



· DELIZIOSA ·  
*l'intesa dei gusti*

# · DELIZIOSA ·

*l'intesa dei gusti*

Deliziosa nasce dal desiderio di creare  
un luogo informale e accogliente  
in cui sentirsi a casa  
pur essendo nel cuore della città,  
dove assaporare prodotti  
freschi e genuini  
attraverso le ricette  
della nostra tradizione,  
interpretate in chiave contemporanea.  
Il tutto accompagnato  
dalla nostra piccola selezione  
di vino siciliano.

*Deliziosa comes from the desire to create  
an informal and welcoming place  
in which to feel at home  
despite being in the heart of the city,  
where to taste products  
fresh and genuine  
through recipes of our tradition,  
interpreted in a contemporary key.  
All accompanied from our small selection  
of sicilian wine.*

*Con Amore,  
Aurora e Carminia*

# Antipasti

**BRUSCHETTA ALLA NORMA** \_\_\_\_\_ € 5,00

*Fresh tomato, fried eggplants, fresh basil, seasoned ricotta cheese, salt, oregan.*

**BRUSCHETTA AL PISTACCHIO & MORTADELLA DI SUINO NERO DEI NEBRODI** \_\_\_\_\_ € 7,00

*Pistachio cream and sicilian black pork Mortadella from Nebrodi.*

**BRUSCHETTA AL SALMONE, SESAMO, STRACCIATELLA DI BURRATA, RUCOLA** \_\_\_\_\_ € 7,00

*Smoked salmon, rocket salad, stracciatella cheese, sesam seeds.*

**POLPETTE\*\* DI PATATE DELLA CASA** \_\_\_\_\_ € 5,00

*Potatoes croquettes\*\* with Grana Padano Dop, sicilian pepato cheese, garlic, parsley.*

**PATATE AL FORNO PISTACCHIOSE CON GUANCIALE DI SUINO SICILIANO** \_\_\_\_\_ € 7,00

*Baked potatoes with pistachio cream and crispy sicilian pork cheek with black pepper.*

**PATATE RUSTICHE FILANTI** \_\_\_\_\_ € 5,00

*Baked potatoes with cheese fondue.*

**PANELLE\*\*** \_\_\_\_\_ € 5,00

*Homemade Cheackpeas fritters\*\*.*

**LA NOSTRA CAPONATA** \_\_\_\_\_ € 7,00

*Dadolata di verdure, pinoli, olive verdi e uva passa alla nostra maniera, cotta al forno.*

*Baked Caponata.*

**VERDURE SELVATICHE SALTATE IN PADELLA** \_\_\_\_\_ € 7,00

*con olive nere della nonna, aglio, peperoncino, pepe nero, scaglie di Pepato siciliano.*

*Wild vegetables sautéed with sicilian black olives, garlic, chilli pepper, sicilian Pepato cheese.*

**TAGLIERE CONTADINO** \_\_\_\_\_ € 18,00

*Selezione di formaggi, sott'oli nostrani, caponata, uovo sodo siciliano e miele siculo.*

*Selection of local cheeses, local pickles, caponata, sicilian boiled egg, sicilian honey.*

**TAGLIERE DI SALUMI & FORMAGGI SICILIANI** \_\_\_\_\_ € 18,00

*accompagnato da miele siciliano e sott'oli nostrani.*

*Sicilian selection cold meat and cheeses served with local pickles and sicilian honey.*

**PARMIGIANA LIGHT** \_\_\_\_\_ € 8,00

*Melanzane arrosto, salsa di pomodoro siciliano, provola ragusana affumicata, pesto di basilico casereccio, uovo siciliano, scaglie di Grana Padano Dop.*

*Grilled eggplants, sicilian eggs, Ragusa smoked provola, Grana Padano Dop flake, basil pesto, sicilian tomato sauce.*

**INSALATA DELLA NONNA** \_\_\_\_\_ € 8,00

*Pomodoro ramato, olive nere, cipolla rossa, ricotta salata, olio evo, origano, basilico.*

*Tomatoes, black olives, red onion, seasoned ricotta cheese, evo oil, oregan, basil.*

**UOVA IN PURGATORIO** \_\_\_\_\_ € 5,00

*Uova siciliane, salsa di pomodoro siciliano, peperoncino, Pepato siciliano, basilico.*

*Sicilian eggs, sicilian tomato sauce, chilli pepper, sicilian Pepato cheese, basil.*

# Pasta

## TRINACRIA € 10,00

Pesto di pistacchio dell'Etna, pancetta di suino siciliano, scaglie di Grana Padano Dop, granella di pistacchio dell'Etna, cipolletta fresca.

*Etna pistachio pesto, sicilian bacon, Grana Padano Dop flakes, Etna pistachio grain, fresh onion.*

## LIOTRU € 9,00

Salsa di pomodoro siciliano, melanzane fritte, ricotta salata, basilico fresco, aglio, olio Evo.

*Sicilian tomato sauce, fried eggplants, sicilian ricotta cheese, fresh basil, garlic and Evo oil.*

## TEATRO MASSIMO € 10,00

Funghi porcini\* trifolati, guanciale di suino siciliano al pepe nero, crema ai funghi\*, prezzemolo, scaglie di Grana Padano Dop, aglio, olio Evo.

*Porcini mushrooms\*, sicilian pork cheek with black pepper, porcini cream, Grana Padano Dop flakes, garlic, parsley, Evo oil.*

## ACQUA O LINZOLU € 10,00

Straccetti di tonno Drago®, pesto di finocchietto, alici sott'olio, olive nere della nonna, capperi siculi, capuliatto di pomodori secchi, mollica atturrata, cipolletta fresca.

*Sicilian Drago® tuna, Finocchietto pesto, anchovies in oil, capers, black olives and dry tomatoes, toasted crumb, fresh onion, Evo oil.*

## ETNA € 11,00

Pesce spada\* sfumato al vino dell'Etna, uva passa, pomodorini caramellati, melanzane fritte, salsa di pomodoro siciliano, pinoli, prezzemolo, cipolletta fresca, aglio.

*Swordfish\* shaded with Etna red wine, raisins, caramelized cherry tomatoes, fried eggplants, sicilian tomato sauce, pine nuts, parsley, fresh onion, garlic.*

## DUOMO € 12,00

Mazzancolle\*, salmone affumicato in pezzi, pomodorini caramellati, zucchine fritte, pesto di basilico casereccio, mandorle tostate, aglio.

*Shrimps\*, smoked salmon, caramelized cherry tomatoes, fried zucchini, basil pesto, toasted almonds, garlic.*

## CASTELLO URSINO € 11,00

Pesto di noci homemade, funghi porcini\* trifolati, radicchio, scaglie di Grana Padano Dop, noci, olio al tarfufo, aglio.

*Homemade walnut pesto, porcini mushrooms\*, red radish, Grana Padano Dop flakes, walnuts, truffle oil, garlic.*

## VILLA CERAMI € 12,00

Pesto di pistacchio dell'Etna, mazzancolle\*, granella di pistacchio, Stracciatella di Burrata, aglio.

*Etna pistachio pesto, shrimps\*, Etna pistachios grain, Stracciatella cheese, garlic.*

## PIAZZA STESICORO € 12,00

Pesto di finocchietto, salsiccia di suino siciliano di Palazzolo Acreide, capuliatto di pomodori secchi, cipolletta fresca, olio Evo.

*Finocchietto pesto, sicilian pork sausage from Palazzolo Acreide, dry tomatoes, fresh onion, Evo oil.*

# Secondi

## TASCA DI POLLO AL PISTACCHIO \_\_\_\_\_ € 13,00

farcita con pesto di pistacchio dell'Etna, speck artigianale nostrano, provola affumicata ragusana servita con insalatina croccante. .

*Chicken's roll stuffed with Etna pistachio pesto, Ragusa smoked provola, Sicilian speck, served with mixed salad.*

## TAGLIATA DI CUBE-ROLL ALLA MEDITERRANEA \_\_\_\_\_ € 18,00

Tagliata di vitello alla piastra, valeriana, pomodorini caramellati agli odori, scaglie di Pepato, gocce di pesto di basilico casereccio, gherigli di noci.

*Grilled veal sliced, valerian, caramelized cherry tomatoes, drops of basil pesto, sicilian Pepato cheese flakes, walnuts.*

## PESCE SPADA ALLA EOLIANA \_\_\_\_\_ € 14,00

sfumato al vino rosso dell'Etna, olive nere della nonna, capperi, uva passa, pinoli, pomodorini caramellati, salsa di pomodoro siciliano, prezzemolo, cipolletta fresca, aglio.

*Swordfish blended with Etna red wine, black olives, capers, raisins, pine nuts, caramelized cherry tomatoes, sicilian tomato sauce, parsley, fresh onion, garlic.*

## FILETTO DI SALMONE FRESCO PANATO AL PISTACCHIO \_\_\_\_\_ € 15,00

servito con rucola selvatica, mango, scaglie di Grana Padano Dop, salsa al curry e ananas  
*pistachio breaded fresh salmon fillet, served with rocket salad, mango, Grana Padano Dop Flakes, curry and pineapple sauce.*

## SALSICCIA DI SUINO SICILIANO AL FINOCCHIETTO \_\_\_\_\_ € 13,00

Servita con verdure selvatiche e patate rustiche

*Sicilian sausage with fennel seeds served with wild vegetables and baked potatoes.*

## POLPETTE DELLA DOMENICA \_\_\_\_\_ € 12,00

polpettine al sugo con cuore morbido di cacio ibleo fresco.

*Typical Sicilian meatballs with cheese and tomato sauce.*

# Paninazzo

## NUMERO 1 \_\_\_\_\_ € 9,00

Burger di vitello 200 gr, provola affumicata ragusana, guanciaie di suino siciliano al pepe nero, pomodoro ramato a fette, iceberg, salsa BBQ.

*Veal burger 200 gr, sicilian smoked provola, sicilian pork cheek, sliced tomato, green salad, BBQ sauce.*

## NUMERO 2 \_\_\_\_\_ € 10,00

Burger di vitello 200 gr, speck artigianale nostrano, pesto di noci homemade, funghi porcini\* trifolati, radicchio, stracciatella di burrata, olio al tartufo.

*Veal burger 200 gr, sicilian speck, homemade walnut pesto, porcini\* mushrooms, red radish, stracciatella cheese, truffle oil.*

## NUMERO 3 \_\_\_\_\_ € 11,00

Mortadella di suino nero dei Nebrodi con pistacchi, burger di vitello 200gr, funghi porcini\* trifolati, crema di pistacchio dell'Etna, granella di pistacchio dell'Etna.

*Black pork mortadella with pistachios from Nebrodi, 200gr veal burger, porcini mushrooms\*, Etna pistachio cream, Etna pistachio grains.*

## NUMERO 4 \_\_\_\_\_ € 10,00

Pollo panato e fritto, Cacio ibleo fresco, pancetta di suino siciliano, pomodoro ramato, iceberg salsa Deliziosa, scaglie di Grana padano Dop.

*Fried and breaded chicken, sicilian Cacio cheese, sicilian bacon, sliced tomato, green salad, Grana Padano Dop flakes, Deliziosa sauce.*

## NUMERO 5 \_\_\_\_\_ € 10,00

Burger di vitello 200gr, uovo siciliano all'occhio di bue, speck artigianale nostrano, provola ragusana affumicata, cipolla rossa caramellata, iceberg, salsa Deliziosa.

*Veal burger 200gr, fried egg, sicilian speck, sicilian smoked Provola, caramelized red onion, green salad, Deliziosa sauce.*

## NUMERO 6 \_\_\_\_\_ € 10,00

Salsiccia di suino siciliano al finocchietto, provola affumicata ragusana, verdure selvatiche cipolla rossa caramellata, patè di olive nere, maionese.

*Sicilian pork sausage with fennel seeds, sicilian smoked provola, wild vegetables, caramelized red onion, black olive patè, mayonnaise.*

# Insalaricche

## GATTOPARDO

€ 12,00

Insalatina croccante, straccetti di pollo alla piastra, guanciale di suino siciliano al pepe nero, crostini aromatici, uovo fresco siciliano all'occhio di bue, pomodorini, scaglie di Grana Padano Dop, salsa senape e miele homemade.

*Mixed salad, grilled chicken breast, crispy sicilian pork cheek with black pepper, croutons, sicilian fried egg, cherry tomatoes, Grana Padano Dop flakes, homemade mustard and honey sauce.*

## GIACINTA

€ 12,00

Valeriana, salmone affumicato, mango, pomodorini, gherigli di noci, uva passa, miele siculo, scaglie di Grana Padano Dop.

*Valerian salad, smoked salmon\*, mango, cherry tomatoes, walnuts, raisins, sicilian honey, Grana Padano Dop flakes.*

## ED È SUBITO SERA

€ 12,00

Rucola selvatica, speck Igp, pere Abate, mix di semi, uovo fresco siciliano all'occhio di bue, formaggio siciliano "Terre di Munnura", gherigli di noci, miele siculo.

*Wild rocket, speck IGP, pears, mixed seeds, fried Sicilian egg, "Terre di Munnura" seasoned sicilian cheese, walnuts, sicilian honey.*

## MALAVOGLIA

€ 12,00

Insalatina croccante, straccetti di tonno Drago®, cipolla rossa, ceci al vapore, olive nere della nonna, "Nero di Sicilia" formaggio al pepe nero, pomodori secchi nostrani.

*Mixed salad, sicilian Drago® tuna in oil, red onion, dry tomatoes, black olives, sicilian cheese with black pepper, steamed chickpeas.*

## MALIA

€ 12,00

Valeriana, mazzancolle\* saltate in padella, mango, arance bionde, pomodorini, chips di banana, salsa al curry homemade, mandorle tostate.

*Valerian salad, shrimps\*, oranges, mango, cherry tomatoes, banana chips, toasted almonds, homemade curry sauce.*

# SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEI PIATTI PREPARATI IN QUESTO ESERCIZIO E NELLE BEVANDE SONO CONTENUTI INGREDIENTI COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II -Reg.1169/2011 UE

“Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”

|   |  |
|---|--|
| 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati           | 8. Frutta a guscio                                     |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati | 9. Sedano e prodotti a base di sedano                  |
| 3. Uova e prodotti a base di uova                           | 10. Senape e prodotti a base di senape.                |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce                         | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi                   | 12. Anidride solforosa e solfiti                       |
| 6. Soia e prodotti a base di soia                           | 13. Lupini e prodotti a base di lupini                 |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)      | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi           |

Invitiamo gli interessati a richiedere ogni informazione sugli ingredienti utilizzati per i singoli piatti/bevande proposti in menù/listino al personale in servizio o al titolare

In questo menù si utilizza l'asterisco (\*) a fianco di alcuni ingredienti per definire gli alimenti surgelati. I piatti contrassegnati con gli asterischi (\*\*) e (\*\*\*) sono preparati con ingredienti acquistati freschi ed abbattuti in loco (\*\*) e preparati in loco ed abbattuti in loco (\*\*\*) per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

La direzione \_\_\_\_\_