

Food Experience

GIROPIZZA ALL YOU CAN EAT

SCOPRI LE NOSTRE NEW ENTRY GOURMET ANCHE CON IL GIROPIZZA ALL YOU CAN EAT

Pizza "Enna food porn"

€ 18.00

Base Pizza con Crema di pistacchio e mascarpone, Burrata, Crocchette di patate, guancialetto croccante, granella di pistacchio

STREGA DEL MARE

€ 18.00

Salsa al nero di seppia, bufala a crudo, straccetti di seppia o calamaro, olio agliato e datterino



EL CUBO

CUBO DE CERVEZA

€ 10.00

Prova il nostro Cubo di birre, 5 birre da 33 cl (4+1 in omaggio) servite con acqua e ghiaccio.

CUBO GRANDE

€ 18.00

Prova il nostro Cubo di birre, 10 birre da 33 cl (8+2 in omaggio) servite con acqua e ghiaccio. E risparmi un ulteriore euro.

MENU' DI PESCE GOURMET

MENU' DI PESCE GOURMET

€ 35.00

Segli la tua combinazione preferita dal menu' o affidati alla proposta dello chef. Tapas di Pesce + 1 Primo +1 Secondo + Dessert



Allergeni: *Pesce, Crostacei, Molluschi*

STUZZICHERIA

CAPONATA SICILIANA

€ 5.00

MOZZARELLA IN CARROZZA

€ 8.00

Mozzarella panata e frita accompagnata con marmelata di pomodoro o altre confetture (PZ 4)

CICCHETTI VENEZIANI

€ 7.00

Bocconcini al forno e/o fritti con carne, salumi, verdure e cremine a fantasia dello chef, in base alla disponibilita' del giorno. (4 pz)

Allergeni: *Lattosio, Glutine*

CICCHETTI DI PESCE

€ 8.00

Bocconcini al forno e/o fritti a base di pesce e cremine a fantasia dello chef, in base alla disponibilita' del giorno. (4 pz)



Allergeni: *Lattosio, Glutine, Crostacei, Molluschi*

PATATE AL FORNO

€ 5.00



ANTIPASTI

TAPAS DI PESCE

€ 20.00

Antipastini Gourmet di pesce, preparati in base alla fantasia dello chef e al pescato del giorno (6 portate)



Allergeni: *Lattosio, Pesce, Glutine, Crostacei, Molluschi*

GAMBERONI E BURRATA

€ 12.00

Gamberoni Grigliati (5 pz.) serviti con crema di burrata



Allergeni: *Lattosio*

TAGLIERE MISTO

€ 18.00

Selezione di formaggi e salumi locali serviti con marmellate e mieli artigianali (ideale per 2/3 persone)



Allergeni: *Lattosio, Glutine*

NIDO DI BURRATA

€ 13.00

Burrata panata al forno servito su letto di rucola, porcini e pomodori secchi



Allergeni: *Lattosio, Glutine*

TUMA FUSA AL MIELE

€ 7.00

Fondue di Tuma servito con timo e miele artigianale

Allergeni: *Lattosio*

INSALATE

INSALATA CESAR

€ 8.50

Misticanza di lattuga, pollo, crostini di pane, salsa cesar della casa, scaglie di grana

Allergeni: *Lattosio, Glutine*

INSALATA DI SALMONE

€ 8.00

Misticanza di lattuga, salmone affumicato, salsa citronette, zucchine grigliate



Allergeni: *Pesce*

INSALATA CLASSICA

€ 7.50

Misticanza di lattuga, tonno, mais, pomodoro fresco, mozzarella di bufala D.O.P. e olive nere



Allergeni: *Lattosio, Pesce*

INSALATA VERDE

€ 3.00

insalata mista

€ 4.00

PRIMI

MALTAGLIATI CON PESTO DI PISTACCHIO E GAMBERETTI

€ 13.00

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

€ 14.00

Pasta fresca alla chitarra con datterino e misto di pesce fresco (in base alla disponibilità del giorno)



Allergeni: *Pesce, Crostacei, Molluschi*

ORECCHIETTE GAMBERONI E MELANZANE

€ 13.00

Pasta fresca con gamberoni, melanzane fritte, datterino, pesto di pomodoro secco e menta



Allergeni: *Pesce, Uovo, Crostacei*

CARBONARA DI MARE

€ 13.00

Linguine con pancetta, misto di pesce, tuorlo d'uovo, pepe nero e grana



Allergeni: *Lattosio, Pesce, Glutine, Uovo, Crostacei, Molluschi*

NDUJA E BURRATA

€ 12.00

Orecchiette con nduja Calabrese e crema di burrata



Allergeni: *Lattosio, Glutine, Uovo*

ORECCHIETTE SALSICCIA E PISTACCHIO

€ 12.00

Pasta fresca con salsiccia, panna e granella di pistacchio

Allergeni: *Lattosio, Glutine*

SECONDI

TAGLIATA CLASSICA

€ 18.00

Tagliata di manzo (350 g. circa) servita con rucola e scaglie di grana

SPADA ALLA PALERMITANA

€ 16.00

Trancio di pesce spada con panatura rivisitata della versione Palermitana



Allergeni: *Pesce, Glutine*

MAIALINO AL MIELE

€ 12.00

Filetto di maialino locale con salsa demi-glace aromatizzato al miele e timo

Allergeni: *Glutine*

FRITTURA MISTA DI PESCE

€ 16.00

Frittura di pesce fresco (generalmente: calamaro, spada, gamberone) accompagnato con salse della casa



Allergeni: *Pesce, Glutine, Crostacei*

trancio di salmone

€ 18.00

salmone grigliato

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA

€ 5.00

Pomodoro, mozzarella, basilico



Allergeni: *Lattosio, Glutine*

BUFALINA

€ 7.00

Pomodoro, bufala DOP, basilico



Allergeni: *Lattosio, Glutine*

NORMA

€ 6.50

Pomodoro con basilico, mozzarella, melanzane fritte, ricotta salata



Allergeni: *Lattosio, Glutine*

TAVI

€ 6.50

Pomodoro con basilico, mozzarella, tonno, cipolla, olive nere

Allergeni: *Lattosio, Pesce, Glutine*

SICILIANA

€ 6.50

Pomodoro con basilico, mozzarella, acciughe, olive nere, capperi

Allergeni: *Lattosio, Glutine*

4 FORMAGGI

€ 7.00

Pomodoro con basilico, mozzarella, tuma, scamorza, gorgonzola, Piacentino Ennese, panna

Allergeni: *Lattosio, Glutine*

GRANFONTE

€ 8.50

Pomodoro con basilico, tuma, cipolla, pomodori secchi, olive nere, peperoncino



Allergeni: *Lattosio, Glutine*

CAPRICCIOSA

€ 8.50

Pomodoro con basilico, mozzarella, funghi freschi, prosciutto cotto, uovo, olive nere, piselli



Allergeni: *Lattosio, Glutine, Uovo*

VEGETARIANA

€ 8.00

Pomodoro con basilico, mozzarella, funghi freschi, olive nere, zucchine grigliate, spinaci



Allergeni: *Lattosio, Glutine*

LIVRO'

€ 8.00

Pomodoro con basilico, mozzarella, ventricina, nduja, olive nere, cipolla, peperoncino



Allergeni: *Lattosio, Glutine*

BASE PIZZA

€ 3.00

PIZZE GOURMET

SCUDERIA

€ 9.00

Pomodoro con basilico, scamorza affumicata, gorgonzola, radicchio, speck

Allergeni: *Lattosio, Glutine*

PURTEDDA

€ 9.00

Pomodoro con basilico, mozzarella, ragu', pancetta infornata, salsa barbecue, cipolla

Allergeni: *Lattosio, Glutine*

ENNESE

€ 10.00

Pomodoro con basilico, mozzarella, Piacentino Ennese, 4 formaggi, salsiccia, crema al tartufo

Allergeni: *Lattosio, Glutine*

BRANCIFORTI

€ 10.00

Pomodoro, Bufala D.O.P. bresaola, datterino, scaglie di grana, rucola

Allergeni: *Lattosio, Glutine*

SALMONE

€ 12.50

Pomodoro con basilico, mozzarella, salmone affumicato, zucchine grigliate, ricotta fresca, granella di pistacchio (tutto a crudo)

Allergeni: *Lattosio, Pesce, Glutine, Frutta secca*

SANT'ELENA

€ 10.50

Base pizza, Bufala D.O.P. datterino, funghi porcini, rucola, prosciutto crudo, scaglie di grana (tutto a crudo)

Allergeni: *Lattosio, Glutine*

TARTUFATA

€ 10.00

Pomodoro con basilico, Bufala D.O.P. salsiccia, funghi porcini, nduja, rucola, olio al tartufo



Allergeni: *Lattosio, Glutine*

ALTESINA

€ 14.00

Pomodoro, mozzarella, basilico, gamberoni, pancetta a crudo, zucchine grigliate, pomodoro secco



Allergeni: *Lattosio, Glutine*

GAIA'

€ 12.50

Pomodoro con basilico, mozzarella, prosciutto crudo, burrata al centro, olio al tartufo

Allergeni: *Lattosio, Glutine*

PESCHERIA

€ 14.00

Pomodoro con basilico, mozzarella, pesce fresco (in base alla disponibilità del giorno) generalmente: gamberoni, spada, calamaro, cozze e vongole



Allergeni: *Lattosio, Pesce, Glutine, Crostacei, Molluschi*

PIZZE BIANCHE

CACIO E PEPE

€ 10.00

Mozzarella, crema Cacio & Pepe, Ventricina, Cipolla in agrodolce, Pecorino Romano e Pepe



Allergeni: *Lattosio, Glutine*

CARBONARA

€ 8.00

Mozzarella, Uovo sbattuto con parmigiano, Pancetta, all'uscita uovo sodo e pepe nero



Allergeni: *Lattosio, Glutine, Uovo*

PIPITUNA

€ 9.00

Mozzarella, speck in forno, pomodoro secco, olive nere, mollica aromatizzata

Allergeni: *Lattosio, Glutine*

PARANO

€ 10.00

Base Bufala D.O.P. datterino, Bufala D.O.P. intera all'uscita, olio di oliva, basilico fresco



Allergeni: *Lattosio, Glutine*

PARCO SOTTARCO

€ 9.00

Mozzarella, prosciutto cotto, panna, scaglie di grana, granella di pistacchio

Allergeni: *Lattosio, Glutine, Frutta secca*

BONSIGNORE

€ 11.00

Mozzarella, Piacentino Ennese, 4 formaggi, crema al tartufo, Mortadella

Allergeni: *Lattosio, Glutine*

NINFA

€ 13.00

Mozzarella, mortadella, burrata, pistacchio

Allergeni: *Lattosio, Glutine*

FOCACCE

FOCACCIA GRANFONTE

€ 9.00

Tuma, cipolla, pomodori secchi, olive nere, peperoncino



Allergeni: *Lattosio, Glutine*

FOCACCIA LIVRO'

€ 9.00

Mozzarella, ventricina, nduja, olive nere, cipolla, peperoncino



Allergeni: *Lattosio, Glutine*

FOCACCIA ENNESE

€ 11.50

Mozzarella, Piacentino Ennese, 4 formaggi, salsiccia, crema al tartufo

Allergeni: *Lattosio, Glutine*

FOCACCIA BRANCIFORTI

€ 13.00

Bufala D.O.P. bresaola, datterino, scaglie di grana, rucola

Allergeni: *Lattosio, Glutine*

FOCACCIA TARTUFATA

€ 13.50

Bufala D.O.P. salsiccia, funghi porcini, nduja, rucola, olio al tartufo



Allergeni: *Lattosio, Glutine*

FOCACCIA GAIA'

€ 14.00

Mozzarella, prosciutto crudo, burrata al centro, olio al tartufo

Allergeni: *Lattosio, Glutine*

FOCACCIA SICILIANA

€ 10.00

Mozzarella, tuma, acciughe, olive nere

Allergeni: *Lattosio, Glutine*

FOCACCIA CESAR

€ 12.50

Mozzarella, pollo, rucola, scaglie di parmigiano e salsa cesar

Allergeni: *Lattosio, Glutine*

SUPPLEMENTI

Ricotta Salata

€ 1.50

Cipolla

€ 1.00

Olive

€ 1.50

Capperi

€ 1.00

Piselli

€ 1.50

Spinaci

€ 1.50

Nduja

€ 2.00

Radicchio

€ 1.50

Melenzane

€ 2.00

| | |
|---------------------------|---------------|
| Tonno | € 2.00 |
| Acciunghe | € 2.00 |
| Gorgonzola | € 2.00 |
| Provola Affumicata | € 2.50 |
| Tuma | € 2.50 |
| Funghi Freschi | € 1.50 |
| Uovo | € 1.50 |
| Zucchine | € 2.00 |
| Salsa Barbecue | € 2.00 |
| Olio Tartufato | € 2.00 |
| Datterino | € 2.00 |
| Rucola | € 1.50 |
| Ricotta Fresca | € 1.50 |

| | |
|--------------------------|---------------|
| Bruschetta | € 2.00 |
| Mozzarella | € 2.00 |
| 4 FORMAGGI | € 2.50 |
| Patate | € 2.00 |
| Piacentino Ennese | € 2.50 |
| Salame Piccante | € 2.50 |
| Pancetta | € 2.50 |
| Salsiccia | € 2.00 |
| Scaglie di Grana | € 2.00 |
| Mais | € 1.50 |
| Crema Tartufata | € 2.00 |
| Pomodoro Secco | € 2.50 |
| Prosciutto Cotto | € 3.00 |

| | |
|----------------------------|---------------|
| Speck | € 2.50 |
| Ragù | € 2.00 |
| Pistacchio | € 3.00 |
| Prosciutto Crudo | € 3.00 |
| Funghi Porcini | € 3.00 |
| Bufala | € 3.50 |
| Bresaola | € 3.50 |
| Salmone | € 4.00 |
| Mortadella | € 3.00 |
| Burrata | € 4.00 |
| GAMBERONI | € 7.00 |
| CIPOLLA AGRODOLCE | € 2.00 |
| PESTO DI PISTACCHIO | € 3.50 |

WUSTEL € 2.00

SLAME DOLCE € 2.50

VINI BIANCHI

MARIA COSTANZA € 32.00

Bianco D.O.P. - Cantina: G. MILAZZO - Uva: Inzolia, Chardonnai

CHARME BIANCO (Frizzante) € 20.00

Terre Siciliane I.G.T. -Cantina: TENUTA DI BORGO GUARINI . Uva: Blend di vitigni autoctoni

CALICE VINO BIANCO € 4.00

Vino della casa

C.D.C Cristo di campobello 2021 € 22.00

TERRE SICILIANA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETA BIANCO

bianco di nera € 28.00

azienda agricola G.MILAZZO terre della baronta vino frizzante bianco

Quattro BORGHI € 15.00

Terre Siciliane indicazione geografica protetta Grecanico vendemmia 2022 cantina Cellaro

trebbiano d'abruzzo bianco € 13.00

VINI ROSSI

MARIA COSTANZA ROSSO

€ 50.00

D.O.P. Rosso – Cantina: G. MILAZZO – Uva: Nero D'Avola

BAYAMORE

€ 25.00

D.O.C. Sicilia – Cantina: FIRRIATO, TENUTA BAGLIO SORIA – Uva: Frappato, Merlot, Syrah

ONIRIS ROSSO

€ 15.00

I.G.T. Terre Siciliane – Cantina: DUCA DI SALAPARUTA – Uva: Varietà Siciliane

CALICE VINO ROSSO

€ 4.00

Vino della casa

Chianti Classico 2019

€ 60.00

chianti classico denominazione di origine controllata e garantita albola risied in mezzo ad estesi vigneti che forniscano vini de piu squisiti cosi lo storico emanuele repetti descriveva i vini di Castello di albola nel suo dizionario geografico fisico e storico nel 1833. il chianti classico d'OCG Castello di albola nasce da uve coltivate nel rispetto della tradizione espressione pura e autentica dei particolari suoli di radda in chianti –Si distingue per eleganza morbidezza e per la sua grande longevita

montepulciano d'abruzzo rosso

€ 13.00

Patrì Solitario Nero

€ 20.00

Nero d'avola ,figlio prediletto della sua erra d'origine .Il Solitario Nero si esprime al calice con tipiche note olfattive che ricordano i frutti rossi maturi e mitigate da leggeri sentori balsamici. L'innata struttura del vitigno viene egregiante supportata da un'ottima persistenza gusto olfattivo .La fermentezza alcolica avviene in vasche d'acciaio ccon lunghe permanenze a contatto con la buccia. Segue un periodo di maturazione in botte che precede l'affinamento in bottiglia .Ottimo l'abbinamento con carni stufate maiale nero dei nebrodi e salumi stagionati. NERO D'AVOLA 2018

QUATTRO BORGHI

€ 18.00

CANTINA CELLARO TERRE SICILIANE INDICAZIONI GEOGRAFICA PROTETTA NASELLO MASCALESE VENDEMMIA 2022

le vinali cabernet trevezie € 20.00
profumo vinoso con note di frutta rossa. ideale con antipasti all italiana salumi arrosti di carne

NOVELLO VENDEMMIA 2030 € 20.00
LE VINALI NOVELLO TREVENEZIE VINO GIOVANE DE UVE MERLOT E REFOSCO DEL GUSTO FRESCO E DELL AROMA FRUTTATO INDICATO PER ACCOMPAGNARE PRIMI E PIATTI DAL SAPORE DELICATO IDEALE SERVITO CON CASTAGNE

VINI ROSE'

SPUMANTI-PROSECCO-CHAMPAGNE

SPUMANTE 50 (Charmat) € 20.00
Spumante Brut - Cantina: CVA (Canicatti') - Uve: Autoctone

saneni cuvèe brut € 12.00

Ca' del Bosco € 70.00
FRANCIACORTA 45 edizione cuvèe prestige extre brut

LOUIS ROEDERER collection 244 € 90.00
Maison fondée en 1776 LOUIS ROEDERER CHAMPAGNE COLLECTION 244 VENDANGE 2019

BEVANDE

ACQUA NATURALE LT. 1 € 3.00

ACQUA FRIZZANTE LT. 1 € 3.00

ACQUA FERRARELLE LT. 1 € 3.50

| | |
|--|---------------|
| COCA COLA LT. 1 | € 4.00 |
| COCA COLA CL. 33 | € 2.50 |
| FANTA CL. 33 | € 2.50 |
| BECK'S CL. 33 | € 2.50 |
| NASTRO AZZURRO CL. 66 | € 3.50 |
| NASTRO AZZURRO CL. 33 | € 2.00 |
| BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE 33CL | € 4.00 |
| TUBORG 66CL | € 3.50 |
| ACQUA LETE 1L | € 3.50 |
| sprite | € 2.50 |
| birra dello stretto puro malto | € 3.00 |

DIGESTIVO

CENTERBA

€ 2.50

Centerba Abruzzese ottenuta dall'infusione in alcol di erbe aromatiche della Majella

Allergeni: ALCOL 70%

GENZIANA

€ 2.50

GRAPPA 903

€ 2.50

Grappa Barricata

Jägermeister

€ 2.50

UNICUM

€ 2.50

PETRUS

€ 2.50

AMARO DEL CAPO

€ 2.50

RATAFIA

€ 2.00

Liquore D'Abruzzo a base di ciliegia e montepulciano

AMARO VILLA SANTA MARIA

€ 2.00

Amaro Abruzzese

AMARO AVERNA

€ 2.50

AMARO MONTENEGRO

€ 2.50

LIMONCELLO € 2.00

VECCHIA ROMAGNA € 2.00

FERNET BRANCA € 2.50

DOLCI

cheesecake frutti di bosco € 6.00

alternative , cascata cioccolato o nutella

cuore caldo al cioccolato € 6.00

pinsa nutella € 6.00

cannolo scomposto € 6.00

sorbetto al limone € 6.00

tartufo al pistacchio € 6.00

tartufo bianco € 6.00

TARTUFO CIOCCOLATA € 6.00

cheesecake nutella € 6.00

Consulta la lista degli Allergeni

Lattosio

Pesce

Pesce e prodotti a base di pesce

Glutine

Uovo

Uovo e prodotti a base di uova

Frutta secca

Crostacei

Molluschi

Arachidi

ALCOL 70%

FAVA

Legenda Caratteristiche



Contiene alimenti Surgelati



Contiene alimenti Abbattuti



Prodotto Vegetariano



Prodotto senza Lattosio



Prodotto senza Glutine



Prodotto Piccante



Prodotto Vegano



Prodotto Biologico
