

LE PIZZE CLASSICHE

LA REGINA MARGHERITA - € 7,00
Pomodoro, fiordilatte, basilico bio, olio d'oliva bio

CAPRICCIOSA - € 9,00
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, wurstel, funghi champignon, uovo, olive nere

ETNA - € 7,50
Pomodoro, fiordilatte, salame piccante, basilico

6 FORMAGGI - € 8,50
Fiordilatte, gorgonzola, emmenthal, provola affumicata, Vastedda del Belice, Grana Padano, caciocavallo ragusano

PARMIGIANA - € 9,00
Pomodoro, fiordilatte, melanzane, prosciutto cotto, uovo sodo, Grana Padano, basilico

VIDDRANEDDA - € 8,50
Pomodoro, fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni, spinaci, funghi champignon, cipolla, olive nere

BUFALINA - € 9,00
Pomodoro, mozzarella di bufala in cottura, mozzarella di bufala all'uscita, basilico, olio d'oliva bio

PATATA - € 9,00
Fiordilatte, patate al forno, salsiccia, emmenthal, caciocavallo ragusano

TROPEA - € 8,50
Pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolla di Tropea, olive nere, origano

SALSICCIA E FRIARIELLI - € 8,50
Pomodoro, fiordilatte, salsiccia, friarielli, olive nere, olio d'oliva bio

DELIZIOSA - € 9,50
Pomodoro, fiordilatte, salame piccante, pancetta, funghi champignon, olive nere, origano

MARE E MONTI - € 10,00
Pomodoro, fiordilatte, spinaci, gamberetti, olio d'oliva

FAUZZA CASARECCIA - € 7,00
Pomodoro, acciughe, olio all'aglio, ciliegino, caciocavallo ragusano, olive nere, basilico, origano

FAUZZA LICATISI - € 7,50
Ciliegino, primo sale, acciughe, olio all'aglio, capperi, basilico, origano, olive nere

PIZZA PANINO - € 8,00
Fiordilatte, culatello, rucola, ciliegino, scaglie di grana

COPERTO 2,00€ | Aggiunte extra: il prezzo varia in base alla richiesta.

LE PIZZE SPECIALI

PISCATURA - € 15,00
Pomodoro, olio all'aglio, frutti di mare (pescato del giorno)

BUFALINA GIALLA - € 12,00
Vellutata di ciliegino giallo, mozzarella di bufala in cottura, mozzarella di bufala all'uscita, ciliegino giallo all'uscita, basilico, olio d'oliva

CHAPEAU - € 14,00
Fiordilatte, ciliegino, ricotta; all'uscita: bresaola, valeriana, scaglie di grana, mandorle

PORCINA - € 12,00
Fiordilatte, funghi porcini, speck croccante, stracciatella, noci

BRONTOLOSA - € 12,00
Fiordilatte, mortadella, burrata, crema di pistacchio, granella di pistacchio

SANT'ANGELO - € 14,00
Fiordilatte all'uscita, rucola, culatello, mozzarella di bufala, ciliegino, olio d'oliva, origano

GOLD - € 14,00
Vellutata di ciliegino giallo, fiordilatte; all'uscita: ciliegino giallo, valeriana, salmone, mandorle

NELLA NORMA - € 12,00
Pomodoro, fiordilatte, tritato, melanzane a funghetto, crema di ricotta, basilico

PURPARA - € 16,00
Fiordilatte; all'uscita: stracciatella, polpo piastato, crema al prezzemolo, trito di pomodori secchi e mandorle tostate

DOPPIA COTTURA

RED KING - € 18,00
Fiordilatte all'uscita, cialda croccante di caciocavallo ragusano, tartare di gambero rosso di Mazara, fili di peperoncino, zest di limone

QUEEN - € 16,00
Fiordilatte all'uscita, salsa di pomodoro cotto a bassa temperatura, crema di basilico bio, stracciatella, pomodorino giallo confit

COPERTO 2,00€ | Aggiunte extra: il prezzo varia in base alla richiesta.

I NOSTRI ANTIPASTI

CHAPEAU - € 25,00
Salmon affumicato, pesce spada marinato, cocktail di gamberi, insalata di polpo, polpettine di pesce, alici marinate

CARPACCIO DI SALMONE - € 12,00
Salmone marinato con salsa citronette e pepe rosa

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI - € 16,00
Culatello di suino nero dei Nebrodi, prosciutto cotto, salame, mortadella, primo sale del territorio, Grana Padano DOP, Vastedda del Belice accompagnati con miele e confetture

BOMBA - € 12,00
Cuore di burrata al pistacchio ricoperto di speck croccante, su crema di formaggio Ragusano DOP, granella di pistacchio e fili di peperoncino

BUFALINO - € 10,00
Culatello di suino nero dei Nebrodi, mozzarella di bufala e rucola

COZZE ALLA LICATESE - € 16,00
Cozze al pesto di finocchietto con pangrattato croccante

COZZE ROSSE - € 15,00
Cozze in salsa di pomodoro leggermente piccante

ZUPPA DI PESCE - € 16,00
Aglio, pomodorino, cozze, vongole, gambero rosso di mazzara, scampi, calamari e seppioline

I NOSTRI FRITTI

PANELLE - € 5,00
di nostra produzione

PATATE RUSTICHELLA - € 5,00
Spicchi di patate a doppia cottura, con fonduta di Ragusano DOP e salsa barbecue

PATATINE FRITTE - € 3,50

CROCCHETTE DI PATATE - € 5,00
di nostra produzione

FRITTO MISTO - € 10,00
Panelle, patatine, crocchette, patate rusticella, salsa barbecue e fonduta di Ragusano

I NOSTRI PRIMI

PACCHERI PESCE SPADA E MELANZANE - € 17,00

SPAGHETTI G.R.D.M. - € 25,00
Spaghetti con gambero rosso di Mazara

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO - € 20,00
Pomodorino, peperoncino, prezzemolo, vongole, cozze, scampi, gambero rosso

SPAGHETTI ALLE VONGOLE - € 22,00
Spaghetti alla chitarra, vongole, aglio, peperoncino, prezzemolo

RAVIOLI AL SALMONE - € 18,00

Pasta fresca ripiena di branzino, con salsa al salmone e mandorle tostate

SPAGHETTI ALLA CARBONARA - € 16,00

Guanciale, uovo, pecorino romano

RISOTTO GUANCIALE E PISTACCHIO - € 17,00

Guanciale, pistacchio, fonduta di Grana Padano

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI - € 14,00

Pasta fresca di nostra produzione, funghi porcini e speck

I NOSTRI SECONDI

GRIGLIATA DI CARNE - € 18,00

GRIGLIATA DI PESCE - € 20,00

Pescato del giorno

FRITTURA DI CALAMARI - € 16,00

TAGLIATA DI VITELLO - € 17,00

Con rucola, scaglie di Grana e riduzione di aceto balsamico

POLPO ALLA PIASTRA - € 17,00

con vellutata di patate, guanciale croccante, fili di peperoncino

I NOSTRI DESSERT

TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE CALDO - € 5,00

TORTINO AL PISTACCHIO DAL CUORE CALDO - € 6,00

TIRAMISÙ CLASSICO - € 5,00

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO - € 6,00

CANNOLO CON RICOTTA DI BUFALA - € 5,00

PARFAIT DI MANDORLE - € 5,00

LE BEVANDE

ACQUA NATURALE - € 3,50

ACQUA FRIZZANTE - € 3,50

COCA-COLA CL 33 - € 2,50

COCA-COLA ZERO CL 33 - € 2,50

COCA-COLA 1 L - € 5,00

FANTA ARANCIATA CL 33 - € 2,50

ESTATHÉ LIMONE/PESCA - € 2,50

LE BIRRE

HEINEKEN 33 CL - € 3,50

MESSINA 33 CL - € 5,00

RAFFO 33 CL - € 5,00

NASTRO AZZURRO 66 CL - € 5,00

BECK'S 66CL - € 5,00

I VINI

CANTINA MILAZZO

TERRE DELLA BARONIA (BIANCO) - € 28,00

BIANCO DI NERA - € 28,00

METODO CLASSICO BRUT - € 35,00

METODO EXCELLENT ROSÈ - € 45,00

MARIA COSTANZA ROSSO - € 50,00

CANTINA CRISTO DI CAMPOBELLO

C.D.C. BIANCO - € 22,00

C.D.C. ROSSO - € 22,00

VINO LOCALE ½ LT BIANCO/ROSSO - € 5,00

VINO LOCALE 1 LT BIANCO/ROSSO - € 10,00

