

ANTIPASTI RUSTICI

RUSTIC APPETIZERS

Assaggio chef: caponata, parmigiana, frittata, olive, salumi, formaggio ①

Chef tasting: caponata, parmigiana, omelette, olives, salami, cheese

€ 7,00

Tagliere salumi, formaggi, nazionali ed esteri, olive, verdure sott'aceto, e focaccina calda olio e rosmarino (minimo 2 pax)

Cold cuts platter, cheeses, national and foreign, olives, pickled vegetables, and hot muffin oil and rosemary (minimum 2 pax)

€ 18,00

Tortino di broccoli su crema di zucca con speck croccante e scaglie di scamorza affumicata

Broccoli pie on pumpkin cream with crispy speck and smoked scamorza flakes

€ 6,00

Involtini di bacon, provola dolce e rosmarino su crema di piselli

Bacon rolls, sweet provola and rosemary on pea cream

€ 6,00

Cupola di sfoglia ripiena di ricotta di pecora e spinaci su letto di radicchio

Dome of puff pastry filled with sheep's ricotta and spinach on a bed of radicchio

€ 6,00

Carciofi fritti a spicchi e speck

Fried artichokes in wedges and speck

€ 6,00

Verdure grigliate ②

Grilled vegetables

€ 6,00

Carpaccio di bresaola rucola e scaglie di grana ③

Carpaccio of bresaola rocket and parmesan flakes

€ 8,00



ANTIPASTI DI PESCE

FISH STARTERS

Carpaccio di salmone affumicato con rucola e caviale di storione

Carpaccio of smoked salmon with rocket and sturgeon caviar

€ 13,00

Insalata di mare: polipo*, calamari*, cozze e sedano

Seafood salad: octopus *, squid *, mussels and celery

€ 12,00

Ostriche (cadauna)

Oysters (each)

3

€ 3,50

Pepata di cozze

Peppered mussels

€ 15,00

Southe' di cozze

Southe' of mussels

2

€ 15,00

Caponata di pesce spada*

Swordfish* caponata

1

€ 12,00

Zuppa di pesce* allo scoglio in crosta

Crust fish soup *

€ 25,00



PRIMI PIATTI FIRST DISHES

Penne alla Norma: salsa, melanzane, ricotta salata e basilico

Penne alla Norma: sauce, aubergines, salted ricotta and basil

€ 8,00

Spaghetti al ragù di carne alla bolognese

Spaghetti with Bolognese meat sauce

€ 10,00

Ravioli di carne all'amatriciana: cipolla, guanciale, pomodoro e pecorino

Ravioli with amatriciana meat: onion, bacon, tomato and pecorino cheese

€ 10,00

Ravioli di carne con ricotta fresca e pesto di basilico

Meat ravioli with fresh ricotta and basil pesto

€ 10,00

Linguine broccoli, pomodori e salsiccia

Linguine broccoli, tomatoes and sausage

€ 8,00

Ravioli panna, speck e spinaci

Cream, speck and spinach ravioli

€ 10,00

Risotto ai frutti di mare: cozze, vongole, gamberetti*, ciliegino

Seafood risotto: mussels, clams, shrimps *, cherry tomatoes

€ 14,00

Gnocchi con fonduta di formaggi e crema al tartufo

Gnocchi with cheese fondue and truffle cream

€ 10,00

Gnocchi, zucca gialla, piselli e gorgonzola

Gnocchi, yellow pumpkin, peas and gorgonzola

€ 8,00

Linguine allo scoglio: cozze, vongole, calamari*, gamberetti*, scampi* e ciliegino

Linguine with seafood: mussels, clams, calamari *, shrimp *, scampi * and cherry

€ 12,00

Spaghetti alla tarantina: ciliegino, cozze, prezzemolo e aglio

Tarantina spaghetti: cherry tomatoes, mussels, parsley and garlic

€ 11,00

1

2

3



PRIMI PIATTI FIRST DISHES

Penne pesce spada, ciliegino, pesto di mandorle e pistacchio

Penne swordfish, cherry tomatoes, almond and pistachio pesto

€ 14,00

Spaghetti alle vongole

Spaghetti with clams

€ 14,00

Spaghetti vongole, ciliegino e broccoli

Spaghetti with clams, cherry tomatoes and broccoli

€ 14,00

Spaghetti al nero di seppia

Cuttlefish ink spaghetti

3

€ 14,00

Tagliatelle al pistacchio

Pistachio noodles

€ 13,00

Tagliatelle ai funghi porcini, ciliegino e speck

Tagliatelle with porcini mushrooms, cherry tomatoes and speck

€ 13,00

Penne con pesce spada, zucchine, gamberetti* e ciliegino

Penne with swordfish, courgettes, shrimps * and cherry tomatoes

€ 14,00

Spaghetti pomodoro e basilico

Spaghetti with tomato sauce and basil

€ 7,00

Spaghetti al ragù di polpo, pomodoro, polpo* aglio, finocchietto

Spaghetti with octopus-octopus ragout *, tomato, garlic, fennel

€ 14,00

Linguine astice, gamberetti*, ciliegino

Linguine lobster, shrimps *, cherry

2

€ 22,00

Risotto carciofi e bacon

Risotto with artichokes and bacon

1

€ 11,00

Linguine e risotto allo scoglio

Linguine and seafood risotto

€ 14,00

1

2

3

FRITTURINE E STUZZICHERIA

FRIED FISH AND APPETIZERS

Verdurine miste in pastella ①

Mixed vegetables in batter

€ 4,00

Mozzarelline (n. 10 pezzi)

Mozzarella (n.10 pieces)

€ 4,00

Bruschetta con pomodoro fresco

Bruschetta with fresh tomato

€ 4,00

Anelli di cipolla (n.8 pezzi) ③

Onion rings (8 pieces)

€ 4,00

Crocchette di patate (n.8 pezzi)

Potato croquettes (8 pieces)

€ 4,00

Alette di pollo (n.7 pezzi)

Chicken wings (7 pieces)

€ 7,00

Patatine fritte* ②

Chips*

€ 3,50

Mix di fritturine (anelli di cipolla, crocchette di patate, patatine fritte, verdure in pastella, alette di pollo, mozzarelline) per 2 persone

Fries mix for 2 people onion rings, potato croquettes, french fries, battered vegetables, chicken wings, mozzarella

€ 10,00



INSALATE SALADS

Insalata verde
Green salad

€ 5,00

Insalata mista: pomodoro, lattuga, e radicchio ①
Mixed salad - tomato, lettuce, and radicchio

€ 7,00

Insalata di pomodoro, cipolla, ricotta salata e basilico
Tomato, onion, salted ricotta and basil salad

€ 7,00

Insalata primavera: pomodoro, lattuga, radicchio con tonno mais e mozzarella
Spring salad - tomato, lettuce, radicchio with tuna, corn and mozzarella

€ 8,00

Caprese: pomodoro, mozzarella, basilico
Caprese: tomato, mozzarella, basil

€ 8,00

LE ZUPPE SOUPS

Lenticchie e patate ③
Lentils and potatoes

€ 9,00

Ceci e Lardo
Chickpeas and Lard

€ 9,00

Fagioli e cotenna ②
Beans and rind

€ 9,00



SECONDI DI CARNE

SECOND COURSES OF MEAT

Angus Argentino al gorgonzola 250gr.

Argus Angus with gorgonzola 250gr.

€ 17,00

Angus Argentino alla griglia 250 gr.

Grilled Argentine Angus 250 gr.

€ 17,00

Angus Argentino al pistacchio 250 gr. (2)

Argentine pistachio angus 250 gr.

€ 20,00

Angus Argentino ai funghi porcini 250 gr.

Argus Angus with porcini mushrooms 250 gr.

€ 18,00

Bistecca di Angus Argentino alla griglia

Grilled Argus Angus steak

€ 13,00

Tagliata di Angus Argentino rucola e grana

Sliced Angus Argentino rocket and parmesan

€ 18,00

Angus Argentino al tartufo

Argentine Angus with truffle

€ 22,00

Angus Argentino ai pepi misti 250 gr.

Argus Angus with mixed peppers 250 gr.

€ 18,00

Petto di pollo alla griglia

Grilled chicken breast

€ 11,00

Grigliata mista: salsiccia, pollo, fettina di vitello, puntina di maiale

Mixed grill: sausage, chicken, veal slice, pork tip

€ 13,00

Scaloppina di pollo marsala e pistacchio

Marsala chicken escalope and pistachio

€ 13,00

Stinco al forno con patate 400gr. (3)

Baked shank with potatoes 400gr.

€ 18,00

Stinco con crema tartufo e patate 400gr. (1)

Shank with truffle cream and potatoes 400gr.

€ 20,00



*prodotti surgelati/frozen food

SECONDI DI PESCE SECOND COURSES OF FISH

Pesce spada* alla griglia con insalata mista

Grilled swordfish * with mixed salad

€ 15,00

Grigliata di pesce mista: pesce spada*, calamari* e gamberoni * (1)

Mixed grilled fish: swordfish *, squid * and prawns *

€ 20,00

Gamberoni* grigliati

Grilled prawns *

€ 16,00

Calamari* grigliati

Grilled squid *

€ 18,00

Calamari* fritti

Fried squid *

€ 18,00

Gamberoni* fritti

Fried prawns *

€ 16,00

Fritto misto di pesce : gamberoni*, calamari* e paranza mista

Mixed fried fish: prawns *, squid * and mixed paranza

€ 20,00

Calamari* alla luciana -pomodoro, calamari* patate, aglio, prezzemolo, ciliegino (2)

Calamari * alla luciana - tomato, squid * potatoes, garlic, parsley, cherry tomato

€ 16,00

Pesce spada* alla ghiotta, olive, capperi, uvetta, sedano, carote e cipolla

Ghiotta swordfish *, olives, capers, raisins, celery, carrots and onion

€ 15,00

Filetti di cernia* al cartoccio con cozze e gamberetti* e ciliegino

Grouper* fillets in foil with mussels and shrimps * and cherry tomatoes

€ 15,00

Polpo* alla griglia aromatizzato aglio e menta con tortino di patate

Grilled octopus * flavored with garlic and mint with potato pie

€ 15,00

Pesce spada* alla palermitana (3)

Palermitan swordfish *

€ 15,00

Filetto di cernia, spigola, orata o grilli all'acqua di mare

Grouper fillet with sea water

€ 20,00

Pescato del giorno

Grouper fillet with sea water

€/Kg. 45

Fritturina

Grouper fillet with sea water

€/Kg. 35

Astice

Grouper fillet with sea water

€/Kg. 65

Spigola e Orata da 300/400 gr.

Sea bass and sea bream 300/400gr.

€ 20,00

Filetto di Cernia

Fillet of Grouper

€ 15,00



*prodotti surgelati/frozen food

PIZZE PIZZAS

BIANCANEVE: mozzarella, olio, origano
(mozzarella cheese, origan, oil)

MARGHERITA: pomodoro, mozzarella, olio, origano
(tomato sauce, mozzarella cheese, origan, oil)

PIZZA AMERICANA: pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte*, olio
(tomato sauce, mozzarella cheese, wiener, chips*, origan, oil)

SEMPLICE: pomodoro, mozzarella, olive, cipollina, origano, olio
(tomato sauce, mozzarella cheese, olives, onion spring, origan, oil)

ROMANA: pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, origano, olio
(tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, olives, origan, oil)

NORMA: pomodoro, melanzane, ricotta salata, olio
(tomato sauce, eggplant, salted ricotta, oil)

DIAVOLA: pomodoro, mozzarella, salame piccante, olio
(tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, oil)

TONNARA: pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno, olio
(tomato sauce, mozzarella cheese, onion, tuna, oil)

ZINGARA: mozz., pom. fresco, melanzane, parmigiano, origano, olio
(mozzarella cheese, fresh tomato, eggplant, parmesan cheese, origan, oil)

QUATTRO FORMAGGI: mozz., gorgonzola, scamorza, parmigiano, olio
(pizza with 4 cheeses)

RUSTICA: pom., acciughe, olive, capperi, salame picc., olio, origano
(tomato sauce, anchovies, olives, cappers, spicy salami, oil, origan)

CAPRICCIOSA: pom., mozz., funghi, cotto, uovo, olio, origano
(tomato sauce, mozz. cheese, mushrooms, ham, eggs, oil, origan)

SICILIANA: tuma, olive, acciughe, cipollina, pepe, olio
(tuma cheese, olives, anchovies, spring onion, pepper, oil)

SALSICCATA: mozz., cipolla, salsiccia, olive, sal. piccante, olio, origano
(mozzarella cheese, onion, sausage, olives, spicy salami, origan, oil)

PIZZA AL PESTO: pesto, mozz., funghi, p. crudo, scaglie di parmigiano, olio
(basil sauce, mozz. cheese, mushrooms, raw ham, parmesan cheese, oil)

TREVIGIANA: scamorza, radicchio, p. crudo, scaglie di parmigiano, olio
(scamorza cheese, chicory, raw ham, parmesan cheese, oil)

ARGENTINA: zucca gialla, scamorza, straccetti di carne argentina, scaglie, olio, origano
(yellow squash, scamorza, strips of Argentine meat, flakes, oil, oregano)

ZUCCOSA: zucca gialla, gorgonzola, speck, mozzarella e grana
(yellow pumpkin, gorgonzola, speck, mozzarella)

FRIARIELLI: friarielli, mozzarella, scamorza, salsiccia
friarielli, mozzarella, smoked cheese, sausage



€ 5,00

€ 6,00

€ 7,00

€ 7,00

€ 7,00

€ 7,00

€ 7,50

€ 8,50

€ 8,50

€ 8,50

€ 8,00

€ 9,00

€ 9,00

€ 9,50

€ 10,00

€ 10,00

€ 12,00

€ 10,00

€ 11,00

PIZZE PIZZAS

SALMONE: mozzarella, pomodoro, salsa rosa, rucola, salmone (mozzarella cheese, tomato, cocktail sauce, arugula, salmon)	€ 11,00
RUCOLINA: ciliegino, mozz. di bufala, rucola, scaglie di parmigiano, olio (tomato cherry, buffalo mozzarella cheese, arugula, parmesan cheese, oil)	€ 10,00
PARMIGIANA: pom., mozz., melanzane, p. cotto, uovo, parmigiano, olio, origano (tomato sauce, mozz. cheese, eggplant, ham, eggs, parmesan cheese, oil, origan)	€ 9,50
PIZZA NORMANNA: pom., mozz., melanzane, zucchine, bacon, olio, origano (tomato sauce, mozz. cheese, eggplant, zucchinis, bacon, origan, oil)	€ 9,50
PORCINA: ciliegino, mozz., funghi porcini, scaglie di parmigiano, olio (tomato cherry, mozz. cheese, porcini mushrooms, parmesan cheese, oil)	€ 11,00
PIZZA BRESAOLA: scamorza, ciliegino, cipollina, rucola, bresaola, olio (scamorza cheese, tomato cherry, spring onion, arugula, bresaola, oil)	€ 11,00
SUPER PIZZA: mozz., pom., salame, olive, peperoni, cipolla, olio, origano (mozz. cheese, tomato sauce, salami, olives, pepper, onion, origan, oil)	€ 11,00
SFIZIOSA: mozz., tuma, cipolla, peperoni, bacon, parmigiano, olio, origano (mozz. cheese, tuma cheese, onion, pepper, bacon, parmesan cheese, oil, origan)	€ 11,00
SAN DANIELE: ciliegino, mozz. di bufala, funghi, crudo, scaglie di parm., olio (tomato cherry, buffalo mozz. cheese, mushrooms raw ham, parmesan cheese, oil)	€ 11,00
PIZZA GINA: pesto, mozz., pom. fresco, melanzane grigliate, ricotta salata, olio (basil sauce, mozz. cheese, fresh tomato, grill eggplant, salted ricotta, oil)	€ 10,00
PIZZA AL PISTACCHIO: mozzarella, panna, pistacchio, bacon, olio (mozzarella cheese, white cream, pistachio, bacon, oil)	€ 11,00
CAMPAGNOLA: crema di asparagi, tuma, ciliegino, funghi porcini (cream of asparagus, tuma, cherry tomatoes, porcini mushrooms)	€ 11,00
FANTASIA DEL PIZZAIOLO: ?????????????????????? (fantasy of pizzaiolo)	€ 11,00
CALZONE: mozzarella, prosciutto cotto, pepe, olio (mozzarella cheese, ham, pepper, oil)	€ 7,00
CALZONE VERDE: mozzarella, spinaci, *, olive, parmigiano, olio (mozzarella cheese, spinach*, olives, parmesan, oil)	€ 7,50



*prodotti surgelati/frozen food

PIZZE CON BORDO RIPIENO

PIZZAS WITH FILLED BORDER

PIZZA DEL FARMACISTA: pom. fresco, mozz., cipollina, melanzane fritte, speck
(PIZZA CON BORDO RIPIENO DI GORGONZOLA E PESTO FRESCO) - (PIZZA WITH STUFFED EDGE GORGONZOLA AND FRESH PESTO)
(fresh tomato, mozzarella cheese, onion, fried eggplant, bacon)

€ 11,00

DONNA FORTUNATA: scamorza affumicata, ciliegino, mozz., bacon, olio
(PIZZA CON BORDO RIPIENO DI TUMA E PATE' DI OLIVE) - (PIZZA WITH STUFFED EDGE OF TUMA AND OLIVE PASTE)
(smoked cheese, tomato cherry, mozzarella cheese, bacon, oil)

€ 11,00

I VECCHI SAPORI: mozzarella, cipollina, pomodoro fresco, pepato e scaglie
(PIZZA CON BORDO RIPIENO DI PATÈ DI ACCIUGA E TUMA) - (PIZZA WITH TUMA FILLED EDGE AND OLIVE PATE')
(mozzarella, spring onion, fresh tomato, pepper and flakes)

€ 11,00

PIZZA CONDADINA: mozzarella, melanzane, cipolletta, speck, patate al forno
(PIZZA CON BORDO RIPIENO DI SPINACI E CREMA DI PARMIGIANO) - (PIZZA WITH SPINACH FILLED EDGE AND PARMIGIANO CREAM)
(mozzarella, aubergines, onion, speck, baked potatoes)

€ 11,00

FOCACCIE RIPIENE

PRIMAVERA: tonno, mozzarella, ciliegino
(tuna, mozzarella cheese, fresh tomato)

€ 8,50

PICCANTE: mozzarella di bufala, salame piccante, cipolla, rucola
(buffalo mozzarella cheese, spicy salami, onion, arugula)

€ 9,50

SAPORITA: mozzarella, zucchine, bresaola, parmigiano
(mozzarella cheese, zucchini, bresaola, parmesan cheese)

€ 9,50

DELIZIOSA: mozzarella, pom. fresco, spinaci*, cipolla, bacon
(mozzarella cheese, fresh tomato, spinach*, onion, bacon)

€ 9,50

BONTÀ: tuma, ciliegino, salsiccia, salame piccante, scaglie di parmigiano
(tuma cheese, cherry, sausage, salami spicy, parmesan cheese)

€ 11,00

CRUDAIOLA: mozz. di bufala, pom. fresco, rucola, crudo, scaglie aceto balsamico
(mozz. cheese, tomato, arugula, raw ham, parmesan cheese, balsamic vinegar)

€ 11,00

...supplementi

Vari Supplementi | Varios Supplements

€ 1,00

Salmon, Bresaola, Pistachio, Salsiccia, Funghi,

€ 2,00

Bufala, Grana, P.Crudo, Scamorza ecc.

Salmon, Bresaola, Pistachio, Sausage, Mushrooms, Buffalo Mozzarella,
Grana, P. Raw, Scamorza etc.

La nostra specialità
pizza con bordo ripieno
"DONNA FORTUNATA"



BEVANDE DRINKS

Coca Cola 33 cl.	€ 2,50
Fanta Orange 33 cl.	€ 2,50
Sprite 33 cl.	€ 2,50
Chinotto 33 cl.	€ 2,00
Acqua Lete 1lt.	€ 2,50
Acqua San Benedetto 1 lt.	€ 2,50
Coca Cola 1lt.	€ 4,00

BIRRA ALA SPINA MESSINA CRISTALLI DI SALE

Messina (alc.4,8%) 20 cl.	€ 3,00
Messina (alc.4,8%) 40 cl.	€ 5,00

BIRRA IN BOTTIGLIA

Erdinger Weissbier (alc. 5,3%) 50 cl. Birra bianca, ad alta fermentazione, prodotta con malto di frumento La naturale opalescenza è dovuta alla presenza di lievito in bottiglia Dissetante, ma anche piena, rotonda, fruttata	€ 5,00
Ceres Strong Ale (alc.7,7%) 33 cl. Dalla Danimarca una birra anche in Italia è diventata una vera e propria Star. Doppio malto, di buona struttura, ma pericolosamente beverina...	€ 4,00
HeineKen 33 cl Classica, bionda amata da tutti	€ 4,00
Moretti 33 cl	€ 2,00
Moretti 66 cl	€ 3,50



LIQUORI

Finocchietto	€ 2,50
Cannellino	€ 2,50
Limoncello	€ 2,50

AMARI

Jagermeister	€ 4,00
Averna	€ 4,00
Amaro del Capo	€ 4,00
Unicum	€ 4,00
Fernet	€ 4,00
Amaro della Rocca	€ 4,00

GRAPPA

Bianca	€ 4,00
Barricata	€ 4,00

CAFFÈ

Espresso	€ 1,50
----------	--------

DOLCI

Panna Cotta	€ 3,00
Frutta di stagione	€ 3,50
Barchetta di ananas	€ 4,00
Semifreddo (Pistacchio, Mandorla)	€ 4,00
Dolce del giorno	€ 4,00
Coppa di gelato	€ 4,00



coperto €2,00

CARTELLO UNICO DEGLI INGREDIENTI (D.M. 20/DICEMBRE 1994) e s.m.i.

PRODOTTI DELLA RISTORAZIONE

Ingredienti

Pane, pasta di grano duro, farina di grano tenero, semola rimacinata di grano duro, oli vegetali, grasso animale, carne bovina, carne suina, carne avicola, pesce, frutti di mare, prosciutto cotto, prosciutto crudo, insaccati, formaggi, uova, latte, burro, panna, ortaggi, sedano, verdure sottolio e sottaceto, frutta, frutta a guscio, arachidi, agrumi, malto, vino, funghi, aceto di vino, senape, sale, zucchero, piante aromatiche, spezie, gelatina animale aromi.

*Gli alimenti sottolineati fanno parte della lista delle sostanze allergeniche contenute nell'allegato II del Regolamento Europeo UE 1169/2011. L'olio vegetale utilizzato in alcune preparazioni può essere d'arachidi o di soia.

ELENCO DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI

Riportati nell'allegato II del Regolamento Europeo UE 1169/2011

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.

Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Uova e prodotti a base di uova.

Pesce e prodotti a base di pesce.

Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Soia e prodotti a base di soia.

Latte e prodotti a base di latte.

Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci d'acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e loro prodotti derivati.

Sedano e prodotti a base di sedano.

Senape e prodotti a base di senape.

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo.

Lupini e prodotti a base di lupini.

Molluschi e prodotti a base di molluschi.

APERIFISH €25

carrellata di 8 antipasti con assaggio di primo
1 calice di vino o bevanda inclusi

APERIMEAT €20

carrellata di 8 antipasti con assaggio di primo
1 calice di vino o bevanda inclusi

buffet €5 a piatto
buffet abbondante €8 a piatto

coperto escluso

coperto €2,00