



COME COMINCIARE ??

Iniziare con un “**Antipasto mix**” di **arancini**, tradizione della tavola calda siciliana, è un modo per prepararsi al piacere della cucina “Calò” !

Gli arancini, esattamente come da tradizione, saranno la scelta iniziale esclusiva per il vostro pranzo o la vostra cena !

Qualsiasi possa essere il menù scelto, al termine delle portate, è importante lasciare sempre uno spazio libero nello stomaco per il tradizionale **Cannolo siciliano**.

Il **Cannolo** rappresenta l’arrivederci di “Calò” alla prossima occasione, ed è una scelta che da tradizione, porta fortuna alle persone che lo scelgono, un ottimo arrivederci, con la promessa di rivedersi da Calò più sorridenti e felici di sempre!

Per concludere il **Coltello Siciliano** è il digestivo ideale. Leggenda narra, un monaco che oltre a dedicare la propria vita alla religione, ha dedicato ricerche per creare un liquore di erbe speciali che ricordasse la Sicilia in ogni dettaglio !
.. unico ed inimitabile .. ci è assolutamente riuscito !!

ed ora, che inizi la magia

BUON APPETITO !

BIBITA

Caffè espresso/Caffè macchiato/Capo/Capo in B	€ 2,00
Cappuccino	€ 3,00
The caldo	€ 3,00
Ciocolata	€ 3,50

Acqua Naturale/Frizzante 0,50l.	€ 2,00
Acqua Naturale/Frizzante 0,75l.	€ 2,80
Coca Cola – Lattina 0,33 l.	€ 3,00
Fanta –Lattina 0,33 l	€ 3,00
Sprite – Lattina 0,33 l.	€ 3,00
Lemonsoda – Lattina 0,33 l.	€ 3,00
Oransoda – Lattina 0,33 l.	€ 3,00
Chinotto – Lattina 0,33 l.	€ 3,00
Acqua Tonica – Lattina 0,33 l.	€ 3,00
Tè al Limone/The alla pesca – Lattina 0,33 l.	€ 3,00
Succo di Frutta vari cl. 200	€ 3,00
Red Bull	€ 5,00
Limonata (No gas) limoni di Sicilia	€ 4,00

APERITIVI

Spritz aperol Spritz Hugo Spritz Campari Gin tonic	€ 5,00
Campari soda	€ 4,00
Gingerino Crodino San Bitter	€ 3,00
Spritz Bianco/Rosso	€ 3,00

BIRRE

-Alla spina-

Birra Spina Bionda – 0,20l.	€ 3,50
Birra Spina Bionda – 0,40l.	€ 6,00
Brocca Birra Spina Bionda - 1,5 l.	€ 16,00

Birra Spina Rossa – 0,20l.	€ 3,80
Birra Spina Rossa – 0,40l.	€ 6,50
Brocca Birra Spina Rossa - 1,5 l.	€ 20,00

-In Bottiglia-

Messina cristalli Sali – 0,50l.	€ 6,00
Ichnusa non filtrata – 0,50l.	€ 6,00
Moretti – 0,66l.	€ 5,00
Birra analcolica – 0,33l.	€ 4,00

VINI

-Rossi-

Merlot della Casa

Calice	€ 2,50
¼ litro	€ 3,80
½ litro	€ 7,50

Lambrusco

Calice	€ 3,00
¼ litro	€ 4,50
½ litro	€ 8,50

-Rossi Sicilia-

Sedara donna fugata rosso

Calice	€ 4,50
Bottiglia	€ 22,00

Edonè nero d'Avola

Calice	€ 4,50
Bottiglia	€ 22,00

-Bianchi-

Friulano della Casa

Calice	€ 2,50
¼ litro	€ 3,80
½ litro	€ 7,50

-Bianchi Sicilia-

Anthilia donna fugata bianco

Calice	€ 4,50
Bottiglia	€ 22,00

Edonè Chardonnay Inzolia

Calice	€ 4,50
Bottiglia	€ 22,00

-Bollicine-

Prosecco

Calice	€ 2,50
¼ litro	€ 4,50
½ litro	€ 8,50

Frizzantino "ELITE " Extra Dry Edonè

Calice	€ 4,50
Bottiglia	€ 22,00

Coperto € 2,00 –

TAVOLA CALDA SICILIANA

Arancine

- Alla carne ragù** , piselli e mozzarella	€ 4,50
- Prosciutto e mozzarella	€ 4,50
- Melanzane e pesto	€ 4,50
- Friarielli e salsiccia	€ 5,00
- Alla norma Melanzane ricotta, pecorino, salsa pomodoro	€ 4,50
..... altre varietà in vetrina gastronomica	€ 4,50
Panelle 5pz. Le panelle sono una polenta di farina di ceci, cotta in forno per un' ora, successivamente lasciata riposare, per poi essere tagliata a fette e fritta	€ 5,50
Mix Fritto italiano con le panelle*	€ 10,00

RIANATA Campobello o **"Sfincione"**** € 5,00

Pizza in teglia, alta, soffice, condita con sarde salate, pomodori pelati, pecorino, olio e origano in abbondanza

La Rianata è un tipo di Pizza della provincia di Trapani e diffusa in tutta la Sicilia Occidentale, una delizia che si contraddistingue per il suo profumo di Origano. La ricetta tradizionale infatti, oltre ai pochi e semplici ingredienti tipici della cucina siciliana, prevede che questo piatto debba essere caratterizzato da una generosa spolverata di origano che gli conferisce un profumo inconfondibile

FRITTI ITALIANI

Patatine Fritte*	€ 5,50
Crocchette di patate*	€ 5,50
Anelli di cipolla*	€ 5,50
Mozzarelline fritte*	€ 5,50
Olive ascolane*	€ 5,50

SPECIALITA' SICILIANE

LU PANI CUNZATU

Il pane condito, o meglio, “Lu pani Cunzatu”, è uno dei piatti più poveri della tradizione siciliana, conosciuto anche come il “Pane della disgrazia”, perché è nato dalle abitudini culinarie del popolo che in mancanza dei condimenti più ricchi, condivideva il pane casereccio con gli ingredienti che non mancavano mai su una tavola siciliana: formaggio, primo sale, acciughe, pomodoro, una filo d'olio, un po' di basilico ed una spolverata di origano.

LU PANI CUNZATU Classico

Pane casereccio con formaggio primo sale, acciughe salate, pomodoro, olio Extravergine del Belice, basilico e origano € 6,00

LU PANI CUNZATU **Verdure** (peperoni, melanzane, zucchine, primo sale e basilico) € 6,50

LU PANI CUNZATU **Prosciutto** (prosciutto Praga, stracciatella di bufala, brie e insalatina) € 6,50

LU PANI CUNZATU **Inferno** (salamino, stracciatella di bufala, rucola, porcini e pomodoro) € 7,00

Panino con le panelle € 6,00

Le panelle sono una polenta di farina di ceci, cotta in forno per un' ora, successivamente lasciata riposare, per poi essere tagliata a fette e fritta

PIZZOTTO AL FORNO (Detto anche Panino all'ufficiale)

Panino fatto con l'impasto della pizza e servito con patatine fritte

Pizzotto Bufalino (prosciutto crudo, stracciatella di bufala e rucola) € 10,00

Pizzotto Doc (pomodori secchi, burrata, rucola e basilico) € 10,00

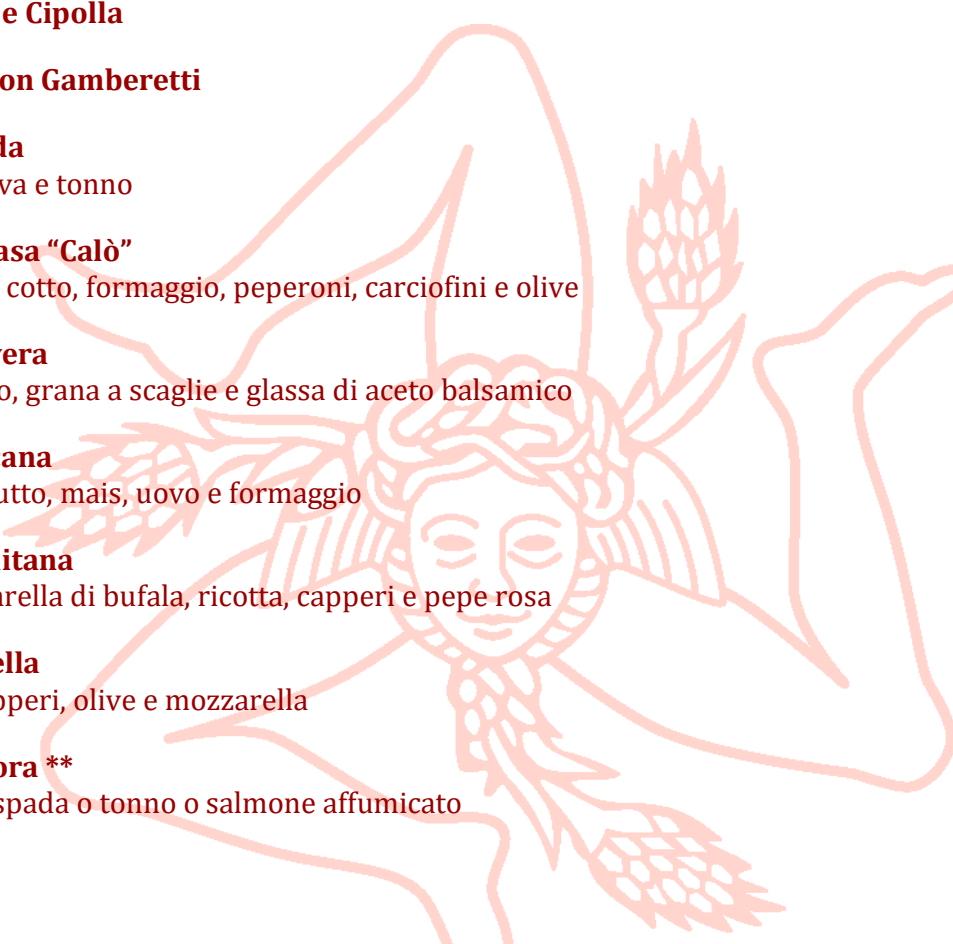
Pizzotto Delicato (prosciutto cotto, ricotta, pomodoro pachino e rucola) € 10,00

Pizzotto al Diavolo (salamino piccante, stracchino e rucola) € 10,00

Focaccia esotica

(mozzarella, pomodorini, crudo, insalatona, misticanza e rucola) € 12,00

INSALATONE



Insalata Mista Misticanza, radicchio, pomodoro, carote e cetrioli	€ 6,00
Insalata Pomodori e Cipolla	€ 6,50
Insalata Fagioli e Cipolla	€ 6,00
Insalata Mista con Gamberetti	€ 10,50
Insalata Nizzarda Mista, cipolla, uova e tonno	€ 10,00
Insalata della Casa "Calò" Mista, prosciutto cotto, formaggio, peperoni, carciofini e olive	€ 10,00
Insalata Primavera rucola, pomodoro, grana a scaglie e glassa di aceto balsamico	€ 10,00
Insalata Americana Mista con prosciutto, mais, uovo e formaggio	€ 10,00
Insalata Palermitana insalatina, mozzarella di bufala, ricotta, capperi e pepe rosa	€ 10,00
Insalata Pulcinella Mista, funghi, capperi, olive e mozzarella	€ 10,00
Insalata Pescatora ** Mista con pesce spada o tonno o salmone affumicato	€ 12,00

PIATTI FREDDI

Carpaccio di Polipo	€ 13,00
Carpaccio di Pesce Spada** affumicato con insalatina	€ 13,00
Carpaccio di tonno** con Insalatina	€ 13,00
Carpaccio di carne** con Rucola e Grana	€ 13,00
Caponata Siciliana Sugo di pomodoro, misto di verdure, pinoli, mandorle e olive	€ 10,00
Caprese di Bufala rucola, pomodoro, mozzarella di bufala e glassa di aceto balsamico	€ 12,00
Prosciutto crudo e melone (in stagione)	€ 12,00
Tagliere Affettati	€ 12,00

CALO' MADE IN ITALY

" PRIMI PIATTI "



- Linguine al pesto	€ 10,00
- Spaghetti al pomodoro / Aglio olio peperoncino	€ 8,00
- Spaghetti all'arrabbiata	€ 8,50
- Spaghetti alla bolognese	€ 8,50
- Spaghetti alla Carbonara	€ 10,00
- Tortellini panna e prosciutto	€ 10,00
- Gnocchi Mamma rosa (pomodoro e panna)	€ 10,00
- Gnocchi ai formaggi / o Goronzola	€ 11,00
- Gnocchi ai funghi	€ 10,00
- Gnocchi al pesto	€ 10,00
- Gnocchi ai carciofi e xxxx	€ 9,00
- Gnocchi al ragù	€ 10,00
- Lasagne alla bolognese	€ 10,50
- Parmigiana di Melanzane	€ 11,00
- Caserecce alla Norma (pomodoro, melanzane e ricotta salata)	€ 11,00
- Caserecce alla Trapanese (Pesto siciliano)	€ 11,00
- Caserecce all'amatriciana	€ 11,00
- Gnocchi al Goulash	€ 12,00
- Caserecce broccoli salsiccia e mollica atturrata	€ 12,00

" SECONDI PIATTI "

- Tagliata di Roast Beef ai ferri - su rucola	€ 15,00
- Scaloppine al limone - Agrumi di Sicilia	€ 12,00
- Scaloppine al vino bianco / ai funghi / al Marsala	€ 12,00
- Milanese* con Patatine*	€ 12,00

CALO' NETTUNO " SAPORE DI MARE "

" PRIMI PIATTI "

- Linguine allo scoglio* € 16,00
- Linguine alle vongole € 14,00
- Linguine alle cozze € 12,00
- Linguine alle vongole e cozze € 14,00
- Linguine con le sarde e finocchietto selvatico € 13,50
- Casarecce al salmone € 13,00

" SECONDI PIATTI "

- Zuppa di cozze € 12,50
- Zuppa di Pesce € 14,00
- Branzino al forno / Orata al forno con patate € 18,00
- Filetto di branzino** o Orata** alla mediterranea (capperi e olive) € 14,50
- Fetta di pesce spada alla mediterranea* € 15,00

_____ CONTORNI _____

- Spinaci* al burro/ Spinaci A.O.P € 6,50
- Funghi trifolati € 6,50
- Broccoli saltati con aglio € 6,00
- Patate al Burro € 5,00

1 Cestino di pane **compreso** / Cestino di **pane extra** € 1,50

IL SEGRETO DELLA PIZZA SICILIANA DI CALO'

La Pizza Siciliana di Calò è unica e inconfondibile

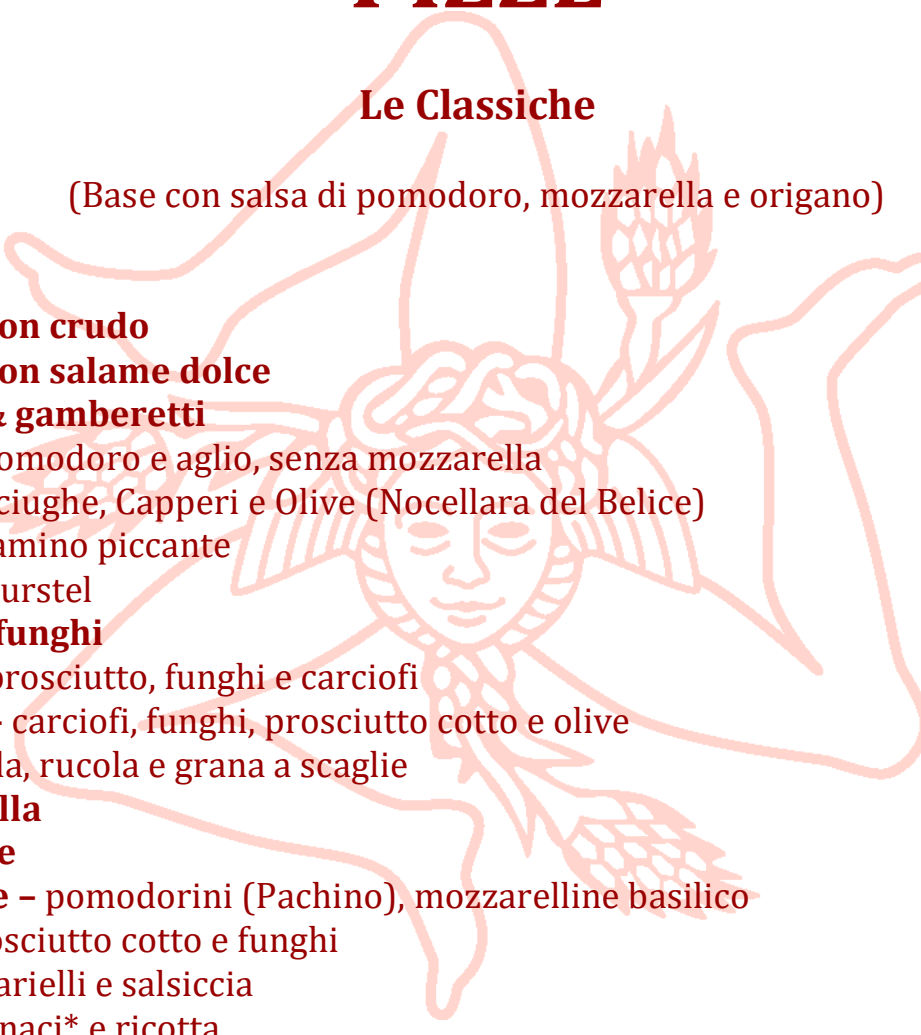
Per gli amanti della buona pizza rappresenta un élite dove la pasta fa la differenza, la salsa e la mozzarella sono diamanti di classe e gli ingredienti scelti dal cliente vengono aggiunti come da tradizione Calò in quantità generosa.

I 5 tipi diversi di farina utilizzati per realizzare la pasta rappresentano la formula vincente del risultato, la farina integrale, la farina doppio zero, ed altri tre tipi di farina "Segreti" sono il dettaglio che rende la Pizza Calò unica nel suo genere, leggera, digeribile, amabile, gustosa !

- PIZZE -

Le Classiche

(Base con salsa di pomodoro, mozzarella e origano)



Margherita	€ 7,00
Margherita con crudo	€ 10,00
Margherita con salame dolce	€ 8,50
Margherita & gamberetti	€ 12,50
Marinara – pomodoro e aglio, senza mozzarella	€ 6,50
Siciliana – acciughe, Capperi e Olive (Nocellara del Belice)	€ 8,50
Diavola – salamino piccante	€ 9,50
Viennese – wurstel	€ 8,00
Prosciutto e funghi	€ 9,50
4 Stagioni – prosciutto, funghi e carciofi	€ 9,50
Capricciosa – carciofi, funghi, prosciutto cotto e olive	€ 10,00
BRG – bresaola, rucola e grana a scaglie	€ 13,00
Tonno e cipolla	€ 11,00
Pizza verdure	€ 11,00
Primo Amore – pomodorini (Pachino), mozzarelline basilico	€ 10,50
Calzone – prosciutto cotto e funghi	€ 10,00
Calzone – Friarielli e salsiccia	€ 10,00
Calzone – Spinaci* e ricotta	€ 10,00
Zucchine e gamberetti	€ 12,00
Asparagi e gamberetti	€ 12,00

Le Farcite

(Base con salsa di pomodoro, mozzarella e origano)

Nico – prosciutto cotto, funghi, wurstel, salamino piccante, uovo all'occhio di bue e olive (Nocellara del Belice)	€ 11,90
Trapanese – salsiccia, funghi, brie, noci e grana	€ 11,90
Norma – ricotta, melanzane**, pecorino e basilico	€ 11,90
Cannolo – acciughe, capperi, mozzarella di bufala e olive	€ 11,90
Burratina – pomodori secchi, burratina e basilico	€ 11,90
Franco & Ciccio – salsiccia, peperoni, cipolla e grana	€ 11,90
Pizza Calò – peperoni, melanzane, tonno, prosciutto, e olive (nocellara del Belice)	€ 11,90
Frutti di Mare	€ 16,00
Angolino 8 Stagioni – ingredienti vari ad angolino	€ 13,00
Pizza Fossaloni – asparagi, uovo sodo, cipolla e grana	€ 13,00

Pizza Peter pan – wurstel e crocchette di patate*	€ 10,50
Pizza Uomo ragno – wurstel e patatine fritte*	€ 10,50

LA PIZZA DEL PIZZAIOLO - GIOIA E ALLEGRIA - Radicchio rosso, salsiccia, pancetta, cipolla, brie e grana	€ 11,90
---	---------

Le Bianche

(Base bianca, mozzarella e origano)

6 formaggi edamer, gorgonzola, brie, emmenthal, grana	€ 11,90
Pistacchiosa Bronte mortadella, pesto al pistacchio e burratina	€ 13,00
Al Salmone salmone, stracchino e prezzemolo	€ 15,00
Fagotto Imperiale prosciutto, edamer, salamino piccante, brie, fontina, porcini e grana	€ 15,00
Principessa Sissi zucchine, pomodorini, tonno e rucola	€ 11,90

DOLCI

Cannolo di ricotta* con granella di .. € 5,00

- Classico (con canditi)
- .. Mandorle
- .. Pistacchio
- .. Nocciola
- .. Cioccolato
- .. Cioccolato bianco

Cassatina* € 5,50

Tartufo Bianco* € 5,00

Tartufo nero* € 5,00

Tartufo bianco con caffè* € 6,50

Ravioline di ricotta calda* 2 Pezzi € 6,00

Crepes cioccolato* € 5,00

Crepes albicocca* € 5,00

DIGESTIVI

Whisky

Brandy

Amari

Limoncello

Pistacchiello

Meloncello

da € 3,50 a € 7,00

da € 3,50 a € 5,00

da € 3,00 a € 6,00

€ 3,50

€ 3,50

€ 3,50

IL MEGLIO DELLA CASA

Amaro "Il coltello Siciliano" € 4,00

L'amaro "Il coltello siciliano" viene realizzato dall'antica ricetta di un monaco di un convento che dedicò la sua vita, oltre che alla vocazione di religioso, a realizzare un amaro speciale dal gusto fruttato.

Il desiderio era, assaporandolo con gli occhi chiusi, riportare la mente alla meravigliosa terra della Sicilia.

La leggenda narra che il liquore oltre a portare benessere fisico riporti un benessere mentale e psicologico.

"Il coltello siciliano" è attualmente l'amaro più ricercato e richiesto dagli estimatori degli amari.

Da Calò rappresenta un élite della casa !

Seguici sulla nostra pagina Facebook
Ristorante Calò - Pizza e "Pezzi di Sicilia"

Postare un tuo commento sulla pagina ci aiuterà a crescere alimentando nuove evoluzioni che saranno sempre proiettate a soddisfare a pieno ogni tua aspettativa !

ALLERGENI

Per info riguardo gli allergeni su prodotti utilizzati potete consultare il menù specifico posto sul bancone. Oppure chiedere al personale di sala.

N.B

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con :

"*" Prodotti congelati o surgelati all'origine dal produttore.

"**" Prodotto e congelato presso il nostro locale.