

Sicilia Nostra
il ristorante di
MR
Massimiliano Romano
chef executive
eat with style and tradition

enu

La
vera
scelta
seiTU.

The real choice is YOU.

Zero pensieri *no limits.*

No worries, no limits

- **Mix di patatine**
(Steakhouse - Twisters - Dippers)
 - **Giro pizza e pizzoli**
 - **Pizza nutella**
 - **Acqua e Coca-Cola**
- €17.00**

SOLO il sabato: €19.00
Saturdays only: €19

GIRO PIZZA e PIZZOLI disponibile SOLO SU PRENOTAZIONE per gruppi superiori a 10 persone.
Available only by reservation – minimum 10 people.

GIRO PIZZA & PIZZOLI - Continuous pizza and pizzoli service

- *Pizza and pizzoli served continuously at the table until you decide to stop*
- Menu includes:*
- *Mixed fries (Steakhouse, Twisters & Dippers)*
- *Nutella pizza*
- *Water & Coca-Cola*

IL MENU È VALIDO SOLO SE SCELTO DA TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO.
Aggiungendo €2.00 a persona, la birra è inclusa.

Available only when selected by the entire table.
Add €2.00 per person to include beer.

• Menu Amico

Minimo 2 persone | Menu non divisibile

At least two people | Non-divisible menu



n° 1 Antipasto misto di mare (per 2 persone)

Mixed seafood starter (for 2 people)



n° 2 Calamarata all'astice e ciliegino Pachino

Calamarata pasta with lobster and Pachino cherry tomato



n° 1 Grigliata mista di pesce

Mixed grilled fish

n° 2 Insalate miste

Mixed salads

n° 2 Sorbetti al limone

Lemon sorbets

EACH

A PERSONA € 35.00

■ **coperto e bevande escluse**

• cover charge and drinks not included

Antipasti

Starters

🍷🐠🦐🥬🍷	Antipasto misto di mare <i>Mixed seafood starter</i>	(per 2 persone)	€ 25.00
🍷🐠🦐🥬🍷	Antipasto misto di mare "SPECIAL" <i>Mixed seafood starter "SPECIAL"</i>		€ 45.00
🍷🐠🦐🥬🍷	Frittura di calamari, gamberetti, verdure in pastella e mayo wasabi <i>Fried calamari, shrimp, battered vegetables and wasabi mayo</i>		€ 16.00
🍷🐠🦐🥬🍷	Frittura di calamari e mayo wasabi <i>Fried calamari and wasabi mayo</i>		€ 18.00
🍷🐠🦐🥬🍷	Bruschette con guacamole, salmone norvegese e cipolla rossa di Tropea <i>Bruschetta with guacamole, Norwegian salmon, and Tropea red onion</i>		€ 7.00
🍷🍷🐠🦐🥬🍷	Arancinetti al nero di seppia con fonduta di cacio e pepe <i>Cuttlefish ink arancini with cheese and pepper fondue</i>		€ 5.00
🍷🍷🐠🦐🥬🍷	Tartare di Filetto di manzo adulto e salsa al burro di arachidi <i>Adult beef fillet tartare with peanut butter sauce</i>		€ 15.00
🍷🍷🐠🦐🥬🍷	Caponata siciliana con capperi e pinoli <i>Sicilian caponata with capers and pine nuts</i>		€ 7.00

Pasta & Risotti

🍷🍷🐠🦐🥬🍷	Paccheri con tre pomodori, gambero rosso e stracciatella di burrata <i>Paccheri pasta three tomato varieties, red shrimp and burrata stracciatella</i>	€ 22.00
🍷🍷🐠🦐🥬🍷	Ravioli di Cernia con vellutata di spinaci e burrata pugliese <i>Grouper ravioli with spinach cream and Apulian burrata</i>	€ 18.00
🍷🍷🐠🦐🥬🍷	Calamarata all'astice e ciliegino Pachino <i>Paccheri pasta with lobster and Pachino cherry tomatoes</i>	€ 25.00
🍷🍷🐠🦐🥬🍷	Orecchiette al pesce spada ai sentori di basilico <i>Orecchiette pasta with swordfish and basil</i>	€ 16.00
🍷🍷🐠🦐🥬🍷	Calamarata ai tre pomodori e stracciatella di burrata <i>Calamarata pasta with three tomato varieties and burrata stracciatella</i>	€ 16.00
🍷🍷🐠🦐🥬🍷	Fusilli pesto di basilico, cozze e tartare di pomodoro <i>Fusilli pasta with basil pesto, mussels and tomato tartare</i>	€ 18.00
🍷🍷🐠🦐🥬🍷	Risotto carnaroli con zucca e crema al Parmigiano <i>Carnaroli risotto with pumpkin and Parmesan cream</i>	€ 14.00
🍷🍷🐠🦐🥬🍷	Girasoli ripieni di melanzana e fonduta di cacio e pepe <i>Sunflowers stuffed with eggplant and cheese and pepper fondue</i>	€ 14.00

Piatti principali

Main courses

🍷🍷🐠🦐🥬🍷	Grigliata mista di pesce con insalata mista <i>Mixed grilled fish with mixed salad</i>	€ 25.00
🍷🍷🐠🦐🥬🍷	Filetto di branzino gratinato, insalata di orzo e peperone <i>Baked sea bass fillet, barley and pepper salad</i>	€ 23.00
🍷🍷🐠🦐🥬🍷	Frittura mista di pesce, salvia e fiocchi di sale <i>Mixed fried fish, sage and salt flakes</i>	€ 20.00
🍷🍷🐠🦐🥬🍷	Filetto di manzo al pepe verde <i>Beef fillet with green pepper</i>	€ 20.00
🍷🍷🐠🦐🥬🍷	Tagliata di filetto di manzo con rucola, pomodoro ciliegino e scaglie di grana <i>Sliced beef fillet with rocket, cherry tomatoes and parmesan shavings</i>	€ 20.00
🍷🍷🐠🦐🥬🍷	Cotoletta di pollo con patate* steakhouse <i>Chicken cutlet with potatoes* steakhouse</i>	€ 11.00

ANTIPASTI

Starters

Tris di marinati con agrumi e finocchietto 🍷🌿

Marinated trio with citrus fruits and wild fennel

Melanzana affumicata, ricotta montata e mollica atturrata 🍷🍷

Smoked aubergine, whipped ricotta and toasted breadcrumbs

Cocktail di gamberi 🍷🌿

Prawn cocktail

Polpetta di sarde con salsa di pomodoro secco 🍷🌿🍷🍷🍷🍷

Sardine meatball in sun-dried tomato sauce

Zucchini e salvia in pastella, menta e pecorino siciliano 🍷🍷

Battered courgettes with sage, mint and Sicilian pecorino cheese

Carpaccio di tonno, capperi di Pantelleria e salsa tonnata 🍷🌿🍷🍷

Tuna carpaccio, Pantelleria capers, and tuna sauce

✓ **Caponata estiva di verdure in agrodolce** 🍷

Sweet and sour summer vegetable caponata

PRIMI

First courses

Mezzi paccheri con tenerumi, cozze e limone 🍷🍷🌿

Mezzi paccheri pasta with tenerumi (tender summer squash leaves), mussels and lemon

Fusillo tiepido con capuliatto, olive e ricotta salata 🍷🍷

Warm fusilli pasta with capuliatto (minced sun-dried tomatoes), olives and salted ricotta

Linguina con vongole e pistacchio tostato 🍷🍷🍷🍷

Linguine pasta with clams and toasted pistachios

Calamarata con calamari, basilico e datterino giallo 🍷🍷🌿

Calamarata pasta with squid, basil and yellow cherry tomatoes

Tubetti con crema di piselli freschi e seppia scottata 🍷🍷🌿

Tubetti pasta with fresh pea cream and seared cuttlefish

✓ **Busiate alla trapanese e pecorino** 🍷🍷

Trapani-style busiate (traditional Sicilian spiral pasta) with pecorino cheese

SECONDI

Main courses

Pesce spada alla brace con salsa salmoriglio 🍷🌿

Grilled swordfish with salmoriglio (lemon, and herb dressing) sauce

Polpo arrostito e peperoni in agrodolce 🍷🌿

Roasted octopus and sweet and sour peppers

Filetto di branzino gratinata e caponata estiva 🍷🍷🍷

Baked sea bass fillet and summer caponata

Cotoletta di capocollo panata con patate e fagiolino 🍷

Breaded pork shoulder cutlet with potatoes and green beans

Tagliata di pollo con insalata di misticanza, pomodorini e scaglie di grana 🍷

Sliced chicken with mixed salad, cherry tomatoes and parmesan shavings

MR

Menu del Pranzo

Lunch Menu

tutti i giorni dalle 12.30 alle 15.00

every day from 12.30 to 15.00

€ 15 (UNA PORTATA)

One course

€ 19 (ANTIPASTO e PRIMO)

Starter and First course

€ 20 (ANTIPASTO e SECONDO)

Starter and Main course

€ 20 (PRIMO e SECONDO)

First course and Main course

€ 25 (ANTIPASTO + PRIMO + SECONDO + ACQUA)

Starter + First course + Main course + Water

€ 6 (BOTTIGLIA di VINO della CASA)

Bottle of house wine

MENU NON DIVISIBILE

Non-divisible menu

escluso coperto e bevande

excluding cover charge and drinks



**LA PIZZA
è disponibile
SOLO LA SERA**



PIZZA is available ONLY IN THE EVENING

PIZZOLO PLEBISCITO 🍄🍷🍷 Carne di cavallo, cipolla saltata in padella in agrodolce, svizzero	16,00€
PIZZOLO ETNA 🍄🍷🍷 Pollo, lattuga, mozzarella, cilegino, mais	16,00€
PIZZOLO DA CASAZZA 🍄🍷🍷 Crema di zucca, salsiccia, olive, scamorza, pancetta	16,00€
PIZZOLO BRONTE 🍄🍷🍷🍷 Burrata pugliese, mortadella, crema di pistacchio, olive verdi	16,00€
PIZZOLO LEGGERO 🍄🍷🍷 Bresaola, Burrata pugliese, rucola, scaglie di grana	16,00€



SCHITICCHUISA 🍄🍷🍷🍷 Crema di pistacchio, mozzarella, scamorza affumicata, pancetta, funghi porcini, scaglie di grana	13,50€
BURRATA 🍄🍷🍷 Salsa di pomodoro, pomodoro ciliegino, Burrata pugliese, crudo di Parma, rucola, scaglie di grana	13,00€
CACIO E PEPE 🍄🍷🍷 Cacio, porcini, speck infornato croccante, Philadelphia, pepe	13,00€

LINTINISA 🍄🍷🍷 Crema di finocchietto, mozzarella, ciliegino, salsiccia, mollica tostata	11,00€	PURRAZZITU 🍄🍷🍷🍷 Mozzarella, philadelphia, salmone	13,00€
CIURI DI PISTACCHIU 🍄🍷🍷🍷 Crema di pistacchio, mozzarella di bufala, speck	11,00€	CARRUBBAZZA 🍄🍷🍷 Crema di zucca, mozzarella, scamorza affumicata, pancetta, scaglie di grana	12,00€
SANTUZZI 🍄🍷🍷🍷 Crema di pistacchio, philadelphia, crudo di Parma	11,50€	SAPURUSA 🍄🍷🍷 Mozzarella di bufala, bresaola, rucola, pomodoro fresco, scaglie di grana	11,50€
BRUNTISA 🍄🍷🍷🍷 Mozzarella di bufala, crema di pistacchio, mortadella a fette, ciliegino	11,00€	CIRICÒ 🍄🍷🍷 Crema di zucca, scamorza, salsiccia, olive nere	11,00€
SPICIUSA 🍄🍷🍷 Mozzarella, scamorza affumicata, pancetta, funghi porcini, scaglie di grana	12,00€	SPITTACULUSA 🍄🍷🍷🍷🍷 Pesce spada* a tocchetti, pesto di basilico, mozzarella di bufala, ciliegino	13,00€
FACCI VECCHIA VASTASA 🍄🍷🍷 Estratto di pomodoro, tuma, olive, salame piccante, olio, origano	9,50€		

ARRICRIATA 🍄🍷🍷 Pomodoro, mozzarella di bufala, funghi, radicchio, zucchine, rucola	11,00€	CRURAIOLA 🍄🍷🍷 Pomodoro fresco, mozzarella, funghi freschi, crudo di Parma	10,00€
ARRIFRIDDATA 🍄🍷🍷 Pomodoro fresco, mozzarella di bufala, rucola, scaglie di grana (TUTTO A CRUDO)	11,00€	FACCI VECCHIA 🍄🍷🍷 Estratto di pomodoro, grana padano, olio, origano	6,50€
CAPRICCIUSA 🍷🍄🍷🍷 Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, uovo, origano, olio	10,00€	FRISCA 🍄🍷🍷 Pomodoro fresco, mozzarella di bufala, olio, origano	8,50€
CATANISA 🍄🍷🍷🍷 Tuma, prosciutto cotto, acciughe, olive, olio, origano	9,00€	FRUTTI RI VOSCU 🍄🍷🍷 Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, funghi freschi	11,00€
CHE 'NSACCATI 🍄🍷🍷 Pomodoro, mozzarella, würstel, salame piccante, prosciutto cotto, salsiccia	10,50€	FURASTERA 🍄🍷🍷 Mozzarella di bufala, radicchio, gorgonzola, speck, grana	10,50€
CHIDDA GIUSTA 🍷🍄🍷🍷 Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, würstel, uovo, olive	10,50€	MALANDRINA 🍄🍷🍷 Mozzarella, scamorza affumicata, pancetta, cipolla, funghi freschi	10,00€
CIAURUSA 🍄🍷🍷 Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, pancetta, funghi freschi	10,00€	MARGHERITA 🍄🍷🍷 Pomodoro, mozzarella	7,00€
CIURI CIURI 🍄🍷🍷 Pomodoro fresco, mozzarella, melanzane fritte, scamorza affumicata	9,50€	RUSSA 🍄🍷🍷 Pomodoro, mozzarella, radicchio, salame piccante, gorgonzola	10,00€
CIURI DI SICILIA 🍄🍷🍷 Pomodoro, mozzarella, peperoni e melanzane alla griglia	9,50€	SABBAGGIA 🍄🍷🍷 Pomodoro fresco, mozzarella, rucola, scaglie di grana, olio, origano	10,00€
MARE E MUNTI 🍄🍷🍷🍷 Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, gamberetti*, olio, origano	10,50€	SICULA 🍄🍷🍷 Pomodoro, tuma, salame piccante, peperoni, cipolla	9,00€
MUNTAGNARA 🍄🍷🍷 Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi porcini	11,00€	SPINACEDDA 🍄🍷🍷 Pomodoro, mozzarella, spinaci*, salame piccante, olive	9,50€
NAPULITANA 🍄🍷🍷🍷 Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, olio, origano	8,50€	STUFATA 🍄🍷🍷 Mozzarella, scamorza affumicata, salsiccia, patate	9,50€
NORMA 🍄🍷🍷 Pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata, basilico	7,00€	SUPRA A FERA 🍄🍷🍷 Pomodoro, spinaci*, mozzarella di bufala, salsiccia, olio, origano	11,00€
PECURI E PICURARI 🍄🍷🍷 Mozzarella, scamorza affumicata, emmenthal, gorgonzola	9,00€	TRINACRIA 🍄🍷🍷 Pomodoro, mozzarella di bufala, olio, origano	8,00€
RIGINEDDA 🍄🍷🍷 Pomodoro, mozzarella, bresaola, scaglie di grana	11,00€	TUNNARA 🍄🍷🍷🍷 Pomodoro, tonno, cipolla, olio, origano	7,50€
RIPIENU 🍄🍷🍷 Mozzarella, prosciutto cotto	8,50€	TURIDDU 🍄🍷🍷 Pomodoro, pepato fresco, salsiccia, cipolla, olive, olio	10,00€
RIPIENU VIDDI 🍄🍷🍷 Mozzarella, prosciutto cotto, spinaci*, olive	9,50€	VIDDANA 🍄🍷🍷🍷 Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane fritte, grana, uovo	10,50€
CIURI DI VIDDURA 🍄🍷🍷 Mozzarella, pomodoro fresco, zucchine e melanzane grigliate, peperoni, radicchio	10,50€		

Dolci

PIZZA CON NUTELLA Nutella, zucchero a velo		9,00€	PIZZOLO CON CREMA DI PISTACCHIO 	17,00€
PIZZA CON NUTELLA (mini) Nutella, zucchero a velo		8,00€	PIZZOLO MISTO 	15,00€
PIZZA CON CREMA DI PISTACCHIO Crema di pistacchio, zucchero a velo		12,00€	PIZZOLO CON NUTELLA 	13,00€
PIZZA CON CREMA DI PISTACCHIO (mini) Crema di pistacchio, zucchero a velo		11,00€		

SUPPLEMENTI

Olive, cipolla, salsa di pomodoro, panna, mollica tostata, patate, basilico	1,00€	Estratto di pomodoro, spinaci*, uovo, melanzane, zucchine, rucola, funghi freschi, radicchio, salame piccante, acciughe, würstel, pancetta, pesto di basilico, tuma, gorgonzola, pecorino, ricotta salata, mortadella	1,50€
Salsiccia, peperoni, scaglie di grana, prosciutto cotto, speck, tonno, formaggi misti, scamorza affumicata	2,00€	Patatine* fritte, ciliegino, mozzarella, crudo di Parma	2,50€
Crema, bresaola, philadelphia	3,00€	Gamberetti*, salmone, pesce spada*, burratina, scarola, funghi porcini, mozzarella di bufala, carne di cavallo, pollo	3,50€

- I supplementi nel pizzolo costano il doppio.
- Gli ingredienti eliminati non saranno sottratti dal costo iniziale della pizza o del pizzolo.
- Pizze disponibili in versione Mini ad 1,00€ in meno.

Stuzzico

MISTO* STUZZICO  10,00€	PATATINE* STEAKHOUSE  5,00€	PATATE* DIPPERS  5,00€	TWISTERS* AROMATIZZATE  5,00€	ANELLI* DI CIPOLLA  5,00€
VERDURE* FRITTE IN PASTELLA  5,00€	PANELLE* DI CECI  5,00€	OLIVE ALL'ASCOLANA  5,00€	CAZZILLI* DI PATATE  5,00€	MOZZARELLINE* IMPANATE  5,00€

I nostri prodotti non vengono fritti in olio di palma

BEVANDE

Coca cola (light o zero) 0,33 cl	2,50€
Coca cola 1 lt	5,00€
Aranciata 0,33 cl	2,50€
Chinotto 27,5 cl	2,50€
Sprite 0,33 cl	2,50€
Vino rosso/bianco della casa 1/4 l	2,50€
Vino rosso/bianco della casa 1/2 l	5,00€
Vino rosso/bianco della casa 1 l	10,00€
Acqua minerale naturale 0,75 lt	2,50€
Acqua minerale frizzante 0,75 lt	2,50€
Acqua Ferrarelle 0,75 lt	3,00€
Acqua minerale naturale 0,50 lt	1,50€
Acqua minerale frizzante 0,50 lt	1,50€

BAR

Amari	3,00€	Grappa	3,00€
Malvasia o Passito	3,00€	Limoncello	2,50€
Grappa speciale	4,50€	Sorbetto al limone	3,00€

ICHNUSA	PICCOLA 0,20 cl 4,00€	MEDIA 0,40 cl 6,00€	
MESSINA	PICCOLA 0,20 cl 4,00€	MEDIA 0,40 cl 6,00€	
MORETTI ROSSA	PICCOLA 0,20 cl 4,00€	MEDIA 0,40 cl 6,00€	BOTTIGLIA 0,33 cl 3,50€ BOTTIGLIA 0,66 cl 5,00€

Coperto e servizio	2,50€
Supplemento senza glutine	2,50€

PIZZOLO PLEBISCITO 🍄🍷🍷
Horse meat, sautéed onions in sweet and sour sauce, Swiss cheese

PIZZOLO ETNA 🍄🍷🍷
Chicken, lettuce, mozzarella, cherry tomatoes, corn

PIZZOLO DA CASAZZA 🍄🍷🍷
Pumpkin cream, sausage, olives, smoked cheese, bacon

PIZZOLO BRONTE 🍄🍷🍷🍷
Apulian burrata cheese, mortadella, pistachio cream, green olives

PIZZOLO LEGGERO 🍄🍷🍷
Bresaola, Apulian burrata cheese, rocket, Parmesan flakes



Pizze

16,00€

16,00€

16,00€

16,00€

16,00€

SCHITICCHUISA 🍄🍷🍷🍷
Pistachio cream, mozzarella, smoked scamorza cheese, bacon, porcini mushrooms, parmesan shavings

13,50€

BURRATA 🍄🍷🍷
Tomato sauce, cherry tomatoes, Apulian burrata, Parma ham, rocket, parmesan shavings

13,00€

CACIO E PEPE 🍄🍷🍷
Cacio cheese, porcini mushrooms, crispy baked speck, Philadelphia, pepper

13,00€

LINTINISA 🍄🍷🍷 **11,00€**
Fennel cream, mozzarella, cherry tomatoes, sausage, toasted breadcrumbs

CIURI DI PISTACCHIU 🍄🍷🍷🍷 **11,00€**
Pistachio cream, buffalo mozzarella, speck

SANTUZZI 🍄🍷🍷🍷 **11,50€**
Pistachio cream, Philadelphia, Parma ham

BRUNTISA 🍄🍷🍷🍷 **11,00€**
Buffalo mozzarella, pistachio cream, shavings mortadella, cherry tomato

SPICIUSA 🍄🍷🍷 **12,00€**
Mozzarella, smoked scamorza, bacon, porcini mushrooms, parmesan shavings

FACCI VECCHIA VASTASA 🍄🍷🍷 **9,50€**
Tomato extract, tuma cheese, olives, spicy salami, oil, oregano

PURRAZZITU 🍄🍷🍷🍷 **13,00€**
Mozzarella, Philadelphia, salmon

CARRUBBAZZA 🍄🍷🍷 **12,00€**
Pumpkin cream, mozzarella, smoked scamorza, bacon, parmesan shavings

SAPURUSA 🍄🍷🍷 **11,50€**
Buffalo mozzarella, bresaola, rocket, fresh tomato, parmesan shavings

CIRICÒ 🍄🍷🍷 **11,00€**
Cream of pumpkin, scamorza cheese, sausage, black olives

SPITTACULUSA 🍄🍷🍷🍷 **13,00€**
Diced swordfish*, basil pesto, buffalo mozzarella, cherry tomatoes

ARRICRIATA 🍄🍷🍷 **11,00€**
Tomato, buffalo mozzarella, mushrooms, radicchio, courgettes, rocket

ARRIFRIDDATA 🍄🍷🍷 **11,00€**
Fresh tomato, buffalo mozzarella, rocket, parmesan shavings
(EVERYTHING RAW)

CAPRICCIUSA 🍷🍄🍷🍷 **10,00€**
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, egg, oregano, oil

CATANISA 🍄🍷🍷🍷 **9,00€**
Tuma cheese, cooked ham, anchovies, olives, oil, oregano

CHE 'NSACCATI 🍄🍷🍷 **10,50€**
Tomato, mozzarella, würstel, spicy salami, cooked ham, sausage

CHIDDA GIUSTA 🍷🍄🍷🍷 **10,50€**
Tomato, mozzarella, cooked ham, würstel, egg, olives

CIAURUSA 🍄🍷🍷 **10,00€**
Tomato, mozzarella, fried aubergines, bacon, fresh mushrooms

CIURI CIURI 🍄🍷🍷 **9,50€**
Fresh tomato, mozzarella, fried aubergines, smoked scamorza cheese

CIURI DI SICILIA 🍄🍷🍷 **9,50€**
Grilled tomato, mozzarella, peppers and aubergines

MARE E MUNTI 🍄🍷🍷🍷 **10,50€**
Tomato, mozzarella, fresh mushrooms, shrimp*, oil, oregano

MUNTAGNARA 🍄🍷🍷 **11,00€**
Tomato, mozzarella, sausage, porcini mushrooms

NAPULITANA 🍄🍷🍷🍷 **8,50€**
Tomato, mozzarella, anchovies, olives, oil, oregano

NORMA 🍄🍷🍷 **7,00€**
Tomato, fried aubergines, Sicilian salted ricotta cheese, basil

PECURI E PICURARI 🍄🍷🍷 **9,00€**
Mozzarella, smoked scamorza, emmenthal, gorgonzola

RIGINEDDA 🍄🍷🍷 **11,00€**
Tomato, mozzarella, bresaola, parmesan shavings

RIPIENU 🍄🍷🍷 **8,50€**
Mozzarella, cooked ham

RIPIENU VIDDI 🍄🍷🍷 **9,50€**
Mozzarella, cooked ham, spinach*, olives

CIURI DI VIDDURA 🍄🍷🍷 **10,50€**
Mozzarella, fresh tomato, grilled courgettes and aubergines, peppers, radicchio

CRURAIOLA 🍄🍷🍷 **10,00€**
Fresh tomato, mozzarella, fresh mushrooms, Parma ham

FACCI VECCHIA 🍄🍷🍷 **6,50€**
Tomato extract, Grana Padano cheese, oil, oregano

FRISCA 🍄🍷🍷 **8,50€**
Fresh tomato, buffalo mozzarella, oil, oregano

FRUTTI RI VOSCU 🍄🍷🍷 **11,00€**
Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, fresh mushrooms

FURASTERA 🍄🍷🍷 **9,00€**
Buffalo mozzarella, radicchio, gorgonzola, speck, parmesan

MALANDRINA 🍄🍷🍷 **10,00€**
Mozzarella, smoked scamorza, bacon, onion, fresh mushrooms

MARGHERITA 🍄🍷🍷 **7,00€**
Tomato, mozzarella

RUSSA 🍄🍷🍷 **10,00€**
Tomato, mozzarella, radicchio, spicy salami, gorgonzola

SABBAGGIA 🍄🍷🍷 **10,00€**
Fresh tomato, mozzarella, rocket, parmesan shavings, oil, oregano

SICULA 🍄🍷🍷 **9,00€**
Tomato, tuma cheese, spicy salami, peppers, onion

SPINACEDDA 🍄🍷🍷 **9,50€**
Tomato, mozzarella, spinach*, spicy salami, olives

STUFATA 🍄🍷🍷 **9,50€**
Mozzarella, smoked scamorza, sausage, potatoes

SUPRA A FERA 🍄🍷🍷 **11,00€**
Tomato, spinach*, buffalo mozzarella, sausage, oil, oregano

TRINACRIA 🍄🍷🍷 **8,00€**
Tomato, buffalo mozzarella, oil, oregano

TUNNARA 🍄🍷🍷🍷 **7,50€**
Tomato, tuna, onion, oil, oregano

TURIDDU 🍄🍷🍷 **10,00€**
Tomato, fresh pepper cheese, sausage, onion, olives, oil

VIDDANA 🍄🍷🍷🍷 **10,50€**
Tomato, mozzarella, cooked ham, fried aubergines, parmesan, egg



Desserts

PIZZA WITH NUTELLA

Nutella, powdered sugar



9,00€

PIZZA WITH NUTELLA (mini)

Nutella, powdered sugar



8,00€

PIZZA WITH PISTACHIO CREAM

Pistachio cream, powdered sugar



12,00€

PIZZA WITH PISTACHIO CREAM (mini)

Pistachio cream, powdered sugar



11,00€

PIZZOLO WITH PISTACHIO CREAM

Pistachio cream, powdered sugar



17,00€

MIXED PIZZOLO

Half Nutella, half pistachio cream, powdered sugar



15,00€

PIZZOLO WITH NUTELLA

Nutella, powdered sugar



13,00€

SUPPLEMENTS

Olives, onion, tomato sauce, cream, toasted breadcrumbs, potatoes, basil, 1,00€

Tomato sauce, spinach*, egg, eggplant, zucchini, rocket, fresh mushrooms, radicchio, spicy salami, anchovies, würstel, pancetta, basil pesto, tuma cheese, gorgonzola, pecorino cheese, salted ricotta, mortadella, 1,50€

Sausage, peppers, parmesan shavings, cooked ham, speck, tuna, mixed cheeses, smoked scamorza, 2,00€

French fries*, cherry tomato, mozzarella, Parma ham, 2,50€

Creams, bresaola, philadelphia, 3,00€

Shrimp*, salmon, swordfish*, burrata cheese, escarole, porcini mushrooms, buffalo mozzarella, horse meat, chicken, 3,50€

- Pizzolo supplements cost double.
- Removed ingredients will not be deducted from the initial cost of the pizza or pizzolo.
- All pizzas are available in a Mini size for €1.00 less.

Appetizer

MIXED SNACK*

10,00€

FRIES* STEAKHOUSE

5,00€

POTATOES* DIPPERS

5,00€

TWISTERS* FLAVORED

5,00€

ONION* RINGS

5,00€

FRIED VEGETABLES* IN BATTER

5,00€

CHICKPEA PANELLE*

5,00€

OLIVES* ASCOLANA STYLE

5,00€

POTATO CAZZILLI*

5,00€

CRISPY FRIED MOZZARELLA* BALLS

5,00€

Our products are not fried in palm oil

DRINKS

Coca cola (light o zero) 0,33 cl	2,50€
Coca cola 1 lt	5,00€
Orange soda 0,33 cl	2,50€
Chinotto 27,5 cl	2,50€
Sprite 0,33 cl	2,50€
Red wine/house white wine 1/4 l	2,50€
Red wine/house white wine 1/2 l	5,00€
Red wine/house white wine 1 l	10,00€
Natural mineral water 0,75 lt	2,50€
Sparkling mineral water 0,75 lt	2,50€
Ferrarelle water 0,75 lt	3,00€
Natural mineral water 0,50 lt	1,50€
Sparkling mineral water 0,50 lt	1,50€

BAR

Amari	3,00€	Grappa	3,00€
Malvasia o Passito	3,00€	Limoncello	2,50€
Special Grappa	4,50€	Lemon sorbet	3,00€

ICHNUSA	SMALL 0,20 cl	4,00€	MEDIUM 0,40 cl	6,00€
MESSINA	SMALL 0,20 cl	4,00€	MEDIUM 0,40 cl	6,00€
MORETTI ROSSA	SMALL 0,20 cl	4,00€	MEDIUM 0,40 cl	6,00€
			BOTTIGLIA 0,33 cl	3,50€
			BOTTIGLIA 0,66 cl	5,00€

Cover charge and service charge 2,50€

Gluten-free supplement 2,50€

Massimiliano Romano

The products indicated with (❄️ ★) are frozen or frozen from original state

We inform our customers that fish intended to be consumed raw or virtually raw has undergone a preventive sanitation treatment in accordance with the requirements of EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3. Furthermore, many seafood products (sea urchins, swordfish, tuna, shrimp, squid, anchovies, sea bass) can be converted from fresh to frozen depending on market availability. Our staff will be able to indicate whether the seafood is thawed or fresh.

Customer information regarding the presence in non-prepackaged foods of ingredients or processing aids considered allergens or their derivatives. With reference to EU Regulation 1169/2011, Annex II provides a list of "substances or products that cause allergies or intolerances."

I prodotti indicati con (❄️ ★) sono surgelati all'origine o abbattuti

Informiamo la clientela che il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, all. III, sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 3. Inoltre molti prodotti ittici (ricci, pesce spada, tonno, gamberi, calamari, alici, spigola) possono passare da fresco al surgelato in base alla disponibilità di mercato. Il personale di sala, saprà indicare se i prodotti ittici risulteranno essere decongelati o fresco.

Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti non preimballati degli ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati. In riferimento al Reg. 1169/2011 UE di cui all'Allegato II si riporta l'elenco delle "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

GLUTINE
Cereals containing
Wheat



LATTE
Milk



UOVA
Eggs



FRUTTA
A GUSCIO
Nuts



SEDANO
Celery



SEMI DI
SESAMO
Sesame



SOIA
Soya



ANIDRIDE
SOLFOROSA
Sulphur Dioxide
(Sulphites)



ARACHIDI
Peanuts



LUPINO
Lupin



SENAPE
Mustard



PESCI
Fish



MOLLUSCHI
Molluscs



CROSTACEI
Crustaceans

