

## ANTIPASTI

Composizione di ostriche, limone, passion fruit e caviale di salmone	12,00 €
Tartare di tonno agli agrumi con capperetti di Salina e basilico	12,00 €
Il nostro crudo mix con scampo, gambero, ostrica e tonno	18,00 €
Sauté di cozze e vongole	12,00 €
Insalatina di stocco grigliato	12,00 €
Tortino di carciofi e gamberi su crema di parmigiano	12,00 €
Il polpo alle falde dell'Etna: <i>polpo cotto lentamente con zuppetta ai tarallucci, agretto di pomodorini, mousse di ricotta e polvere di caffè</i>	14,00 €
Carpaccio di filetto con rucola e grana	12,00 €
Parmigiana "A modo mio", tra Napoli e Messina	12,00 €



coperto 2,00 €

## PRIMI

Mezzamanica in trafila di bronzo con polpa di scorfano, vongole e zucchine	12,00 €
Linguine agli scampi	14,00 €
Paccheri ripieni di carciofi adagiati su una salsa di gamberi	12,00 €
Fusilli lunghi con mandorle, uva passa, olive bianche, zeste di limone, vongole e tocchetti di pesce	12,00 €
Risotto di mare con aria di prezzemolo	14,00 €
Spaghetti con pomodorini gialli, ricci di mare e schiuma di limone	16,00 €
Maccheroncini alla norma con melanzane, pomodoro di collina e ricotta infornata	12,00 €
Rigatoni con guanciale e pistacchio di Bronte	12,00 €



coperto 2,00 €

## SECONDI

Tagliata di tonno in emulsione di olio,  
limone, mentuccia, nuvola di patata  
e caviale di lombo 14,00 €

Il totano e la caponata 14,00 €

Involtini di pesce spada 12,00 €

Filetto di pesce in salsa di patate,  
porro e pomodorino confit 14,00 €

Pescato del giorno 50,00 € al Kg

Arancini: tra tradizione e innovazione  
*(al burro, al ragù e al nero)* 12,00 €

Filetto di manzo 16,00 €



coperto 2,00 €

## DOLCI

Sfera di limone in salsa di arancio  
siciliano, frutti di bosco e specchio  
di zucchero 8,00 €

Lingotto al cioccolato e frutti di bosco 8,00 €

Il tiramisù dello chef Nunzio 6,00 €

La mandorla e il cioccolato 6,00 €



coperto 2,00 €

## PIZZERIA

### ANTIPASTI

Patatine	3,00 €
Mozzarelline in crosta di pane	4,00 €
Stuzzichini mix con mozzarelline in crosta di pane, fiori di zucca, tuma frita, arancino	6,00 €
Krapfen di pizza farcito con datterino e mozzarella di bufala	6,00 €
Arancino Messinese	4,00 €

### PIZZE

<b>Margherita:</b> pomodoro, mozzarella e basilico	6,00 €
<b>Primavera:</b> pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto	7,00 €
<b>Capricciosa:</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive e funghi	9,00 €

Con impasti speciali  
aggiunta di 1,50 €



coperto 2,00 €

## PIZZE

<b>Pistacchio:</b> mozzarella affumicata, crema di pistacchio, speck, scaglie di grana	10,00 €
<b>Sacha:</b> mozzarella, pomodorini, zucchine, gamberetti, scaglie di parmigiano	10,00 €
<b>Pizza ai 4 pomodori</b>	10,00 €
<b>Affumicata:</b> mozzarella, mozzarella affumicata e guanciale	9,00 €
<b>Norma:</b> pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta infornata	8,00 €
<b>Wurstel:</b> wurstel, patatine, pomodoro e mozzarella	7,00 €
<b>Cornicione ripieno:</b> bordi ripieni, ricotta, pomodoro e mozzarella	10,00 €

Con impasti speciali  
aggiunta di 1,50 €



coperto 2,00 €

## PIZZE

*gourmet*

“Fior di crudo” 12,00 €  
*pizza con prosciutto crudo, rucola,  
pomodorini secchi, olive, fonduta  
di formaggio affumicata*

“La gialla” 12,00 €  
*pizza con crema di datterino giallo,  
quenelle di ricotta aromatizzata al limone,  
pomodorino confit giallo e alici di Cetara*

“Cheese and chips” 12,00 €  
*pizza con chips di patate, carciofi,  
prosciutto cotto, miele di Acacia,  
crema di parmigiano*

“La mortadella” 12,00 €  
*pizza con mortadella, stracciatella,  
datterino giallo, granella di pistacchio*

“Stella di bresaola” 12,00 €  
*pizza pane con bresaola, rucola,  
pomodorini, mozzarella di Bufala,  
scaglie di parmigiano*

Con impasti speciali  
aggiunta di 1,50 €



coperto 2,00 €

## DOLCI

Sfera di limone in salsa di arancio  
siciliano, frutti di bosco e specchio  
di zucchero 8,00 €

Lingotto al cioccolato e frutti di bosco 8,00 €

Il tiramisù dello chef Nunzio 6,00 €

La mandorla e il cioccolato 6,00 €



coperto 2,00 €

VINI BIANCHI  
*nazionali*

Joseph - Hoffstatter - Gewürztraminer 30,00 €  
(13,5%)

Greco di tufo docg - Mastrobernardino 25,00 €  
(12,5%)

Fiano di Avellino docg - Mastrobernardino 25,00 €  
(12,5%)

Falanghina del Sannio docg - Mastrobernardino 25,00 €  
(12,5%)

Friulano doc Grave Borgo Tesis - Fantinel 16,00 €  
Tacai Friulans  
(12,5%)

Souvignon Friuli doc Grave Borgo Tesis 16,00 €  
(12,5%)



coperto 2,00 €

VINI ROSSI  
*nazionali*

Montepulciano d' Abruzzo - Feuduccio 25,00 €  
Montepulciano  
(14 %)

Amarone Costasera DOCG - Masi 70,00 €  
Corvina, Rondinella, Molinara  
(15 %)

Campofiorin - Masi 25,00 €  
Corvina, Rondinella, Molinara  
(13 %)

Nobile di Montepulciano DOCG 29,00 €  
La braccasca - Prugnolo, Merlot  
(13,5 %)

Rosso di Montalcino DOC 35,00 €  
Pian delle Vigne - M. Antinozi - Sangiovese  
(13 %)

Refosco del Penduncolo Rosso 16,00 €  
Borgo Tesis - Fantinel  
(12,5 %)



coperto 2,00 €

## VINI BIANCHI *siciliani*

<b>Maria Costanza</b> - Az. Agricola Milazzo - Insolia (13 %)	30,00 €
<b>Bianco di Nera Frizzante</b> - Az. Agricola Milazzo (12 %)	20,00 €
<b>Etna Bianco DOC</b> - Cottanera - Carricante (12,5%)	20,00 €
<b>Barbazzale DOC</b> - Cottanera - Catarrotto, Viagner (13 %)	14,00 €
<b>Angimbé</b> - Cusumano - Insolia, Chardonnay (13 %)	18,00 €
<b>Ficiligno Biologico</b> - Baglio di Pianetto Insolia, Viagner (13 %)	20,00 €
<b>Cataratto Biologico</b> - Baglio di Pianetto (13 %)	14,00 €
<b>Insolia Biologico</b> - Baglio di Pianetto (13 %)	14,00 €
<b>Lighea</b> - Donnafugata - Zibibbo (12,5%)	20,00 €
<b>Vigna di Gabri</b> - Donnafugata - Ansonica (13 %)	30,00 €
<b>Altavilla della Corte</b> - Firriato - Grillo (12,5%)	14,00 €
<b>Sant'Agostino Bianco</b> - Firriato Chardonnay, Catarratto (13 %)	22,00 €
<b>Caeles</b> - Firriato - Grillo (12 %)	16,00 €
<b>Charme bianco frizzante</b> - Firriato (12 %)	20,00 €



coperto 2,00 €

## VINI ROSSI *siciliani*

<b>Maria Costanza</b> -Az. Agricola Milazzo Nero d'Avola (14 %)	32,00 €
<b>Terre della Baronìa</b> - Az. Agricola Milazzo Nero d'Avola, Perricone (14,5 %)	24,00 €
<b>Barbazzale Etna DOC</b> - Cattanera Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio (13,5 %)	14,00 €
<b>Etna Rosso DOC</b> - Cattanera Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio (13,5 %)	35,00 €
<b>Nero d'Avola</b> - Baglio di Pianetto (13 %)	14,00 €
<b>Syrah</b> - Baglio di Pianetto (14 %)	14,00 €
<b>Shymer</b> - Baglio di Pianetto - Syrah, Merlot (14,5 %)	20,00 €
<b>Faro DOC Roscolmo</b> - Nero d'Avola, Nerello Cappuccio, NerelloMascalese, Sangr. Nocera (13,5 %)	30,00 €
<b>Floramundi</b> - Donnafugata Cerasuolo di Vittoria (13 %)	28,00 €
<b>Tancredi</b> - Donnafugata - Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola Syrah (14 %)	35,00 €
<b>Sant'Agostino</b> - Firriato - Nero d'Avola e Syrah (14 %)	25,00 €
<b>Altavilla della Corte</b> - Firriato Cabernet Sauvignon (13,5 %)	15,00 €
<b>Harmonium</b> - Firriato - Nero d'Avola (14,5 %)	30,00 €
<b>Camelot</b> - Cabernet Sauvignon, Merlot - Firriato (14,5 %)	30,00 €
<b>Frappato Soria</b> - Firriato (13,5 %)	18,00 €



coperto 2,00 €

## SPUMAN TI

Marchese Antinori Franciacorta Cuveé	40,00 €
Letrari Metodo Classico	40,00 €
Duca di Dolle Extra Dry DOCG Valdobbiadene Superiore Cortizze	25,00 €
Fantinel Rosè Millesimato	20,00 €
Saint Germain Brut	20,00 €
Duca di Dolle Prosecco Superiore	20,00 €

## CHAMPAGNE

Veuve Clicquot	80,00 €
Moët & Chandon	50,00 €



coperto 2,00 €

## BIBITE

Acqua Panna	2,00 €
Acqua S. Pellegrino	2,00 €
Acqua Fontalba Naturale	1,50 €
Acqua Fontalba Gassata	1,50 €
Acqua Perrier	3,00 €
Acqua Lete	2,00 €
Coca cola	2,50 €
Coca cola zero	2,50 €
Coca cola lt 1	4,00 €
Chinotto	2,50 €
Sprite	2,50 €
Aranciata	2,50 €

## BIRRE

Birra dello Stretto	33 cl	2,50 €
Heineken	33 cl	3,00 €
Mc Farland	33 cl	3,50 €
Ceres	33 cl	4,00 €
Moretti Bianca	33 cl	3,00 €
Peroni senza glutine	33 cl	3,00 €
Fisher	66 cl	6,00 €
Birra Doc	66 cl	4,00 €
Birra alla spina Poretti	0,20 cl	3,00 €
Birra alla spina Poretti	0,40 cl	4,00 €



coperto 2,00 €