

le pizze più vendute

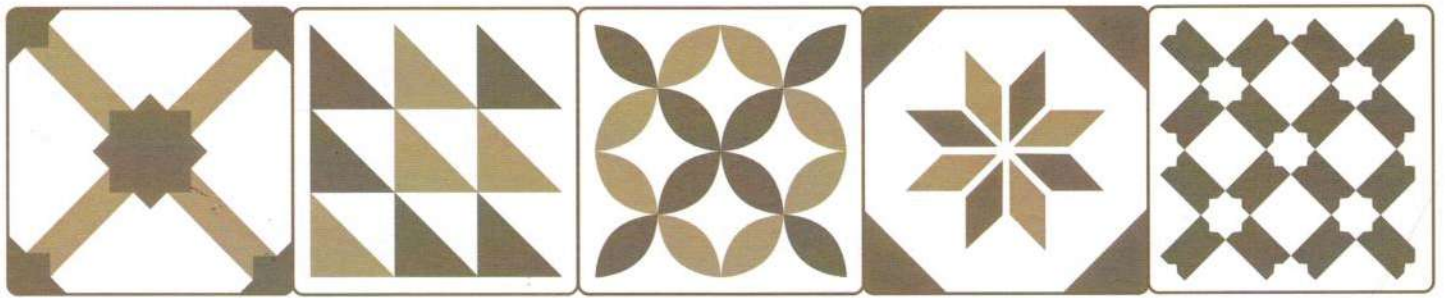
72 ore di maturazione meno di 2 gr lievito per Kg di farina 6 ore di lievitazione

PIZZOLO PLEBISCITO 🍷🍷🍷				14,00€
Carne di cavallo, cipolla saltata in padella in agrodolce, svizzero				
PIZZOLO ETNA 🍷🍷🍷				14,50€
Pollo, lattuga, mozzarella, cilegino, mais				
PIZZOLO DA CASAZZA 🍷🍷🍷				14,00€
Crema di zucca, salsiccia, olive, scamorza, pancetta				
PIZZOLO BRONTE 🍷🍷🍷				14,50€
Burrata pugliese, mortadella, crema di pistacchio, olive verdi				
PIZZOLO LEGGERO 🍷🍷🍷				14,00€
Bresaola, Burrata pugliese, rucola, scaglie di grana				
<hr/>				
SCHITICCHIUSA 🍷🍷🍷				12,00€
Crema di pistacchio, mozzarella, scamorza affumicata, pancetta, funghi porcini, scaglie di grana				
BURRATA 🍷🍷🍷				11,00€
Salsa di pomodoro, pomodoro ciliegino, Burrata pugliese, crudo di Parma, rucola, scaglie di grana				
CACIO E PEPE 🍷🍷🍷				11,50€
Cacio, porcini, speck infornato croccante, Philadelphia, pepe				
<hr/>				
LINTINISA 🍷🍷🍷	9,50€	PURRAZZITU 🍷🍷🍷		11,50€
Crema di finocchietto, mozzarella, ciliegino, salsiccia, mollica tostata		Mozzarella, philadelphia, salmone		
CIURI DI PISTACCHIU 🍷🍷🍷	9,50€	PISCATURA 🍷🍷🍷		10,00€
Crema di pistacchio, mozzarella di bufala, speck		Pomodoro, polipetti*, vongole*, cozze*, gamberetti*, prezzemolo		
SANTUZZI 🍷🍷🍷	10,00€	CARRUBBAZZA 🍷🍷🍷		10,50€
Crema di pistacchio, philadelphia, crudo di Parma		Crema di zucca, mozzarella, scamorza affumicata, pancetta, scaglie di grana		
BRUNTISA 🍷🍷🍷	9,50€	SAPURUSA 🍷🍷🍷		10,00€
Mozzarella di bufala, crema di pistacchio, mortadella a tocchetti, ciliegino		Mozzarella di bufala, bresaola, rucola, pomodoro fresco, scaglie di grana		
SPICIUSA 🍷🍷🍷	10,50€	CIRICÒ 🍷🍷🍷		9,00€
Mozzarella, scamorza affumicata, pancetta, funghi porcini, scaglie di grana		Crema di zucca, scamorza, salsiccia, olive nere		
PICURUNA 🍷🍷🍷	9,00€	SPITTACULUSA 🍷🍷🍷		11,50€
Fonduta di formaggi, noci, speck		Pesce spada* a tocchetti, pesto di basilico, mozzarella di bufala, ciliegino		
BARUNISSA 🍷🍷🍷	9,00€	QUATTARARI 🍷🍷🍷		10,00€
Estratto di pomodoro, broccoli*, tuma, salsiccia, olive		Pomodoro fresco, salmone, mozzarella		
FACCI VECCHIA VASTASA 🍷🍷🍷	8,00€			
Estratto d pomodoro, tuma, olive, salame piccante, olio, origano				



Sicilia Nostra

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



AGNUNI Pomodoro, mozzarella, zucchine, gamberetti*, olio, origano		9,00€	CIURI DI VIDDURA Mozzarella, pomodoro fresco, zucchine e melanzane grigliate, peperoni, radicchio		9,00€
AMMARAZZATA Pomodoro, mozzarella, pancetta, peperoni, salame piccante, pomodoro fresco, cipolla		9,50€	CRURAIOLA Pomodoro fresco, mozzarella, funghi freschi, crudo di Parma		8,50€
ARRICRIATA Pomodoro, mozzarella di bufala, funghi, radicchio, zucchine, rucola		9,50€	FACCI VECCHIA Estratto di pomodoro, pecorino grattugiato, olio, origano		4,50€
ARRIFRIDDATA Pomodoro fresco, mozzarella di bufala, rucola, scaglie di grana (TUTTO A CRUDO)		9,50€	FOCU RI L'ETNA Pomodoro, mozzarella, salame piccante		7,00€
CAPRICCIUSA Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, uovo, origano, olio		8,50€	FRISCA Pomodoro fresco, mozzarella di bufala, olio, origano		7,00€
CATANISA Tuma, prosciutto cotto, acciughe, olive, olio, origano		7,50€	FRUTTI RI VOSCU Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, funghi freschi		9,50€
CHE 'NSACCATI Pomodoro, mozzarella, würstel, salame piccante, prosciutto cotto, salsiccia		9,00€	FUMUSA Philadelphia, scamorza, pancetta, noci		9,00€
CHIDDA GIUSTA Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, würstel, uovo, olive		9,00€	FURASTERA Mozzarella di bufala, radicchio, gorgonzola, speck, grana		8,50€
CIAURUSA Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, pancetta, funghi freschi		8,50€	MALANDRINA Mozzarella, scamorza affumicata, pancetta, cipolla, funghi freschi		8,50€
CIURI CIURI Pomodoro fresco, mozzarella, melanzane fritte, scamorza affumicata		8,00€	MARASCIALLA Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, speck		8,50€
CIURI DI SICILIA Pomodoro, mozzarella, peperoni e melanzane alla griglia		8,00€	MARGHERITA Pomodoro, mozzarella		5,50€

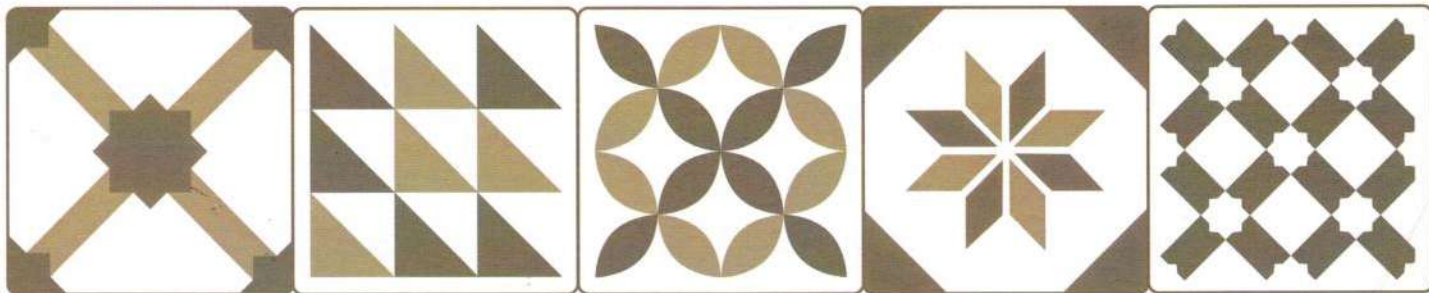


Sicilia Nostra

il ristorante di

MR

Massimiliano Romano
chef executive
eat with style and tradition



MARE E MUNTI



9,00€

Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, gamberetti*, olio, origano

MUNTAGNARA



9,50€

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi porcini

NAPULITANA



7,00€

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, olio, origano

NORMA



5,50€

Pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata, basilico

PECURI E PICURARI



7,50€

Mozzarella, scamorza affumicata, emmenthal, gorgonzola

PIZZAROLA



4,00€

Pomodoro, olio, origano

QUATTRO CANTUNERI



9,50€

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salame piccante, spinaci, melanzane fritte

RIGINEDDA



9,50€

Pomodoro, mozzarella, bresaola, scaglie di grana

RIPIENU



7,00€

Mozzarella, prosciutto cotto

RIPIENU CA TUMA



7,00€

Tuma, prosciutto cotto, acciughe, olive

RIPIENU VIDDI



8,00€

Mozzarella, prosciutto cotto, spinaci*, olive

RUSSA



8,50€

Pomodoro, mozzarella, radicchio, salame piccante, gorgonzola

SABBAGGIA



8,50€

Pomodoro fresco, mozzarella, rucola, scaglie di grana, olio, origano

SCIALATA



8,00€

Mozzarella, spinaci, prosciutto cotto, panna, grana

SICULA



7,50€

Pomodoro, tuma, salame piccante, peperoni, cipolla

SPINACEDDA



8,00€

Pomodoro, mozzarella, spinaci*, salame piccante, olive

STUFATA



8,00€

Mozzarella, scamorza affumicata, salsiccia, patate

SUPRA A FERA



9,50€

Pomodoro, spinaci*, mozzarella di bufala, salsiccia, olio, origano

TRINACRIA



6,50€

Pomodoro, mozzarella di bufala, olio, origano

TUNNARA



5,50€

Pomodoro, tonno, cipolla, olio origano

TURIDDU



7,00€

Pomodoro, pepato fresco, salsiccia, cipolla, olive, olio

VIDDANA



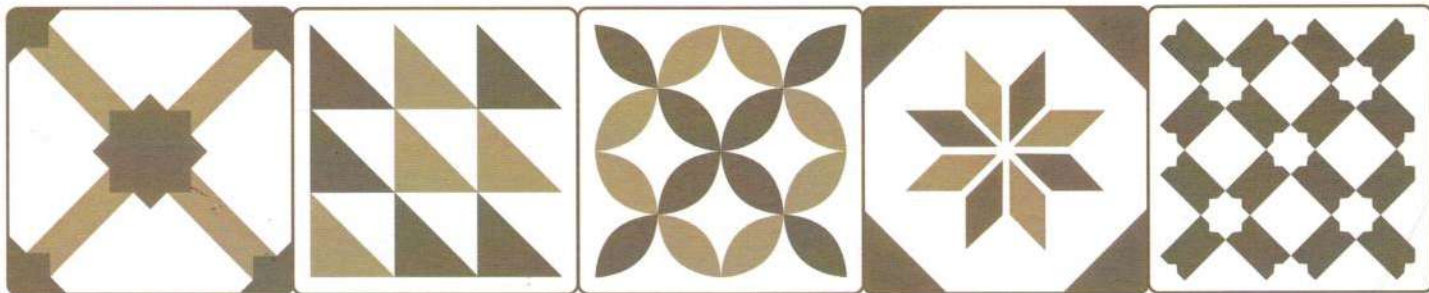
9,00€

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane fritte, grana, uovo



Sicilia Nostra

il ristorante di
MR
 Massimiliano Romano
chef/proprietario
 eat with style and tradition



pizze e pizzoli

Dolci

PIZZA CON NUTELLA 🍷🍴🍷 7,00€
Nutella, zucchero a velo

PIZZOLO CON NUTELLA 🍷🍴🍷 11,00€
Nutella, zucchero a velo

PIZZOLO MISTO 🍷🍴🍷 13,00€
Metà nutella, metà crema di pistacchio, zucchero a velo

PIZZA CON CREMA DI PISTACCHIO 🍷🍴🍷 10,00€
Crema di pistacchio, zucchero a velo

PIZZOLO CON CREMA DI PISTACCHIO 🍷🍴🍷 15,00€
Crema di pistacchio, zucchero a velo

PIZZA CON NUTELLA (mini) 🍷🍴🍷 6,00€
Nutella, zucchero a velo

PIZZA CON CREMA DI PISTACCHIO (mini) 🍷🍴🍷 9,00€
Crema di pistacchio, zucchero a velo

SUPPLEMENTI

Olive, cipolla, salsa di pomodoro, panna, mollica tostata, patate, basilico 0,50€

Salsiccia, peperoni, scaglie di grana, prosciutto cotto, speck, tonno, formaggi misti, scamorza affumicata 1,50€

Crema, bresaola, philadelphia 2,50€

Estratto di pomodoro, spinaci, uovo, melanzane, zucchine, rucola, funghi freschi, radicchio, salame piccante, acciughe, würstel, pancetta, pesto di basilico, tuma, gorgonzola, broccoli*, pecorino, ricotta salata, mortadella* 1,00€

Patatine fritte, ciliegino, mozzarella, crudo di Parma* 2,00€

Gamberetti, salmone, pesce spada*, burratina, scarola, funghi porcini, mozzarella di bufala, carne di cavallo, pollo* 3,00€

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

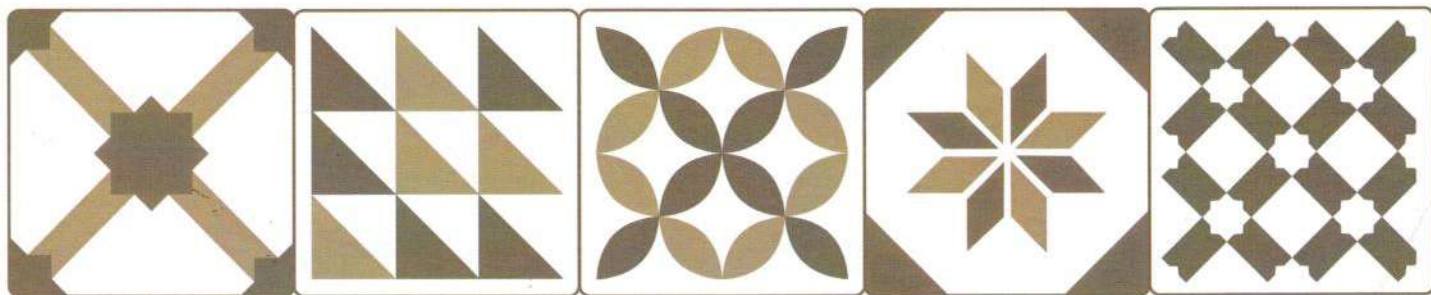


Sicilia Nostra

il ristorante di

MR

Massimiliano Romano
chef/proprietario
eat with style and tradition



Scegli il Tuo impasto



IMPASTO AI CEREALI

Ricetta:

- Farina di **GRANO TENERO** tipo "0" **100% ITALIANO**, da grani coltivati in Lombardia e Piemonte.
- **RICCA DI SEMI E CEREALI**: semi di lino, semi di *sesamo*, semi di miglio decorticati, granella di *soia*, germe di *grano* e tritello di *grano*.
- **MALTO TOSTATO** per dare una connotazione di sapore e di colore differente dalle altre ricette.

supplemento
2,50€



IMPASTO INTEGRALE ai grani antichi

Ricetta:

- Mix tra farina di **GRANO TENERO** tipo "0" **100% ITALIANO** e farina di **GRANI ANTICHI 100% ITALIANO**.
- Grani antichi (Verna, Autonomia, Abbondanza, Frassineto): **VARIETÀ NON MANIPOLATE** per aumentarne la resa; **MENO RAFFINATE**; contengono meno *glutine* e naturalmente questo lo rende **PIÙ DIGERIBILE**.
- Aggiunta di **CRUSCA**: + fibra e + sapore.

supplemento
2,50€



IMPASTO NOIR

Ricetta:

- Mix tra farina di **GRANO TENERO** tipo "0" **100% ITALIANO** e farina di **RISO NERO** varietà "beppino" **100% ITALIANO**.

supplemento
2,50€



Sicilia Nostra

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