peppercorns
- FETTUCCINE CON CREMA DI TARTUFO E BACON** € 8.00
Crema di tartufo, bacon, panna, crosta di parmigiano, pepe
Truffle cream, bacon, cream, parmesan crust, pepper
- PACCHERI CON POMODORINI, STRACCIATELLA E MELANZANE CROCCANTI** € 8.00
Pomodorini, stracciatella, chiffonade di melanzane croccanti, cipolla, basilico
Cherry tomatoes, stracciatella cheese, chiffonade crispy eggplant, onion, basil
- CASARECCE CON ZUCCA ROSSA E POMODORI SECCHI** € 8.00
Zucca rossa, pomodoro secco, porro, mandorle
Red pumpkin, dried tomato, leek, almond
- RISOTTO CON SALSICCIA, FUNGHI E FORMAGGIO MATTONE** € 8.00
Salsiccia(semi di finocchio), funghi, formaggio Mattone, cipolla, burro
Rice with sausage(fennel seeds), mushrooms, Mattone cheese, onion, butter

* Prodotti congelati * Frozen products

Nelle nostre pietanze, potrebbero esserci aromi o brodi non descritti tra gli ingredienti *In our meal, there may be, flavors and or broths not included among the ingredients*

I prodotti ittici non reperibili nel mercato giornaliero potrebbero essere congelati *Fish products, not available daily at the fish market, could be frozen*

Per condire usiamo Olio Extra Vergine di Oliva - Per friggere usiamo Olio di Semi di Soia - Il Pangrattato è prodotto con farina "00" e può contenere sesamo



SECONDI PIATTI SECOND COURSES

ZUPPA DI PESCE Cozze, vongole, gamberi*, calamari*, polpi*, orata, pomodoro, aglio, prezzemolo, pepe <i>Mussels, clams, prawns*, squid*, octopus*, sea bream, tomato, garlic, parsley, pepper</i>	€ 18.00
SCOTTATA DI CALAMARO A RONDELLE SU VELLUTATA DI PATATE ROSSE Calamaro*, patate rosse, olio oliva, sale <i>Squid*, red potatoes, olive oil, salt</i>	€ 13.00
ORATA ARROSTO CON PATATA SCHIACCIATA E SALSA DI SPINACI Orata deliscata, patate, spinaci, olio all'aglio, origano, aceto, menta, pepe <i>Sea bream, potatoes, spinach, garlic oil, oregano, vinegar, mint, pepper</i>	€ 13.00
FILETTO DI SALMONE CROCCANTE Salmone, cornflakes, limone, olio oliva, sale, patate al forno (rosmarino, pepe) <i>Salmon, cornflakes, lemon, olive oil, salt, baked potatoes (rosemary, pepper)</i>	€ 13.00
TAGLIATA DI FILETTO CON SALSA DI NOCI, RADICCHIO E TARTUFO Vitellone, salsa di noci, radicchio, tartufo, burro, pepe <i>Sliced beef with walnuts sauce, radicchio, truffle, butter, pepper</i>	€ 18.00
TAGLIATA CON PESTO DI MELANZANA E ACETO DI LAMPONI Vitellone, rucola, grana, melanzane, formaggio fresco, basilico, mandorle, aceto di lamponi, pepe <i>Sliced beef with rocket, parmesan, aubergines, fresh cheese, basil, almonds, raspberry vinegar, pepper</i>	€ 16.00
FILETTO CON MACCO DI FAVE E FAGIOLINA ALL'AGLIO Vitellone, macco di fave, fagiolina, aglio e pepe <i>Fillet steak with broad beans, fagiolina (vegetable), garlic, pepper</i>	€ 16.00
STRACCETTI DI POLLO FANTASIA Pollo, vellutata di zucchine, porri, radicchio, carote, mais, menta, sale, pepe <i>Chicken, cream of zucchini, leeks, radishes, carrots, corn, mint, salt, pepper</i>	€ 12.00
GRIGLIATA DI VERDURE Melanzane, zucchine, patate, funghi, pomodoro, radicchio <i>Eggplant, zucchini, potatoes, mushrooms, tomato, radish</i>	€ 8.00

* Prodotti congelati * Frozen products

Nelle nostre pietanze, potrebbero esserci aromi o brodi non descritti tra gli ingredienti *In our meal, there may be, flavors and or broths not included among the ingredients*

I prodotti ittici non reperibili nel mercato giornaliero potrebbero essere congelati *Fish products, not available daily at the fish market, could be frozen*

Per condire usiamo Olio Extra Vergine di Oliva - Per friggere usiamo Olio di Semi di Soia - Il Pangrattato è prodotto con farina "00" e può contenere sesamo



CONTORNI CONTOURS

INSALATA MEDITERRANEA (SALAD)

Songino, germogli di soia, gamberi*, salmone affumicato, zenzero
Mixed songino, soy sprouts, prawns, smoked salmon, ginger*

€ 10.00

INSALATA IL BARO (SALAD)

Radicchio, prosciutto crudo, pomodorini, mozzarella di bufala, carote, basilico, mais
Mixed red chicory, cured ham, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, carrots, basil, corn

€ 8.00

INSALATA VALDOSTANA (SALAD)

Rucola, mais, bresaola, funghi, scaglie di grana
Mixed rocket, corn, bresaola, mushrooms, parmesan

€ 7.00

INSALATA SICILIANA (SALAD)

Patate, cipolla, pomodoro, acciughe, olive, origano
Mixed potatoes, onions, tomatoes, anchovies, olives, oregano

€ 6.00

INSALATA MISTA (SALAD)

Lattuga, radicchio, pomodorini
Mixed lettuce, red chicory, cherry tomatoes

€ 4.00

PATATE AL FORNO

Patate, rosmarino
Roasted potatoes, rosemary

€ 3.00

* Prodotti congelati * Frozen products

Nelle nostre pietanze, potrebbero esserci aromi o brodi non descritti tra gli ingredienti *In our meal, there may be, flavors and or broths not included among the ingredients*

I prodotti ittici non reperibili nel mercato giornaliero potrebbero essere congelati *Fish products, not available daily at the fish market, could be frozen*

Per condire usiamo Olio Extra Vergine di Oliva - Per friggere usiamo Olio di Semi di Soia - Il Pangrattato è prodotto con farina "00" e può contenere sesamo



DOLCI DESSERTS

TORTINO AL CIOCCOLATO

Chocolate Cake

€ 5.00

CREPES (NUTELLA, GRAN MARNIER, GELATO)

Crepes with Nutella/Gran Marnier/Ice Cream

€ 5.00

PARFAIT DI MANDORLE

Almond Parfait

€ 5.00

PANNACOTTA

€ 5.00

DESSERT DEL GIORNO

€ 5.00

FRUTTA FRUITS

ANANAS

Pineapple

€ 5.00

FRUTTA DEL GIORNO

Fruit of th day

€ ...

* Prodotti congelati * Frozen products

Nelle nostre pietanze, potrebbero esserci aromi o brodi non descritti tra gli ingredienti *In our meal, there may be, flavors and or broths not included among the ingredients*

I prodotti ittici non reperibili nel mercato giornaliero potrebbero essere congelati *Fish products, not available daily at the fish market, could be frozen*

Per condire usiamo Olio Extra Vergine di Oliva - Per friggere usiamo Olio di Semi di Soia - Il Pangrattato è prodotto con farina "00" e può contenere sesamo



SCEGLI IL TUO IMPASTO CHOOSE YOUR DOUGH

IMPASTO CLASSICO

FARINA DI GRANO DURO RUSSELLO, FARINA TIPO "1", FARINA TIPO "2", GERME DI GRANO.

Impasto croccante e friabile, arricchito con germe di grano che ne aumentano le proprietà vitaminiche. Inoltre, con l'aggiunta di farina tipo "2" vi è un notevole apporto di fibre e minerali.

IMPASTO CON FARINA BIOLOGICA DI KAMUT

FARINA DI GRANO KHORASAN(100%) DI AGRICOLTURA BIOLOGICA.

Rende la pizza gustosa, con un alto valore nutrizionale ed energetico, digeribile, con un basso contenuto di glutine e ipoallergenica.

IMPASTO MORA

FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO (100%)

L'impasto Mora è ottenuta dalla macinatura a pietra dell'intero chicco. Si differenzia dalle convenzionali farine integrali perché ricca di fibre, vitamine e proteine. Impasto leggero dalla consistenza soffice e dalle note dolci di grano con retrogusto nocciolato.

IMPASTO CON FARINA DI PERCIASACCHI

FARINA INTEGRALE DI GRANO DURO PERCIASACCHI(80%) E TIPO "2".

La farina di grano duro Perciasacchi o Farro Lungo viene prodotta da un grano antico autoctono di origine siciliana coltivato con metodo Biologico. Dal punto di vista nutrizionale presenta un basso contenuto di glutine e di livello Glicemico.

IMPASTO LOW CARB

BLEND COMPOSTO DA: FARINA DI GRANO TENERO TIPO "1", GRANO SPEZZATO, SOIA, LUPINI, GRANAGLIE DI SOIA, SEMI DI LINO, CRUSCA, GRANO INTEGRALE, FIBRA DI MELA, SESAMO, FARINA DI MALTO D'ORZO.

Impasto a basso contenuto di carboidrati ma ricco di proteine vegetali per la presenza di soia e lupini. Il blend permette di realizzare una pizza molto profumata, decisamente gustosa e altamente digeribile in quanto ricco di fibre e sali minerali ed inoltre offre naturali benefici all'organismo grazie alla presenza di Omega3.

IMPASTO VERACE

FARINA TIPO "1".

Impasto morbido, molto alveolato e altamente digeribile. Le sue proprietà nutritive gli permettono di rientrare a pieno titolo all'interno di una dieta mediterranea.

IMPASTO SENZA GLUTINE

Amido di mais, farina di riso, fecola di patate, destrosio, sorbitolo, fruttosio, fibre vegetali.



PIZZE PIZZAS

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella
Tomato sauce, mozzarella

€ 6,00

NAPOLI

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olio, origano
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, oil, oregano

€ 6,50

SFINCIONE (OVALE)

Pomodoro, cipolla, acciughe, pangrattato, caciocavallo, olio, origano
Tomato sauce, onion, anchovies, breadcrumbs, caciocavallo cheese, oil, oregano

€ 6,50

ROMANA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomato sauce, mozzarella, ham

€ 7,00

CALZONE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomato sauce, mozzarella, ham

€ 7,00

QUATTRO GUSTI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi
Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes

€ 7,50

PARMIGIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane, basilico, grana
Tomato sauce, mozzarella, eggplant, basil, parmesan

€ 7,50

QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, gorgonzola, fontina, grana
Mozzarella, gorgonzola cheese, fontina cheese, parmesan

€ 7,50

VEGETARIANA

Pomodoro a fette, funghi grill, melanzane grill, zucchine grill, radicchio, olio
Sliced tomato, mushrooms grill, eggplant grill, courgettes grill, radishes, oil

€ 7,50

RUSTICA

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, caciocavallo, cipolla, olive
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, caciocavallo cheese, onion, olives

€ 8,50

MADE IN ITALY

Mozzarella di bufala, pomodorini, rucola
Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket

€ 8,50

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive, wurstel
Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives, wurstel

€ 9,00

GENOVESE

Mozzarella di bufala, pomodorini, zucchine, grana
Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, courgettes, parmesan

€ 9,00

GHIOTTONA

Pomodoro, mozzarella, porchetta, salame piccante, funghi
Tomato sauce, mozzarella, porchetta, spicy salami, mushrooms

€ 9,50

GRECA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane, funghi, salame piccante
Tomato sauce, mozzarella, ham, eggplant, mushrooms, spicy salami

€ 9,50



PIZZE PIZZAS

DELIZIA

Pomodoro, mozzarella di bufala, funghi, prosciutto crudo, basilico
Tomato sauce, buffalo mozzarella, mushrooms, cured ham, basil

€ 9,50

PROFUMATA

Mozzarella, tonno, finocchietto selvatico, pomodorini
Mozzarella, tuna fish, wild fennel, cherry tomatoes

€ 10,00

CINQUE STAGIONI

Mozzarella, funghi muschiati, pancetta coppata, pomodorini, rucola, grana
Mozzarella, mushrooms, pancetta, cherry tomatoes, rocket, parmesan

€ 10,00

TREVIGIANA

Mozzarella, brie, gorgonzola dolcelatte, pomodorini, radicchio, speck
Mozzarella, brie cheese, gorgonzola cheese, cherry tomatoes, radishes, speck

€ 10,00

BUFALA

Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola, grana
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cured ham, rocket, parmesan

€ 10,00

SAPORITA

Mozzarella, crema di funghi, pomodorini, bacon, grana, basilico
Mozzarella, mushroom cream, cherry tomatoes, bacon, parmesan, basil

€ 10,00

GOURMET

Bufala affumicata, crema di carciofi, tenero belmontese, capocollo, rucola
Smoked buffalo mozzarella, artichoke cream, soft cheese, capocollo, rocket

€ 10,50

SFIZIOSA

Stracciatella, crema di carciofi, pomodorini, bacon arrosto, grana, songino
Stracciatella cheese, creme of artichokes, cherry tomatoes, bacon grill, parmesan, songino

€ 10,50

DOLCE E GUSTOSA

Mozzarella, crema di zucca, pomodorini, bacon, grana, songino
Mozzarella, cream of pumpkin, cherry tomatoes, bacon, parmesan, songino

€ 10,50

NAPOLETANA

Mozzarella, friarielli, salsiccia(semi di finocchio), scamorza affumicata
Mozzarella, turnip greens, pork sausage(fennel seeds), smoked cheese

€ 10,50

AL BARO

Mozzarella di bufala, ricottina, pomodorini, pesto genovese, grana
Buffalo mozzarella, ricotta cheese, cherry tomatoes, genovese pesto, parmesan

€ 10,50

BALDO

Pomodoro, mozzarella di bufala, scamorza affumicata, pomodorini, speck
Tomato sauce, buffalo mozzarella, smoked cheese, cherry tomatoes, speck

€ 10,50

DOLCELATTE

Mozzarella, gorgonzola dolcelatte, brie, pere, noci, speck, songino
Mozzarella, gorgonzola cheese, brie cheese, pears, nuts, speck, songino

€ 11,00

PAESANELLA

Bufala aff., crema di carc., pom. secchi, salsiccia semistag., rucola, vastedda del Belice
Smoked buffalo mozz., artichoke cream, dried tomatoes, dried sausage, rocket, typical cheese

€ 11,00

AI PORCINI

Mozzarella di bufala, funghi porcini in olio di semi di girasole, prosciutto crudo
Buffalo mozzarella, porcini mushrooms, cured ham

€ 11,00



PIZZE PIZZAS

PISTACCHIOSA (OVALE)

Stracciatella, crema di pistacchi, pom.ni, mortadella, granella pistacchi, rucola
Stracciatella cheese, pistachios cream, cherry tomatoes, mortadella, chopped pistachios, rochet

€ 11,00

APPETITOSA

Mozz. di bufala, scamorza aff., cipolla grill, pomodorini, bacon croccante, songino
Buffalo mozz., smoked cheese, onion grill, cherry tomatoes, crispy bacon, songino

€ 11,50

CIURI CIURI

Mozz. bufala, formaggio fresco, pomodorini, salame magro fetta larga, rucola, noci
Buffalo mozzarella, fresh cheese, cherry tomatoes, salami thin large chunk, rocket, nuts

€ 12,00

NOCINA (OVALE)

Mozz. di bufala, crema di noci, tenero belmontese, pomodorini, speck, noci, songino
Buffalo mozz., walnuts cream, soft cheese, cherry tomatoes, speck, nuts, songino

€ 12,50

LOVE

Mozz. di bufala, fondue formaggi, funghi grill, salame alle erbe, noci, pomodorini, grana
Buffalo mozz., cheese fondue, mushrooms grill, salami with herbs, nuts, cerry tomatoes, parmesan

€ 13,00

TARTUFATA

Mozzarella, crema tartufata, pomodorini, funghi grigliati, prosc. crudo, rucola, grana
Mozzarella, truffled cream, cherry tomatoes, mushroom grill, cured ham, rochet, parmesan

€ 13,00

MISS PIZZA (QUADRATA)

Mozz. di bufala, ricottina, crema di pistacchi, pomodorini, speck, songino
Buffalo mozz., ricotta cheese, pistachios cream, cherry tomatoes, speck, songino

€ 13,00

BEVERLY

Mozz. di bufala, funghi porcini in olio, salsiccia(semi di finocchio), mascarpone, rucola, speck
Buffalo mozzarella, porcini mushrooms, pork sausage(fennel seeds), mascarpone, rochet, speck

€ 14,00

AGGIUNTE EXTRA TOPPINGS

SALMONE AFFUMICATO, GAMBERI*

€ 5.00

TARTUFO

€ 4.00

BRESAOLA, CULATELLO, MANZO AFFUMICATO, MOZZ. DI BUFALA, MOZZARISELLA, MOZZ. SENZA LATTOSIO

€ 3.00

TONNO, SALSICCIA, FUNGHI PORCINI, PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA FIORDILATTE, STRACCIATELLA, CREMA TARTUFATA,

€ 2.00

CREMA DI PISTACCHI, PORCHETTA, **IMPASTO GLUTEN FREE**

BACON, FRIARIELLI, MORTADELLA, SALAME ALLE ERBE, SALAME GOLFETTA, LONZA, °IMPASTI SPECIALI

€ 1.50

SALAME PICCANTE, SCAMORZA AFFUMICATA, RICOTTA, POMODORINI, PROSCIUTTO COTTO, MASCARPONE, STRACCHINO,

€ 1.00

FORMAGGIO FRESCO, PANCETTA, GUANCIALE, MELANZANE, BRIÈ, GORGONZOLA, FONTINA, TERRE DI MUNNÙRA, NOCI,

FORMAGGIO MATTONE, TENERO BELMONTESE, CACIOCAVALLO

ALTRO

€ 0.50

Le pizze piccole non subiscono riduzione di prezzo - Small pizzas do not suffer a price reduction

* Prodotti congelati * Frozen products

Nelle nostre pietanze, potrebbero esserci aromi o brodi non descritti tra gli ingredienti In our meal, there may be, flavors and or broths not included among the ingredients

I prodotti ittici non reperibili nel mercato giornaliero potrebbero essere congelati Fish products, not available daily at the fish market, could be frozen

Per condire usiamo Olio Extra Vergine di Oliva - Per friggere usiamo Olio di Semi di Soia - Il Pangrattato è prodotto con farina "00" e può contenere sesamo



PIZZE MODELLING (IMPASTO CLASSICO) MODELLING PIZZAS (CLASSIC DOUGH)

BURRATA

Stracciatella, prosciutto cotto, basilico, rucola, pomodorino
Stracciatella cheese, ham, basil, rocket, cherry tomato

1

€ 8,00

CANNOLO

Crema di ricotta, basilico, bresaola, grana, (songino e pomodorini per decorazione)
Ricotta cream, basil, bresaola, parmesan, (songino and cherry tomato for decoration)

2

€ 9,00

BUFALOTTO

Mozzarella di bufala, mascarpone, prosciutto cotto
Buffalo mozzarella, mascarpone cheese, ham

3

€ 9,00

ZUCCOTTO

Stracciatella, funghi porcini in olio, pancetta, fondue di formaggi, foglie di mandorle
Stracciatella cheese, porcini mushrooms, pancetta, cheese fondue, almond foliage

4

€ 9,00

BOUQUET

Mozzarella, crema di melanz., pomodorini, melanz. grill, bacon, songino, prosc. crudo
Mozzarella, aubergines cream, cherry tomatoes, aubergines grill, bacon, songino, cured ham

5

€ 10,00

SFILATINO

Pomodoro, mozzarella, fontina, salame piccante, bacon, pomodorini, sesamo
Tomato sauce, mozzarella, fontina cheese, spicy salami, bacon, cherry tomatoes, sesame

6

€ 10,00

AFFUMICATA

Bufala affumicata, crema di pistacchi, lonza affumicata, songino, mollica tost. agli agrumi
Smoked buffalo, pistachio cream, smoked pork loin, songino, toasted breadcrumbs citrus

7

€ 10,00

CONO PIZZA

Stracciatella, stracchino, salmone affumicato, crema di pistacchi, songino
Stracciatella cheese, soft cheese, smoked salmon, pistachios cream, songino

8

€ 11,00

PIZZE MODELLING (IMPASTO CLASSICO) MODELLING PIZZAS (CLASSIC DOUGH)





PIZZE D'AUTORE CREATIVE PIZZAS

CACIO E PEPE Crema di pecorino, guanciale, pepe <i>Pecorino cream, bacon, pepper</i>	€ 7,00
TRE POMODORI (I.C. VERACE) Pom. pelato, pom. secco, datterino stufato, noccioline di bufala, basilico <i>Tomato sauce, dried tomatoes, stewed tomatoes, buffalo mozzarella peanuts, basil</i>	€ 8,00
NOCCIOLINA (I.C. VERACE) Datterino stufato, stracchino, noccioline di bufala, guanciale, basilico, miele <i>Stewed tomatoes, stracchino cheese, buffalo mozzarella peanuts, bacon, basil, honey</i>	€ 10,00
STUZZICOSA Crema di melanz., stracciatella, guanciale, Terre di Munnùra, menta, zest di limone, pepe <i>Aubergines cream, mozzarella, bacon, ricottina, Terre di Munnùra cheese, mint, lemon, pepper</i>	€ 10,00
GOLFETTA Bufala affum., carciofi arrosto, ruote di pomodorini, rucola, salame Golfetta, form. Mattone <i>Buffalo mozz, roasted artichokes, wheels of cherry tomatoes, rocket, salami Golfetta, Mattone cheese</i>	€ 11,50
NEBRODI Crema di asparagi, gorg. dolce, ruote di pomod., salsiccia, ricottina, capocollo, grana <i>Asparagus cream, dolcelatte, wheels of cherry tomatoes, sausage, ricotta, pork neck, parmesan</i>	€ 12,00
BEEF Crema di parmigiano, datterino stufato, rucola, burrata affumicata, bresaola, pepe <i>Parmesan cream, stewed tomatoes, rocket, smoked burrata, bresaola, pepper</i>	€ 13,00
ARMONIOSA Bufala, stracch., semi di girasole, sesamo, pom.ni, olive tagg., rucola, culatello, Mattone, lim. <i>Buffalo mozz., sunflower seeds, sesame, cherry tomatoes, rocket, olives, culatello salami, cheese, lemon</i>	€ 13,00
SQUISITA Crema di zucca, finocchietto, salsiccia, mascarpone, burratina, rucola, tuma canziata <i>Pumpkin cream, fennel, sausage, mascarpone, burratina cheese, rocket, tuma canziata cheese</i>	€ 13,00
GUSTOSA Mozz. di bufala, crema di noci, mascarpone, culatello, rucola, pomodorini <i>Buffalo mozz., walnuts cream, mascarpone cheese, culatello salami, rocket, cherry tomatoes</i>	€ 13,50
FUMÈ Scamorza affumicata, funghi porcini in olio, datterino stufato, rucola, burrata affumicata, speck <i>Smoked scamorza, porcini mushrooms, stewed tomatoes, rocket, smoked burrata, speck</i>	€ 14,00
SCORZONA Robiola, burratina, rucola, mortadella, tartufo nero <i>Robiola cheese, burrata cheese, rocket, mortadella, black truffle</i>	€ 14,00

Le pizze piccole non subiscono riduzione di prezzo - Small pizzas do not suffer a price reduction

* Prodotti congelati * Frozen products

Nelle nostre pietanze, potrebbero esserci aromi o brodi non descritti tra gli ingredienti In our meal, there may be, flavors and or broths not included among the ingredients

I prodotti ittici non reperibili nel mercato giornaliero potrebbero essere congelati Fish products, not available daily at the fish market, could be frozen

Per condire usiamo Olio Extra Vergine di Oliva - Per friggere usiamo Olio di Semi di Soia - Il Pangrattato è prodotto con farina "00" e può contenere sesamo



PIZZE CON BORDO RIPIENO PIZZAS WITH STUFFED RIM

CYNAR

Crema di carciofi (Bordo), mozzarella di bufala, pomodorini, speck, rucola, grana
Artichokes cream (Rim), buffalo mozzarella, cherry tomatoes, speck, rocket, parmesan

€ 12,00

FANTASIA

Crema di ricotta (Bordo), mozzarella, pomodorini, bresaola, rucola, grana
Ricotta cream (Rim), mozzarella, cherry tomatoes, bresaola, rocket, parmesan

€ 12,50

BOSCAIOLA

Crema di funghi (Bordo), bufala, salsiccia (semi di finocchio), prosc. crudo, songino, grana
Mushroom cream (Rim), buffalo mozz., pork sausage (fennel seeds), cured ham, songino, parmesan

€ 13,50

NORVEGESE

Crema di salmone (Bordo), mozzarella di bufala, pomodorini, salmone affum., rucola
Salmon cream (Rim), buffalo mozzarella, cherry tomatoes, smoked salmon, rocket

€ 14,00

UNA MOZZARELLA DI RISO

leggera e deliziosa, prodotta solo
con ingredienti naturali di
primissima qualità.



100%
VEGETALE

ALTERNATIVA AL FORMAGGIO
SOLO 185 KCAL PER 100 GR
BIOLOGICA, LEGGERA
SENZA LATTOSIO
SENZA COLESTEROLO
SENZA GLUTINE





“Non ci sono cattive birre.
Alcune hanno semplicemente
un gusto migliore di altre.”

BIRRE ARTIGIANALI HOMEMADE BEERS

LINEA AMURUSA

TIPOLOGIA

Bianca

COLORE

Opalescente

CARATTERISTICHE

Birra di frumento rinfrescante
e digestiva, note di arancia amara.

GRADAZIONE ALCOLICA

5,0% vol.

TEMPERAURA DI SERVIZIO

8°C



TIPOLOGY

Blanche

COLOUR

Opalescent

CARACTERISTICS

Wheat beer refreshing and
divestive, sour orange.

ALCOHOL

5,0% vol.

SERVING TEMPERATURE

8°C

TIPOLOGIA

Ale Inglese

COLORE

Ambrata

CARATTERISTICHE

Amabile, molto profumata
e poco amara.

GRADAZIONE ALCOLICA

4,8% vol.

TEMPERAURA DI SERVIZIO

10°C



TIPOLOGY

British Ale

COLOUR

Amber

CARACTERISTICS

Lovable, very fragrant
and a little bitter.

ALCOHOL

4,8% vol.

SERVING TEMPERATURE

10°C

TIPOLOGIA

Belgian Abbazia

COLORE

Rosso brillante

CARATTERISTICHE

Tipica delle Abbazie Belghe, una
birra corposa ma non eccessivamente
alcolica, un finale morbido.

GRADAZIONE ALCOLICA

5,5% vol.

TEMPERAURA DI SERVIZIO

12°C



TIPOLOGY

Belgian Abbazia

COLOUR

Bright red

CARACTERISTICS

Typical of the Belgian abbeys,
a full-bodied beer but not to
much alcohol, a soft finish.

ALCOHOL

5,5% vol.

SERVING TEMPERATURE

12°C



BIRRIFICIO NAMASTÈ

PRODUZIONE ARTIGIANALE SICILIANA



BIRRA ARTIGIANALE DI SICILIA

BIRRE ARTIGIANALI HOMEMADE BEERS



CINCU TUMMINA OMAGGIO AI COLORI SICILIANI

GRADAZIONE ALCOLICA
6,0% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8°C

Dall'isola definita dai Romani granaio d'Italia una Sicilian Wheat Ale per chi ama il gusto classico della birra, ma non vuole perdere il piacere dei sentori artigianali. Abbiamo preso un "tumminu" (unità di misura dell'isola, circa 16 kg) per ogni varietà di grano antico siciliano: Tumminia, Bidi, Russello, Maiorca e Perciasacchi e lo abbiamo trasformato, insieme al malto d'orzo, in una birra semplice e beverina, per tutte le occasioni, dal profumo terroso ed erbaceo delle forti terre siciliane.

Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, frumento, luppoli, zucchero, lievito.



RUBRA "QUOTIDIANA" DI TRADIZIONE INGLESE

GRADAZIONE ALCOLICA
7,5% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO
7-8°C

Rubra è l'interpretazione in chiave Irias dello stile IPA ed è pronta a stupire anche i più scettici. Non troverete una IPA moderna, ormai standardizzata verso le esasperazioni nell'uso dei luppoli. Nella nostra birra l'aroma dei malti, i profumi di prugna, di caramello, contrastati da un leggero tostato, si sposano col floreale e terroso dei luppoli continentali. L'amaro è bilanciato e non troppo invasivo. Ottima per pasteggiare ed accompagnare — ed anche cucinare — piatti di carne strutturati, con salumi e con i formaggi stagionati. Premio Slow Food "Birra quotidiana" Guida 2015.

Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, malto di frumento, frumento, luppoli, zucchero, lievito.



LIBRE SENZA GLUTINE!

GRADAZIONE ALCOLICA
5,5% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8°C

Grazie al nostro lavoro di studio e ricerca, abbiamo messo a punto una ricetta esclusiva: Libre, la prima birra artigianale siciliana con malto d'orzo Senza Glutine! Bionda, speziata, fresca con evidenti note agrumate e amaro moderato. Ottima da sola o con qualsiasi pietanza, anche a base di pesce. Per realizzarla ci siamo ispirati alla nostra Ambra con cui condivide lo stile e le aromatizzazioni. Ci siamo posti l'obiettivo etico di offrire, nonostante i maggiori costi di produzione, un prodotto di alta qualità con un prezzo imbattibile ed identico a quello della nostra Ambra.

Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, fiocchi d'avena, luppolo, zucchero, spezie (coriandolo, zenzero, buccia d'arancia), lievito.



NIGRA "ORO NERO" DI SICILIA

GRADAZIONE ALCOLICA
8,0% vol.
8-10°C

Chi ama le birre scure dal tostato deciso, in cui i sentori di caffè rincorrono quelli di cioccolato, liquirizia e tabacco, non può esimersi dall'assaggiare la Nigra, Medaglia d'Oro al "Concours International de Lyon — 2015", unica italiana premiata durante la competizione. Un'Imperial Stout robusta, con schiuma bruna, bilanciata in amaro, ottima per gustarla fuori dai pasti, ma anche con le ostriche, come vuole la cucina francese, col cioccolato fondente o con le carni rosse marinate nella stessa birra.

Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, malto di frumento, orzo, luppoli, zucchero, lievito.



N.B. La birra alla spina non è addizionata con anidride carbonica (CO2)

BIRRE BEERS

PORETTI 4 LUPPOLI LAGER	Alla spina bionda	Lager draft beer	alc. 5,5% Vol	l. 0,40	€ 4,00
PORETTI 4 LUPPOLI LAGER	Alla spina bionda	Lager draft beer	alc. 5,5% Vol	l. 0,20	€ 2,50
PORETTI 6 LUPPOLI BOCK ROSSA	Alla spina rossa	Red draft beer	alc. 7,0% Vol	l. 0,40	€ 5,00
PORETTI 6 LUPPOLI BOCK ROSSA	Alla spina rossa	Red draft beer	alc. 7,0% Vol	l. 0,20	€ 3,00
PORETTI 9 LUPPOLI BELGIAN BLANCHE	Alla spina bianca	Blanche draft beer	alc. 5,2% Vol	l. 0,40	€ 6,00
PORETTI 9 LUPPOLI BELGIAN BLANCHE	Alla spina bianca	Blanche draft beer	alc. 5,2% Vol	l. 0,20	€ 3,50
NAMASTÈ AMURUSA BIANCA	Bianca	Blanche	alc. 5,0% Vol	l. 0,33	€ 5,00
NAMASTÈ AMURUSA AMBRATA	Ale Inglese	British Ale	alc. 4,8% Vol	l. 0,33	€ 5,00
NAMASTÈ AMURUSA ROSSA	Belgian Abbazia	Belgian Abbazia	alc. 5,5% Vol	l. 0,33	€ 5,00
NAMASTÈ AMURUSA GLUTEN FREE	Pale Ale	Pale Ale	alc. 5,5% Vol	l. 0,33	€ 5,00
IRIAS CINQU TUMMINA	Bionda	Lager	alc. 6,0% Vol	l. 0,33	€ 6,00
IRIAS RUBRA	Rossa	Red	alc. 7,5% Vol	l. 0,33	€ 6,00
IRIAS NIGRA	Scura	Brown	alc. 8,0% Vol	l. 0,33	€ 6,00
IRIAS LIBRE GLUTEN FREE	Bionda	Lager	alc. 5,5% Vol	l. 0,33	€ 6,00
BECK'S	Bionda	Lager	alc. 5,0% Vol	l. 0,50	€ 4,00
CERES	Bionda	Lager	alc. 7,7% Vol	l. 0,33	€ 4,00
HEINEKEN	Bionda	Lager	alc. 5,0% Vol	l. 0,33	€ 3,00
MESSINA	Bionda	Lager	alc. 4,7% Vol	l. 0,33	€ 2,50
CORONA	Bionda	Lager	alc. 4,6% Vol	l. 0,33	€ 3,00
TOURTEL	Bionda	Lager	Analcolica	l. 0,33	€ 2,50

BIBITE ANALCOLICHE SOFT DRINKS

ACQUA LETE	Naturally effervescent water	Vetro a rendere non asportabile	Glass no take away	€ 2,50
ACQUA	Water	Vetro a rendere non asportabile	Glass no take away	€ 2,50
COCA COLA	Coke	Lattina	Cans	€ 2,50
COCA COLA ZERO	Coke zero	Lattina	Cans	€ 2,50
FANTA	Fanta orange	Lattina	Cans	€ 2,50
SPRITE	Sprite	Lattina	Cans	€ 2,50
CHINOTTO	Chinotto	Lattina	Cans	€ 2,50
LEMONSODA	Lemonsoda	Lattina	Cans	€ 2,50



VINI WINES

BIANCHI WHITE

BIANCO DI NERA	Milazzo	Nero Cappuccio - Inzolia	€ 25,00
ANGIMBÈ	Cusumano	Inzolia - Chardonnay	€ 20,00
CHARDONNAY	Principe di Corleone	Chardonnay	€ 18,00
LEONE	Tasca D'Almerita	Catarratto - Chardonnay - Varietà Tasca	€ 18,00
VIVER (FRIZZANTE BIO)	Funaro	Muller Thurgau	€ 18,00
MULLER THURGAU	Fazio	Muller Thurgau	€ 16,00
LA SEGRETA	Planeta	Grecanico - Chardonnay - Viognier - Fiano	€ 16,00
LEGATURA (FRIZZANTE)	Mionetto	Pinot - Chardonnay - Verduzzo - Riesling - Sauvignon	€ 16,00
INZOLIA (BIO)	Funaro	Inzolia	€ 16,00
CAELES (BIO)	Firriato	Catarratto	€ 16,00
GRILLO (BIO)	Abbazia S. Anastasia	Grillo	€ 16,00
VINO AL BICCHIERE	Funaro	Inzolia - Zibibbo	€ 5,00
Wine by the glass			

		ROSSI RED	
CAMELOT	Firriato	Cabernet & Merlot	€ 40,00
QUERCUS	Principe di Corleone	Cabernet Sauvignon	€ 25,00
BENUARA	Cusumano	Nero d'Avola - Sirah	€ 25,00
MERLOT	Principe di Corleone	Merlot	€ 16,00
CAELES (BIO)	Firriato	Nero d'Avola	€ 16,00
SIRAH	Funaro	Sirah	€ 16,00
VINO AL BICCHIERE	Funaro	Sirah - Nero d'Avola	€ 5,00
Wine by the glass			

		SPUMANTI SPARKLING	
VEUVE CLICQUOT	l. 0,75	PROSECCO	l. 0,75 € 18,00
FERRARI	l. 0,75	PINOT DI PINOT	l. 0,75 € 15,00
BERLUCCHI	l. 0,75	PINOT DI PINOT	l. 0,25 € 5,00

SUPERALCOLICI LIQUOR

WHISKY - COGNAC - AMARO DEL CAPO - JAGERMEISTER - AMARO AMARA	€ 4,00
ALTRI LIQUORI ALCOLICI E SUPERALCOLICI	€ 3,00
GRAPPA 903 - PAMPERO RUM	€ 5,00