



Trattoria siciliana & Pizzeria

Pi cuminciari



Caponata alla palermitana € 7

melanzane fritte, salsa di pomodoro Pachino in agrodolce con aceto, sedano, olive, capperi di Pantelleria e cipolla

Parmiciana sicula € 8

melanzane fritte, salsa di pomodoro Pachino, basilico, caciocavallo ragusano, primo sale e pan grattato

Panelle fritte € 6

farina di ceci, acqua, sale e pepe



Sarde allinguate € 8

sarde fresche macerate in aceto di vino, passate nell'uovo, pan grattato e fritte

Spadellata di calamari e gamberi € 10

spadellata con calamari, gamberi*, zucchine e granella di pistacchio

Antipasto misto Mizzica € 12 (€ 18 per 2 pers)

selezione a scelta dal nostro chef

Chiacchiere fritte € 10

il nostro impasto fritto con prosciutto crudo o lardo di maialino nero dei Nebrodi



Aggiungi
BUFALA
o
BURRATA
€ 3,5

Pronto a vivere l'esperienza autentica?
Goditi tutti i piatti della tradizione da
condividere a centro tavola

MENU' PANZA CHINA

Antipasto misto

*Due primi tra quelli
proposti dallo chef*

*Un secondo a scelta tra quelli
proposti dallo chef*

Coperto incluso

€ 26 A PERSONA
BEVANDE ESCLUSE

LA PROPOSTA È VALIDA
SE SCELTA DA TUTTI
I COMPONENTI DEL TAVOLO

IL MENU' E' VALIDO
DAL MARTEDÌ AL GIOVEDÌ

AGGIUNGI LE BEVANDE

... conviene!

Acqua e vino della casa
+
caffè o amaro della casa o
limoncello

€ 8 A PERSONA

Tagliere Mizzica per due persone € 18

La nostra selezione di salumi e formaggi,
panelle palermitane, arancinette, verdure
pastellate e caponata alla palermitana



La Pasta

Montalbano € 13

spaghettoni di grani antichi siciliani con pomodorini Pachino, pesce spada, basilico, mandorle e olive

Pasta a Palina € 10

maccheroni al ferretto con cavolfiore, acciughe di Aspra, pinoli, concentrato di pomodoro e muddica atturrata (pan tostato aromatizzato)

Pasta chi saiddi € 11

spaghettoni di grani antichi siciliani con sarde fresche, finocchietto selvatico di montagna, pinoli e muddica atturrata (pan tostato aromatizzato)

La Norma € 10



busiate fresche con melanzane fritte, salsa di pomodoro Pachino, basilico e ricotta salata ennese

Sugu ra nonna € 12,5

busiate fresche con soffritto di sedano, carote e cipolla, salsiccia paesana, rollatina di tacchino, puntine di maiale al sugo di pomodoro ristretto cotto per tre ore

Pasta e patati € 12

maccheroni al ferretto con patate fresche, cipollotto croccante, lardo di maialino nero dei Nebrodi e ricotta salata ennese a piacimento.

Servito rigorosamente "na rattarola", tipica grattugia del Sud

U cumpanaggiu

Lu Pulpu arrustutu € 16

il nostro polpo del mediterraneo cotto a bassa temperatura e poi arrostito su caponata di melanzane alla palermitana

Grigliata di pesce € 18

grigliata mista di pesce* con verdure alla griglia

Fritturina € 16

frittura di calamari*, gamberi* e sarde

Pesce alla griglia

Orata o spigola € 16

Pesce spada * € 16

Calamari* alla griglia € 16

Pesce spada alla messinese € 17

pesce spada in padella con sugo di capperi, olive leccine, origano siciliano, pomodoro e cipolla croccante

Straccetti alla pizzaiola sicula € 14

straccetti di vitello con capperi, olive leccine, origano siciliano, pomodoro e ricotta salata ennese

Bistecca di vitello € 14

bistecca di vitello alla griglia

Tripa a paisana € 13

trippa di vitello in umido con carote, sedano e cipolla, pomodoro, vino bianco, alloro e pecorino

Contorni

Verdure alla griglia € 5

Insalatina mista € 4

Patatine fritte € 3,5



Contorno del giorno € 4

Il nostro contorno del giorno varia giornalmente. Chiedi allo staff



I piatti per 2

Couscous alla trapanese per 2 persone € 30

couscous di pesce e crostacei misti, verdure, zafferano e frutta secca

Grigliata imperiale per 2 persone € 38

grigliata Imperiale con pesce misto e crostacei, verdure alla griglia e frittura di calamari

I dolci € 5

I nostri dolci variano giornalmente.
Fatti consigliare dal nostro staff

Accompagna il tuo dolce
da un flûte di:



Chiedi di partecipare!
GIOCATI IL DOLCE
CON LE CARTE!
Esatto,
hai letto bene!

E' molto semplice:
se ordini il dolce
SCEGLI UNA CARTA...



Se trovi
l'asso di bastone,
VINCI
il dolce!

Menù picciriddu *



Cotoletta o
pasta al sugo o
pasta al pesto
+
patatine fritte* o
baby salad
+
acqua o bibita

€ 7,5

* fino a 10 anni di età



**Il martedì lo
speciale menù
dedicato ai
bambini è gratis!**

Promozione valida per ogni
bambino fino a 10 anni, abbinata
ad un pasto di un adulto.

vedi anche
il menù baby
pizza



La Pizza



Le nostre pizze sono preparate con miscela di farine pregiate campane e siciliane,
l'impasto lievitato per oltre 24 ore con stesura a ruota di carretto
(oltre i 33 cm di grandezza)

La Regina delle Pizze

La Margherita € 6,5

pomodoro San Marzano, mozzarella
fior di latte, basilico

AGGIUNGI GLI INGREDIENTI CHE PREFERISCI

- + una verdura € 1,0
- + patatine € 1,5
- + un salume € 2,0
- + un formaggio € 2,0
- + bufala o prosciutto crudo o burrata € 2,5

Margherita DOP € 8,5

pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala
campana DOP, basilico

PARMICIANA € 8,5

pomodoro San Marzano, mozzarella fior di
latte, basilico, parmigiana di melanzane e
scaglie di ricotta salata siciliana

MARINARA € 6

pomodoro San Marzano, aglio rosa di Nubia,
acciu'ghe di Aspra e origano di Sicilia

N'CACIATA € 8,5

mozzarella fior di latte, fontina, pecorino
romano, gorgonzola DOP e grana padano 24
mesi

PICCIRIDDA € 9

pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte,
funghi, prosciutto cotto, salame Napoli e carciofi

Pizza Sfincione € 7,5

pomodoro San Marzano, mozzarella fior di
latte, primo sale, cipolla di Giarratana stufata,
caciocavallo, acciu'ghe di Aspra, origano di
Sicilia e pangrattato



Curiosità

Lo sfincione è un prodotto tipico della gastronomia
palermitana, considerato uno dei più simbolici cibi da
strada del capoluogo siciliano.
La tradizione narra che lo sfincione sia stato inventato da
alcune suore del monastero di San Vito a Palermo e che
nasca dalla necessità di presentare per le festività un
piatto diverso dal solito pane che si mangiava tutti i giorni.

Assaggia la nostra versione PIZZA

AMUNI' € 11,5

mozzarella fior di latte, funghi, speck Alto
Adige I.G.P., crema di funghi tartufata e scaglie
di grana padano 24 mesi

CAMURRIA € 8,5

mozzarella fior di latte, pomodorino di
Pachino, pomodorini gialli, rucola e scaglie di
grana padano 24 mesi

CUMPARI € 11

mozzarella di bufala DOP, pomodorini secchi,
prosciutto crudo e pesto di basilico

'ZU TANU € 10,5

pomodoro San Marzano, mozzarella fior di
latte 'nduja di Spilinga, salsiccia, carciofi,
pecorino romano DOP e olive pugliesi

'ZA NINA € 11

mozzarella fior di latte, mortadella Bologna
IGP, granella di pistacchio e burrata

TOTO' € 9

mozzarella fior di latte, salsiccia e friarielli

CUCI' € 9

mozzarella fior di latte, pomodoro secco,
tonno, cipolla di Tropea caramellata e olive
pugliesi

MICHELLE € 12,5

Novità

mozzarella fior di latte, gamberi*,
pomodorini, rucola e mandorle
tostate



CALZONE CLASSICO € 8

mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano, prosciutto cotto e parmigiano

CALZONE MIZZICA € 8,5

mozzarella fior di latte, salame Napoli, scamorza affumicato

MIZZICA € 12

mozzarella fior di latte, porchetta, stracciata di burrata, pomodorini e rucola

PIZZICA € 9,5

mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano, spianata calabrese, 'nduja di Spilinga e gorgonzola Dop

SCAMPAGNATA € 8

mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano e verdure di stagione alla griglia

PROVOLA E PEPE € 8

mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano, provola e pepe

Pane Pizza



all'olio classico
all'aglio
all'origano

€ 3,5

PROVA IL NOSTRO PANE PIZZA CALDO
CON LA NOSTRA CAPONATA SOPRA

PANE PIZZA ALLA CAPONATA

€ 9

*Menù baby pizza **

Pizza baby a scelta tra
Margherita, Prosciutto o Wurstel

+

patatine fritte *

+

acqua o bibita

€ 7,5

* valido per bambini fino a 10 anni di età



ELENCO DEGLI ALLERGENI PRESENTI NELLA NOSTRA CUCINA



ALLERGENI

SE SOFFRI DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI SEGNALE AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRA' METTERTI IN CONDIZIONE DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO PRODOTTI AI QUALI SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

Pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Alcuni ingredienti dei nostri piatti contrassegnati con un asterisco () potrebbero essere surgelati all'origine o congelati.*

In caso di irreperibilità di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati.