

Antipasti

Sashimi di salmone scottato, su glassa al miso e caviale di alghe nere

13

Tataki di tonno impanato fritto con salsa teriyaki, pasta kataifi e fiori del capperò

13

Crema di daterrino giallo, alici marinate, bufala, fave spadellate, croccante di pane e thuille di mais

12

Prosciutto crudo di parma stagionato 36 mesi, stracciatella, tartare e gelè di melone

14

Da condividere

Friiri e Furnu

Pizza tripla cottura

A vapore 100 C°

Fritta 170 C°

Forno 400 C°

Beddà

BASE CICCIO, pomodorino cigliegino al forno, baby rucola, ricotta salata, olio EVO e pepe nero

Si pronuncia beddhra e si traduce bella.

13



Bevande

Acqua naturale Oligominerale	75 cl.	2,5
Acqua effervescente Oligominerale	75 cl.	2,5
Coca cola	33 cl.	2,5
Aranciata Bio	27,5 cl.	2,5
Cedrata Bio	27,5 cl.	2,5
Chinotto Bio	27,5 cl.	2,5
Gazzosa Bio	27,5 cl.	2,5
Limonata Bio	27,5 cl.	2,5
Mandarino Bio	27,5 cl.	2,5

Birre alla spina

Agricola Bionda artigianale lager	40 cl.	5,0% vol.	5
Agricola Bionda artigianale lager	20 cl.	5,0% vol.	3
Agricola Ambrata artigianale Vienna lager	40 cl.	6,5% vol.	6
Agricola Ambrata artigianale Vienna lager	20 cl.	6,5% vol.	3,5
Krombacher Weizen	50 cl.	5,3% vol.	6
Krombacher Weizen	30 cl.	5,3% vol.	3,5

Amari e liquori **3**

Caffè **1**

Distillati

Premium

Rum/Ron/Rhum	10
Whisky e whiskey	10
Grappa di moscato	6

Classici

Rum/Ron/Rhum.	7
Whisky e whiskey	7
Grappa Bianca/Barriquè	4

Birre Artigianali

Igea gluten free - Helles - 33 cl. 5,3% vol. **6**

Il bel colore ambrato ricorda senza dubbio le più classiche birre belghe. Facile da bere, presenti le note mielose sia al naso che in bocca, che vanno a equilibrare i sentori vinosi e caldi della botte. Ricorda senza dubbio le più classiche birre belghe

Tap 7 original - Weizen - 50 cl. 5,4% vol. **6**

Weisse dal color miele, con una schiuma generosa, morbida e candida. L'aspetto velato è dato dai lieviti presenti in abbondanza, che dominano anche l'intensità olfattiva. Il gusto è delicatamente speziato e fruttato di mela, banana matura e chiodi di garofano

Tap 6 Aventinus - Weizen Doppelbock - 50cl. 8,2% vol. **6**

Una Weizen Doppelbock dalla schiuma candida, densa e persistente. Il profumo è avvolgente con note di malto, sentori di nocciola e caramello. Il corpo è pieno e forte, ma piacevole e piuttosto beverino. Il finale presenta toni amari leggeri ma persistenti

Edelstoff - Helles Lager - 50cl. 5,6% vol. **6**

È una birra dalla consistenza vellutata e dalla schiuma bianca e compatta. Il suo gusto è pieno ed equilibrato e nell'immagine del consumatore. Presenta un perfetto equilibrio fra il corpo maltato e i toni erbacei del luppolo

Bloemenbier - Weizen - 33cl. 7,0% vol. **5**

Colore dorato, brassata con due tipi di fiori, è una birra dal gusto molto dolce. Al naso note di caramello, malto, miele d'acacia e sentori floreali, al palato emergono note fruttate che donano a questa birra dolce e vellutata un leggero retrogusto amarognolo

Kwak Pauwel - Belgian Strong Ale - 33cl. 8,4% vol. **5**

Di colore ambrato carico con una schiuma fine e persistente. Viene esaltata la dolcezza dallo zucchero di canna, caramello, lievito, spezie e frutta. In bocca risulta mediamente carbonata, morbida con una dolcezza che richiama l'aroma, leggermente speziata a causa dai lieviti

Fritti

Arancino classico

riso Roma con zafferano, ragù di carne con piselli e caciocavallo stagionato in grotta

4,5

Arancino veggie

riso Roma con zafferano, melanzane, salsa di pomodoro, peperoni, zucchine, patate, sedano, piselli e caciocavallo stagionato in grotta

4,5

Arancino di mare

riso Roma con zafferano, mazzancolle e cozze spadellate, caciocavallo stagionato in grotta

5

Cannellone alla parmigiana con panatura croccante (1 pz)

4

Frittatina di lasagna bianca con pesto di basilico (1 pz)

4,5

Baccalà pastellato con mayo al lime

12

Patatine french fries con buccia

4

Patatine dolci french fries con buccia

6



Primi

Spaghetti alla Nerano con zucchine fritte, stracciatella, provolone del Monaco e gambero rosso di Mazara del Vallo

16

Calamarata trafilata al bronzo con ragù di polpo, crema di Ragusano DOP e limone candito

16

Linguine alla siciliana
pepite di pesce spada, olive, pomodorini al forno, pinoli e cipolla in agrodolce

15

Pansotti alla norma
Pasta fresca ripiena di stracciatella, salsa di pomodoro San Marzano DOP, crema di ricotta vaccina, melanzane fritte e basilico cristallizzato

14

Secondi

Polpo CBT su crema di patate e gelè al lime

16

Entrecôte su crema di mais, baby pannocchie arrosto e glassa di fondo bruno

16

Seppie alla brace su crema di piselli e dressing al limone

14

Pizze Contemporanee

Margherita 6,5

Fior di latte artigianale, pomodoro San Marzano DOP, basilico, olio EVO e pepe nero

La prima volta che si guardarono negli occhi, fu quando Claudio portò in tavola la pizza Margherita che Teresa ordinò durante il pranzo a Catania, in compagnia di suo fratello. Per questo la Margherita resta la Margherita!

Mosaico di Valastro 12

Crema di carciofi, fior di latte artigianale, prosciutto cotto alla brace, olive taggiasche, carciofi grigliati, funghi cardoncelli, terriccio di olive nere, olio EVO e pepe nero

Da Palermo a Piazza Armerina, passando per Otranto e Bitonto: il mosaico accompagna questo viaggio "da sud a sud" per comporre una storia fatta di frammenti preziosi e diversi, per farne opera d'arte.

Cappero Magico 12

Crema di pomodorini al forno, fior di latte artigianale, frutto del capperone, pomodorini al forno, alici del Cantabrico, polvere di capperi, olio EVO e pepe nero

Cresce sui muri, negli spazi vuoti tra i mattoni, si intrufola con forza tra le rocce sbriciolate: il capperone è una pianta attaccata alla vita, pulsante della forza del sole di Sicilia.

Accura, abbruscia! 11

Crema di scamorza affumicata, fior di latte artigianale, spianata piccante, stracciatella, crema di 'nduja, thuille di paprika dolce, olio EVO e pepe nero

Per arrivare in Puglia dalla Sicilia, si attraversa la Calabria dei due mari, dei tramonti rosso fuoco e del peperoncino che infuoca gli animi e fa dire: attenzione, brucia... di passion

Mi Siddia 10

Crema di mais, fior di latte artigianale, mais spadellato, fesa di tacchino arrosto, cremoso di latte, basilico fresco, olio EVO e pepe nero

E' proprio uno stile di vita del siciliano, al quale secca e scoccia fare tutto.

Balataru 13

Crema di latte, mozzarella di bufala DOP, Blu di bufala, nocciole tostate, riduzione al primitivo di Manduria, spuma di bufala, cialde di grana padano DOP, olio EVO e pepe nero

(Pron. Balatàru) Palato.

Gioia Mia 14

Crema di funghi, fior di latte artigianale affumicato, funghi cardoncelli spadellati, salsiccia, timo, thuille alle olive, olio tartufato, e pepe nero

Sentimento di viva allegria e contentezza.



Cunzari 13

Crema di carota, fior di latte artigianale, melanzane e zucchine gratinate, carota croccante, glassa al sakè e teriyaki, semi di sesamo bianchi e neri, olio EVO e pepe nero

Condire

Addubbata 16

Crema di provola, fior di latte artigianale, spinaci freschi, insalata di polpo, crema di patate, mollica frita, zest di limone, olio EVO e pepe nero

Fornita, equipaggiata

Truppicari 13,5

Crema di piselli e menta, fior di latte artigianale, zucchine fritte, piselli spadellati, robiola, pomodoro alla greca, olio EVO e pepe nero

Inciampare

Abissari 15

Crema di scarola, fior di latte artigianale, scarola riccia, stracciatella, alici marinate, gel e zest di arancia, mandorle tostate, olio EVO e pepe nero

Indovinare

Pizze Doppia Cottura

Arricriarsi 13,5

BASE CICCIO, crema di caciocavallo, mozzarella di bufala, capocollo di Martina Franca, pomodorino al forno, basilico cristallizzato, olio EVO e pepe nero

Quando ci si "arricria", ci si rigenera, si prova grande piacere o soddisfazione

Addicari 15

BASE CICCIO, crema cacio e pepe, fave spadellate, carpaccio di black angus marinato a secco, zabaione salato, e pecorino di fossa grattugiato olio EVO e pepe nero

Svenire

Masciddata 13

BASE CICCIO, prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, stracciatella, confettura di fichi, olio EVO e pepe nero

Ricevere un colpo sulla guancia

Fuddia 17

BASE CICCIO, tartare di tonno rosso, salsa teriyaki, mayo di acciughe, cipolla croccante, erba cipollina, olio EVO e pepe nero

Pazzia

Meravigghia 18

BASE CICCIO, cavolo cappuccio rosso marinato, friggirelli, funghi cardoncelli, baccalà mantecato, pecorino di Fossa in crema e scaglie, olio EVO e pepe nero

Meraviglia

