

ANTIPASTI - STARTERS

Antipasto a Tagliere (degustazione di salumi, formaggi e prelibatezze siciliane) Appetizer platter (tasting of cold cuts, cheeses and sicilian specialities) (latte-frutta a guscio-sedano)	per 2 pax	€ 20
Arancini (ragu' - al burro) (glutine-latte-uova)		€ 3
Crocche'di patate alla napoletana (glutine-latte-uova) Neapolitan potato croquettes		€ 3
Frittatina di maccheroni (glutine-latte-uova) Macaroni omelette		€ 3
Frittatina cacio e pepe (glutine-latte-uova) Cheese and pepper omelette		€ 3
Frittatina friarielli e salsiccia (glutine-latte-uova) Friarielli and sausage omelette		€ 3
Alette di pollo * (glutine- frutta con guscio-soya) Chicken wings		€ 10
Caponata di pesce spada (pesce-tracce di arachidi-sedano) Swordfish caponata		€ 13
Crudo e bufala (latte) Raw and buffalo meat		€ 13
Crudo e melone Raw ham and melon		€ 10
Cuoppo di terra della tradizione (glutine-tracce di arachidi-latte) Traditional land cuoppo fried		€ 8
Impepata di cozze (molluschi) Mussels peppered		€ 13
Bruschette al pomodoro (glutine) Tomato bruschetta		€ 5
Parmigiana di melanzane (glutine-latte-sedano) Eggplant parmigiana		€ 12
Parmigiana di mare (pesce-sedano) Sea fish parmigiana		€ 15
Caponata alla siciliana (sedano) Sicilian caponata		€ 10
Insalata di polpo * (pesce) Octopus salad		€ 14
Insalata Caprese (latte)		€ 10

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Spaghetti allo scoglio (pesce-glutine-crostacei) Spaghetti with seafood	€ 23
Spaghetti cozze (molluschi-glutine) Spaghetti with mussels	€ 15
Spaghetti vongole (molluschi-glutine) Spaghetti with clams	€ 22
Penne favignana (pesce-glutine) Penne Favignana	€ 15
Carbonara (uova-glutine) Carbonara	€ 13
Spaghetti al nero di seppia (glutine-pesce) Spaghetti with squid ink	€ 15
Gnocchi alla sorrentina (glutine) Sorrento style gnocchi	€ 12
Spaghetti pomodorino e basilico (glutine) Spaghetti with tomatoes and basil	€ 10
Spaghetti alla bolognese (glutine) Spaghetti with meat sauce	€ 13
Lasagna (glutine-latte) Pasta with ragù sauce, mozzarella and parmesan	€ 13
Penne alla norma (glutine-latte) Pasta with aubergine sauce and Sicilian ricotta	€ 12
Piatti gluten free	+ €3

SECONDI DI PESCE – FISH SECOND COURSES

Grigliata mista di pesce (pesce-crostacei) (Mixed grilled fish)	€ 30
Calamaro arrosto * (pesce) (Roasted squid)	€ 20
Frittura di pesce di paranza (pesce) (Fried mix paranza fish)	€ 25
Frittura di calamari (pesce-glutine) (Fried squid -calamari)	€ 20
Frittura di Totani (pesce-glutine) (fried squid -totano)	€ 18
Frittura di alici (pesce) (Fried anchovies)	€ 18
Gamberoni arrosto * (crostacei) (Roasted prawns)	€ 32
Involtini di spada alla griglia (pesce-glutine) (Grilled swordfish rolls)	€ 17
Spada alla griglia * (pesce) (Grilled swordfish)	€ 19
Spada all'Eoliana * (pesce) (Swordfish aeolian style)	€ 22
Polpo arrosto con patate (pesce) (Roasted octopus with potatoes)	€ 19
Orata arrosto (pesce) (Roast sea bream)	€ 25
Trancio di tonno in crosta di pistacchio * (pesce-frutta a guscio) (Pistachio crusted tuna steak)	€ 26
Tonno all'Eoliana * (pesce-sedano) (Tuna Aeolian style)	€ 24
Calamaro ripieno alla siciliana arrosto (pesce-glutine) (Roasted Sicilian-style stuffed squid)	€ 25

SECONDI DI CARNE – MEAT SECOND COURSES

Grigliata mista di carne (Mixed grilled meat)	€ 22
Cotoletta di vitello (Veal cutlet)	€ 14
Involtini di vitello alla messinese (Messina-style veal rolls)	€ 17
Tagliata di bovino ai ferri (Grilled beef cut)	€ 20
Filetto arrosto (Roast fillet)	€ 22
Filetto al pepe verde (Fillet with green pepper)	€ 24
Petto di pollo arrosto (Roast chicken breast)	€ 13
Cotoletta di pollo (Chicken cutlet)	€ 13
Piatti gluten free	+ €3

CONTORNI – SIDE DISHES

Friarielli napoletani	€ 6
(Neapolitan vegetable)	
Insalata mista	€ 5
(Mixed salad)	
Patate al forno	€ 6
(Baked potatoes)	
Insalata verde	€ 4
(Green salad)	
Patatine fritte	€ 5
French fries	
Verdure alla griglia	€ 8,5
(Grilled vegetables)	
Piatti gluten free	+€ 3

PIZZERIA – PIZZAS

Bufalina	passato di pomodoro, mozzarella di bufala campana, olio E.V.O., basilico (Bufalina tomato purée, buffalo mozzarella from Campania, extra virgin olive oil,)	€ 13
Pizza frita	fior di latte, ricotta vaccina fresca, ciccioli di maiale, pepe nero, provola di agerola (Fried pizza fior di latte, fresh cow's milk ricotta, pork cracklings, black pepper, provola of agerola)	€13
Caprese	pomodorini del piennolo del vesuvio freschi, mozzarella di bufala campana, olio E.V.O., basilico (Caprese fresh piennolo tomatoes from Vesuvius, buffalo mozzarella, E.V.O.)	€ 12
Margherita	basilico, fior di latte, olio E.V.O., passato di pomodoro (Margherita basil, fior di latte, E.V.O. oil, tomato puree)	€ 8.5
Capricciosa	passato di pomodoro san marzano dop, fior di latte, funghi champignon freschi, prosciutto cotto, carciofi, olive nere, olio E.V.O. (Capricciosa puréed with San Marzano DOP tomatoes, fior di latte, mushrooms fresh champignons, cooked ham, artichokes, black olives, E.V.O. oi)	€ 11
Calzone	passato di pomodoro san marzano dop, olio E.V.O., pepe nero, ricotta vaccina fresca, salame napoli, prosciutto cotto, fior di latte, basilico (Calzone pureed with San Marzano DOP tomatoes, E.V.O. oil, black pepper, ricotta fresh cow's milk, Naples salami, cooked ham, fior di latte, basil)	€ 12
Marinara	<i>passato di pomodoro, origano, aglio, basilico, olio E.V.O.</i> (Marinara pureed with tomato, oregano, garlic, basil, E.V.O. oil.)	€ 7
La Bronte	pesto di pistacchio di bronte, granella di pistacchio di bronte, fior di latte, mortadella, olio E.V.O. (Bronte pistachio pesto, chopped Bronte pistachios, fior di milk, mortadella)	€ 15
Pistacchiosa	pizza frita con mortadella dop, straciatella, pesto di pistacchio, pistacchio in granella (fried pizza with mortadella, pistachio pesto, pistachio grain, straciatella cheese	€15
Carrettiera	Provola di Agerola, Friarielli napoletani, olio E.V.O., salsiccia (Carrettiera Fresh Agerola provola, Neapolitan vegetables, E.V.O. oil, sausage)	€ 13
Norma	passato di pomodoro, basilico, fior di latte, melanzane fritte, ricotta salata siciliana, olio E.V.O. (Norma tomato puree, basil, fior di latte, fried aubergines, salted ricotta	€ 11
Quattro Formaggi	crema di fontina, crema di parmigiano reggiano, gorgonzola, stracchino, olio E.V.O. (Fontina cream, parmigiano reggiano cream, gorgonzola, stracchino, E.V.O. oil)	€ 10
Messinese	formaggio tuma, pomodorino fresco, scarola riccia, acciughe, pepe, olio evo (Tuma cheese-cherry tomatoes, curly escarole, black pepper, oil evo	€ 12
Hawaiana	passato di pomodoro, mozzarella, ananas tomato sauce, mozzarella cheese, ananas	€ 15

Eoliana *passato di pomodoro, pomodorini del piennolo del vesuvio freschi, tonno, olio E.V.O., olive nere, capperi*

(Aeolian tomato purée, fresh Vesuvius cherry tomatoes, tuna, black olives, capers) € 12

Troisi *Friarielli, basilico, passato di pomodoro, olio E.V.O., salame napoli, ricotta vaccina fresca, salsiccia, pepe nero, fior di latte*

(Neapolitan vegetables basil, tomato puree, E.V.O. oil, Naples salami, ricotta

fresh cow's milk, sausage, black pepper, mozzarella) € 14

Diavola *passato di pomodoro, fior di latte, salame piccante, olio E.V.O.*

(Tomato purée, fior di latte, spicy salami, E.V.O. oil. € 11

Cacio e Pepe *stracchino, fonduta di pecorino romano, pepe nero, olio E.V.O., crema di parmigiano reggiano*

(stracchino, pecorino romano fondue, black pepper, extra virgin olive oil, parmigiano reggiano cream) € 11

Pescatora *passato di pomodoro, cozze, polipo, vongole, olio E.V.O., gambero rosa*

(tomato puree, mussels, octopus, clams, E.V.O. oil, pink prawn) € 16

Sorrento *pomodorini del piennolo del vesuvio freschi, fior di latte, burrata, basilico*

Fresh Piennolo Tomatoes from Vesuvius, fior di latte, burrata, basil, E.V.O. oil. € 14

Nerano *fior di latte, zucchine fritte, provolone del monaco, olio E.V.O., basilico*

Fiordilatte mozzarella, fried zucchini, del monaco cheese, oil evo, basil € 12

Vesuvio doppio impasto *fior di latte, ricotta vaccina fresca, funghi champignon*

freschi, salame napoli, olive nere, pepe nero, carciofi, passato di pomodoro, olio **E.V.O**

(fior di latte, fresh cow's milk ricotta, fresh champignon mushrooms, Naples salami, black olives, black pepper, artichokes, tomato puree, E.V.O. oil.) € 16,50

Ortolana *provola di agerola fresca, melanzane, Friarielli napoletani, funghi champignon*

freschi, olio E.V.O. € 11

(fresh agerola provola, aubergine, Neapolitan Friarielli, fresh champignon mushrooms

Montanara *pizza fritta, pomodoro, fiordilatte, basilico, grana padano dop*

(fried pizza, tomato, fiordilatte, basil, Grana Padano DOP, extra virgin olive oil) € 10

Gennari' *Panna, fiordilatte, patata fresca, speck, pepe, olio E.V.O.*

(Cream, fiordilatte, fresh potato, speck, pepper, E.V.O. oil.) € 13

Ricomincio da 3 *crema di friarielli, provola fresca di agerola, pomodori secchi, pecorino romano, olio E.V.O.*

(Broccoli cream, fresh provola cheese from Agerola, dried tomatoes, pecorino romano, E.V.O. oil.) € 16

Fornarina *Panna, fiordilatte, patata fresca, pepe, pancetta, olio E.V.O.*

(Cream, fiordilatte, fresh potato, pepper, bacon, E.V.O. oil.) € 13

Gluten free + 3 euro

Per eventuali intolleranze controlla la tabella posta alla fine del menu

INSALATE - SALADS

Insalata apollo *straccetti di pollo, prosciutto cotto, fiordilatte, lattuga, pomodoro*

(chicken strips, cooked ham, mozzarella cheese, lettuce, tomato)

(latte e derivati)

€ 12

Insalata crudite *pomodoro, rucola, mais, carota, lattuga*

(Raw salad tomato, rocket, corn, carrot, lettuce)

€ 8

Insalata stromboli *lattuga, pomodoro, olive nere, cipolla, uova, alici di sciacca, tonno pinna gialla selezione*

(Stromboli salad lettuce, tomato, black olives, onion, eggs, sciacca anchovies, selected yellow fin tuna)

(pesce-uova)

€ 12

Insalata vulcano *fior di latte, pomodoro, olive nere, lattuga, carota, mais, fontina*

Fior di latte, tomato, black olives, lettuce, carrot, corn, fontina

(latte e derivati)

€ 10

PANINI & SANDWICHES

Hamburger con patate **€ 8**

(glutine-frutta a guscio-latte e derivati)

Cheeseburger **€ 9**

(hamburger-formaggio-salsa rosa-insalata-pomodoro)

(hamburger-cheese-pink sauce-salad-tomato)

(glutine-frutta a guscio-latte e derivati)

Cheese baconburger **€10**

(hamburger-formaggio-salsa rosa-insalata-pomodoro-bacon)

(glutine-frutta a guscio-latte e derivati-insaccati)

Hot dog **€ 6**

(glutine-frutta a guscio-latte e derivati)

Piatti gluten free **+€ 3**

Dolci & Gelati-Cakes & Ice Creams

Cannolo siciliano	€ 4.5
Sicilian cannoli (glutine-latte e derivati)	
Delizia al limone	€ 6
Lemon delight (glutine-latte e derivati)	
Baba' al rhum	€ 5.5
Baba' with rum (Glutine)	
Cassata siciliana	€ 6
Sicilian cassata (glutine-latte e derivati)	
Tiramisu	€ 5
(glutine-latte e derivati)	
Semifreddo alla mandorla	€ 5.5
Almond semifreddo ice cream (latte e derivati-frutta a guscio)	
Tartufo al pistacchio	€ 5.8
Pistachio truffle (latte e derivati-frutta a guscio)	
Variegato Mandorla e Pistacchio	€ 5.5
Variegated almonds and pistachio (latte e derivati-frutta a guscio)	
Tartufo bianco	€ 5
White Chocolate truffle (latte e derivati)	
Tartufo nero	€ 5
Black Chocolate truffle (latte e derivati)	
Coppa gelato (cioccolato-vaniglia-nocciola-limone)	€ 5
Ice Cream cup (Chocolate-vanille-nuts-lemon)	
Sorbetto al limone	€ 4
Lemon sorbet (latte e derivati)	
Souffle' al cioccolato	€ 5
Chocolate soufflé (glutine-latte e derivati)	
Panna Cotta (Frutti di bosco-cioccolato-caramello)	€ 5,5
Panna cotta (forest fruit-chocolate-caramel) (latte e derivati-frutta a guscio-glutine)	
Tiramisu' -Gluten free	€ 6
Cheesecake-Gluten free	€ 6
Frutta di stagione	€ 5
Fresh strawberries	
Aggiunta di Panna	€ 3

BIBITE

Acqua minerale nat/gas 0,5 cl	€ 2
natural / sparkling	
Acqua minerale nat/gas 0.75cl	€ 3
natural / sparkling	
Bibite 33 cl (COCA-FANTA-SPRITE)	€ 4
Bibite 1 lt (COCA-FANTA-SPRITE)	€ 5
Coca zero 33 cl	€ 4.30
Lemonsoda 33 cl	€ 3.80
The freddo limone/pesca	€ 3.50
lemon / peach	

BIRRE

Birra alla spina Messina Cristalli di sale 0.20	€ 4
Birra alla spina Messina Cristalli di sale 0.40cl	€ 6.5
Birra alla spina Heineken 0.20cl	€ 3.5
Birra alla spina Heineken 0.40cl	€ 6
Birra alla spina Moretti Rossa (Red) 0.20cl	€ 4.8
Birra alla spina Moretti Rossa (Red) 0.40cl	€ 6.5
Birra dello stretto 33 cl	€ 3.8
Corona 33 cl	€ 5.5
Ceres 33 cl	€ 4
Heineken 33 cl	€ 3.5
Ichnusa 33 cl	€ 4
Tennents 33 cl	€ 5
Birra artigianale 33 cl	€ 5
Birra analcolica 33 cl	€ 3.8
Heineken 0.66cl	€ 5

VINI - WINES

Vino al calice-Glass of wine red/white	€ 4
Vino della casa -Local wine 1 lt red/white	€14
Vino della casa -Local wine 0,5 lt red/white	€ 7
Prosecco DOC calice	€ 6

VINI BIANCHI / WHITE WINES

Grillo Sgarretta Sicilia DOC Bio-Giovinco	€ 25
Cataratto Alma Terre Siciliane IGT-Giovinco	€ 25
Etna Bianco DOC – Murgò	€ 26
Inzolia Alaki-Terre di Giurfo	€ 18

VINI ROSSI / RED WINES

Etna Rosso DOC – Murgò	€ 26
Nero D'Avola Sgarretta DOC Bio-Giovinco	€ 26
Syrah Adhara-Feudo di Sisa	€ 22

VINI ROSE' / ROSE' WINES

Nerello Mascalese DOC-Giovinco	€ 24
Etna Rosato DOC Tre Versanti -Murgò	€ 26

BOLLICINE / SPARKLING WINES

Lauri Sicilia (catarratto-chardonnay-insolia)-Feudo di Sisa	€ 27
Prosecco Rebuli Zerogrammi DOCG extra brut	€ 28
Prosecco Rebuli Sedici grammi DOCG extra dry	€ 25
Prosecco Rebuli In Fondo DOC Rifermentato in bottiglia	€ 22
Prosecco Rebuli Treviso DOC Rose'	€ 23
Ferrari Trento DOC	€ 35
Berlucchi DOC	€ 30

COCKTAILS

Aperol spritz	€ 8
Campari sprit	€ 8
Vodka tonic	€ 8
Gin Tonic	€ 8
Mojito	€ 9
Moscow Mule	€ 9
Negroni	€ 8
Cuba libre	€ 8
Bellini	€ 8
Mimosa	€ 8
Pina Colada	€ 8
Sex on the beach	€ 8
Vodka lemon	€ 8
Daiquiri	€ 8
Margarita	€ 8

Long Drinks Analcolici

Mistral-zucchero,succo pompelmo,acqua minerale	€ 9
Sunset-succo pesca,ginger ale,pesca fresca	€ 9
American glory-succo pompelmo,sciroppo di zucchero,limonata gassata	€ 9
Fresh up esotico-succo ananas,succo arancia,granatina,acqua minerale	€ 9
Portorosa Dreamin-succo arancia rossa,sciroppo di zucchero,succo pesca Succo limone,fragole.	€10

LEGENDA:

***I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON L'ASTERISCO POTREBBERO ESSERE SURGELATI O
CONGELATI ALL'ORIGINE SECONDO LE DIRETTIVE DI LEGGE**

ELENCO ALLERGENI PRESENTI NELLE NOSTRE PIZZE

BUFALINA: LATTE E DERIVATI-GLUTINE

PIZZA FRITTA: LATTE E DERIVATI-GLUTINE

CAPRESE: LATTE E DERIVATI-GLUTINE

MARGHERITA: LATTE E DERIVATI-GLUTINE

CAPRICCIOSA: LATTE E DERIVATI-GLUTINE

CALZONE: LATTE E DERIVATI-GLUTINE

MARINARA: GLUTINE

LA BRONTE: LATTE E DERIVATI-GLUTINE-FRUTTA A GUSCIO-SOYA

CARRETTIERA: LATTE E DERIVATI-GLUTINE

NORMA: LATTE E DERIVATI-GLUTINE

QUATTRO FORMAGGI: LATTE E DERIVATI-GLUTINE

EOLIANA: LATTE E DERIVATI-GLUTINE-PESCE

TROISI: LATTE E DERIVATI-GLUTINE-PEPE

DIAVOLA: LATTE E DERIVATI-GLUTINE-PEPERONCINO

CACIO E PEPE: LATTE E DERIVATI-GLUTINE-PEPE

PESCATORA: GLUTINE-PESCE-MOLLUSCHI-PEPE-CROSTACEI

SORRENTO: LATTE E DERIVATI-GLUTINE

NERANO: LATTE E DERIVATI-GLUTINE

VESUVIO: LATTE E DERIVATI-GLUTINE-PEPE

ORTOLANA: LATTE E DERIVATI-GLUTINE

MONTANARA: LATTE E DERIVATI-GLUTINE

GENNARI': LATTE E DERIVATI-GLUTINE-PEPE

RICOMINCIO DA 3: LATTE E DERIVATI-GLUTINE-TRACCE DI SOYA-SOLFITI

FORNARINA: LATTE E DERIVATI-GLUTINE-PEPE

****EVIDENZA AL NOSTRO PERSONALE IN SALA MAGGIORI DETTAGLI SULLE EVENTUALI
INTOLLERANZE E CHIEDI MAGGIORI INFORMAZIONI SUGLI INGREDIENTI PRESENTI NELLE
NOSTRE PIETANZE**