

# Taglieri

**SICILIANO**

€ 10,00

*Tigelle, prosciutto crudo montanaro,  
salame Sant'Angelo di Brolo I.G.P.,  
pancetta arrotolata, coppa dolce, pecorino  
primo sale al pepe nero e salse salate.*

**EMILIANO**

€ 12,00

*Prosciutto crudo di Parma D.O.P.,  
mortadella di Bologna I.G.P.,  
pancetta coppata, salame di strolghino,  
squacquerone, robiola e salse salate.*

**VEGETARIANO**

€ 7,00

*Tigelle, verdure grigliate, mozzarella  
fior di latte e salse salate.*

**BABY**

€ 5,00

*Tigelle, prosciutto cotto e patatine.*

**COPERTO**

€ 1,00



# Tigelle Maxi

**ADIGE** € 7,00

*Speck Alto Adige, robiola,  
pomodoro a fette, erba cipollina e olio evo.*

**PARMA** € 7,00

*Prosciutto crudo di Parma,  
squacquerone, e rucola.*

**AUGUSTA** € 8,00

*Salsiccia locale, cipolle in agrodolce,  
rucola e scaglie di grana.*

**PIEMONTESE** € 8,00

*Straccetti di vitello conditi, svizzero,  
carote alla julienne e iceberg.*

**COPERTO** € 1,00



# Insalate

## ULISSE

€ 9,00

*Insalata verde, pomodoro,  
tonno, olive nere,  
acciughe e uovo sodo.*

## MEDITERRANEA

€ 9,00

*Valeriana, tonno, cipolla rossa di Tropea,  
pomodori e bocconcini di mozzarella.*

## MONTANARA

€ 8,00

*Lattughina, funghi champignon, rucola, mais,  
scaglie di grana e olio evo.*

## COPERTO

€ 1,00



# Piatti Freddi

**PARMIGIANA SCOMPOSTA** € 8,00

*Tigelle, mozzarella fresca fior di latte, prosciutto cotto, pomodoro a fette, petali di melanzana fritta e scaglie di ricotta salata.*

**BUFALA** € 12,00

*Tigelle, mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Parma, pomodoro datterino, misticanza, olive nere, scaglie di grana, glassa di aceto balsamico.*

**CAPRESE** € 7,00

*Tigelle, insalata, pomodoro a fette, mozzarella fresca fior di latte e basilico.*

**RUCOLINA** € 7,00

*Tigelle, petto di tacchino, rucola, scaglie di grana, olio evo e limone.*

**COPERTO** € 1,00



# Taglieri

**ORGOGGIO SICILIANO** € 12,00

*Tigelle, selezione di formaggi tipici siciliani di stagione, serviti con pinzimonio, listarelle di verdure, noci e marmellate biologiche locali.*

**NELLE TRAZZERE** € 12,00

*Tigelle, filetto di suino arrosto, salame al pistacchio di Bronte, prosciutto crudo delle Madonie, pancetta tesa, pecorino fresco al pepe nero, pecorino fresco al timo e salse salate.*

**COPERTO** € 1,00



# Antipasti

PATATINE FRITTE *	€ 3,00
PATATINE SFIZIOSE *	€ 3,50
ANELLI DI CIPOLLA *	€ 4,00
MOZZARELLINE PANATE *	€ 4,00
CROCCHETTE DI PATATE *	€ 4,00
OLIVE ALL'ASCOLANA *	€ 4,00
VERDURE PASTELLATE *	€ 4,00
FRITTO MISTO *(2 PERS.)	€ 8,00
COPERTO	€ 1,00
* PRODOTTO SURGELATO	



# Bevande

ACQUA NAT./FRIZZ. 100 CL	€ 2,00
COCA COLA 33 CL	€ 2,00
COCA COLA ZERO 33 CL	€ 2,00
FANTA 33 CL	€ 2,00
SPRITE 33 CL	€ 2,00
CHINOTTO 33 CL	€ 2,00
TONICA 20 CL	€ 2,00
LEMON SODA 33 CL	€ 2,00
CAFFÈ	€ 0,80
AMARI	€ 3,00
GRAPPE	€ 3,00



# Analcolici

CAMPARI SODA	€ 3,00
CRODINO	€ 3,00
CRODINO TWIST AGRUMI	€ 3,00
CRODINO TWIST FRUTTI ROSSI	€ 3,00
BITTER ROSSO / BIANCO	€ 3,00
COCKTAIL S. PELLEGRINO	€ 3,00
MANDARINO VERDE	€ 3,00
MELOGRANO	€ 3,00
SUCCHI DI FRUTTA	€ 2,00
RED BULL	€ 3,00



# Birre

HEINEKEN SPINA PICCOLA	€ 3,00
HEINEKEN SPINA GRANDE	€ 5,00
NASTRO AZZURRO 33 CL	€ 2,50
NASTRO AZZURRO 66 CL	€ 4,00
BECK'S 33 CL	€ 2,50
BECK'S 66 CL	€ 4,00
TENNENT'S	€ 4,00
CORONA	€ 4,00
CERES	€ 4,00



# Birre Artigianali Siciliane

## BIRRIFICIO ROCCA DEI CONTI (RG)

TARÌ FRUMÌ 33 CL	€ 6,00
TARÌ ORO 33 CL	€ 6,00
TARÌ BRONZO 33 CL	€ 6,00

## BIRRIFICIO VULCANO (CT)

BIONDA 33 CL	€ 5,00
BIONDA 75 CL	€ 10,00
ROSSA 33 CL	€ 5,00
ROSSA 75 CL	€ 10,00
BIANCA 33 CL	€ 5,00
BIANCA 75 CL	€ 10,00
NERA 33 CL	€ 5,00
NERA 75 CL	€ 10,00
5 CEREALI 33 CL	€ 5,00
5 CEREALI 75 CL	€ 10,00



# Birre Artigianali Siciliane

## BIRRIFICIO ROCCA DEI CONTI (RG)

TARÌ FRUMÌ 33 CL	€ 6,00
TARÌ ORO 33 CL	€ 6,00
TARÌ BRONZO 33 CL	€ 6,00

## BIRRIFICIO VULCANO (CT)

BIONDA 33 CL	€ 5,00
BIONDA 75 CL	€ 10,00
ROSSA 33 CL	€ 5,00
ROSSA 75 CL	€ 10,00



# Cocktails

## AMERICANO

*Martini rosso, bitter Campari,  
Campari soda.*

€ 6,00

## CUBA LIBRE

*Rum scuro e Coca Cola.*

## BELLINI

*Prosecco e succo di pesca.*

## MIMOSA

*Prosecco e succo d'arancia.*

## GARIBALDI

*Bitter Campari e  
succo d'arancia.*

## GIN LEMON / TONIC

*Gin, limonata o tonica.*

## CAPIROSKA

*Vodka, lime, zucchero  
di canna bianco.*

## CAPIRINHA

*Pestato di limone, zucchero  
di canna bianco, cachaca.*



# Cocktails

## MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer  
e lime.

## SPRITZ

Prosecco, Aperol e soda.

## ROSSINI

Prosecco e sciroppo di fragola.

## NEGRONI

Martini rosso, Gin,  
bitter Campari.

## MOJITO

Rum bianco e scuro,  
pestato di lime e menta e  
zucchero di canna bianco.

## LONG ISLAND

Gin, rum, vodka,  
Triple sec, succo di limone  
e Coca Cola

## NEGRONI SBAGLIATO

Martini rosso, bitter Campari  
e prosecco.

€ 6,00

# Dolci

## TIGELLE DOLCI

€ 3,00

*Tigelle calde servite con nutella,  
crema di pistacchio,  
crema al cioccolato bianco,  
e polvere di cocco.*

## DOLCE DEL GIORNO

€ 4,00



# La Tigella

*La tigella, è una tipologia di pane  
tipica dell'appennino modenese  
a base di farina, lievito e sale,  
che si serve calda con salumi e formaggi.*

*The tigella is a type of bread  
typical of the appenines modenese,  
made of flour, yeast and salt, served warm  
with cheese and different types of salami.*

