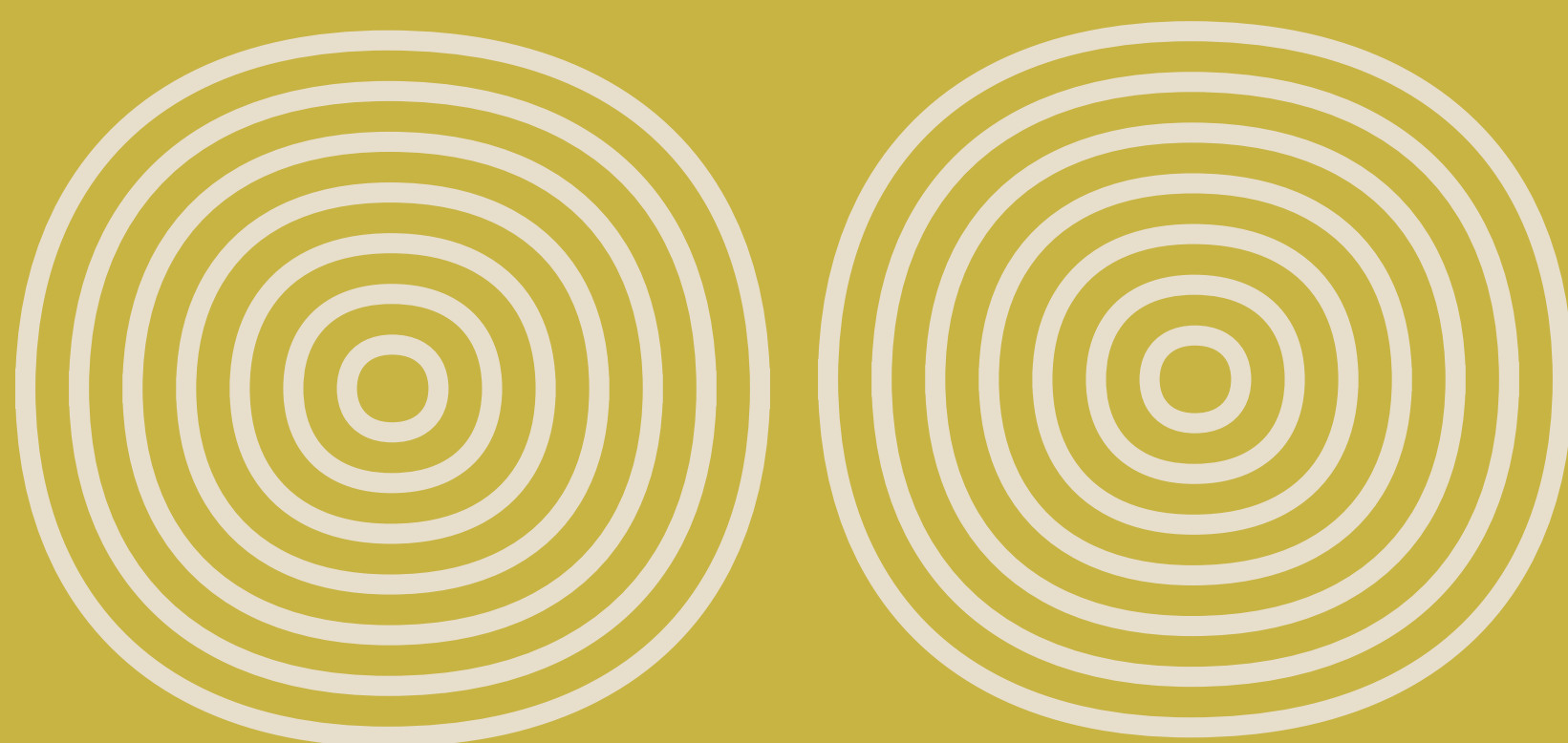


Menu



Fodda
c'è food e food

Panini_1

SICILIAN

€5,90

BASTIONE

Guanciale, Tuma Fresca, Filetti di Cipolla Giarratana • Pork cheek, Fresh Tuma Cheese, Chopped Onions from Giarratana

ROCCA

Mortadella D'Asino, Formaggio Luna Piena • Donkey mortadella, Cow Cheese "Luna Piena"

DUOMO

Caponata, Caciotta del Castello • Caponata, Cow Cheese "Caciotta del Castello"

PURGATORIO

Prosciutto Crudo di Castellana, Provola delle Madonie, Patè Olive Nere • Dry-cured Ham from Castellana, Cow Cheese "Provola delle Madonie", Black Olive Tapenade

LAVATOIO

Acciughe, Tuma fresca, Pomodorino, Origano • Anchovies, Fresh Tuma Cheese, Cherry Tomatoes, Oregano

KALURA

Capocollo di Castellana, Luna Piena, Crema di Cuore di Carciofo • Capocollo from Caccamo, Luna Piena Cheese, Cream of Artichoke Hearts

MAZZAFORNO

Lonza, Vastedda del Belice, Miele Agrumato di Ape Nera Sicula • Pork, Vastedda del Belice Cheese, Citrus Honey

GIUDECCA TOP SELLERS

Speck, Carciofini, Scamorza Affumicata di Castelbuono e Patè di Olive Nere • Speck, Artichokes, Smoked cheese, Black Olive Tapenade

ARCHIMEDE TOP SELLERS

Crudo di Castellana, Pomodori grigliati di Mirabella Imbaccari, Scamorza Affumicata di Castelbuono, Patè di Carciofi • Dry-cured Ham from Castellana, Artichokes, Smoked Cheese, Artichokes Spread

SETTEFRATI TOP SELLERS

Kebab di pollo e tacchino, Confettura di "Cipolla di Giarratana" • Chicken and Turkey kebab, "Giarratana" Onion Jelly

GIBILMANNA

Coppa di Castellana, Ricotta Fresca • Assorted Cold Cuts of Pork from Castellana, Fresh Ricotta

FERLA

Prosciutto Crudo di Castellana, Asparagi Grigliati, Caciotta del Castello • Dry-cured Ham from Castellana, Grilled Asparagus, Cow Cheese "Caciotta del Castello"

POSTIERLA

Prosciutto Cotto, Provola delle Madonie Pomodoro, Lattughino, Olio, Sale e Pepe • Cooked Ham, Cow Cheese "Provola delle Madonie", Tomatoes, Lettuce, Oil, Salt and Pepper

Specials



MANDRALISCA

Caponata di Carciofi • Caponata with Artichokes (Artichokes, Tomato Paste, Oil, Celery, Green Olives, Capers, Onions)



BORDONARO

Ricotta, Avocado, Pomodoro, Sale e Pepe • Fresh Ricotta, Avocado, Tomato, Salt and Black Pepper

GALLIZZA +1€

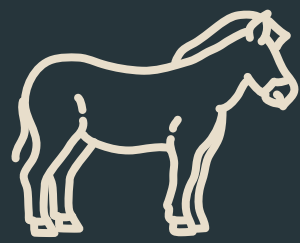
Mortadella, scamorza affumicata, carciofini, avocado, patè di olive nere • Mortadella, smoked cheese, artichokes, avocado, black olive tapenade

PRESIDIANA +1€

Salmone, stracciatella, avocado, songino, olio e pepe • Salmon, fresh cheese "stracciatella", avocado, lamb's lettuce, oil, pepper

Panini_2

BURGER



ASINO

Donkey

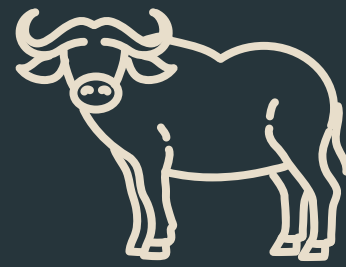
€5,00



SUINO

Pork

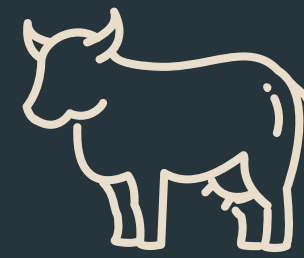
€4,50



BUFALO

Buffalo

€5,00



VITELLO

Veal

€4,00



BURGER DI SALSICCIA DI CACCAMO

'Caccamo' Sausage Patty

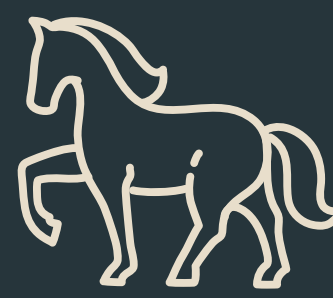
€4,50



POLLO

Chicken

€4,00



CAVALLO

Horse

€5,00



TONNO TUNA

€7,00

Cosa vuoi Aggiungere?

What would you like to add?

Timido €1,00

Olio e Limone Olive Oil and Lemon

Prevedibile €2,50

Cipolla Di Giarratana e salsa a scelta Chopped Onions from Giarratana and sauce of your choice

Estroso €4,00

Stracciatella di Castelbuono, Lattuga Cristallina di Cerda, Pomodoro di Ispica e Avocado Stracciatella cream cheese from Castelbuono, Lettuce from Cerda, Tomato from Ispica and Avocado

Cordiale €3,00

Scamorza Affumicata di Castelbuono, Lattuga Cristallina di Cerda, Pomodoro di Ispica e salsa a scelta Smoked Cheese from Castelbuono, Lettuce from Cerda, Tomato from Ispica and sauce of your choice

Aggressivo €4,50

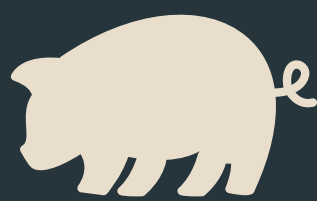
Cipolla di Giarratana, Provola Cinisara, Pancetta Arrotolata di Castellana, Lattuga Cristallina di Cerda, Pomodoro di Ispica e salsa a scelta Chopped Onions from Giarratana, Provola Cinisara Cheese, Rolled Bacon from Castellana, Lettuce from Cerda, Tomato from Ispica and sauce of your choice

Burbero €3,50

Cipolla di Giarratana, Scamorza Affumicata di Castelbuono, Pomodoro di Ispica e salsa a scelta Chopped Onions from Giarratana, Smoked Cheese from Castelbuono, Tomato from Ispica and sauce of your choice

Panini_3

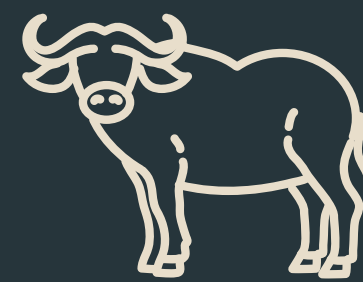
HOT DOG



SUINO NERO DEI NEBRODI

Nebrodi Black Pig

€4,00

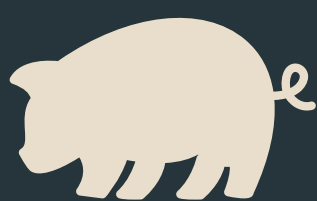


BUFALO

Buffalo

€4,50

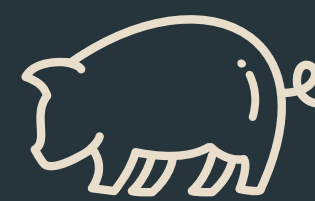
PORCHETTA - ROAST PIG



SUINO NERO DEI NEBRODI

Nebrodi Black Pig

€4,50



SUINO

Pork

€4,00

Cosa vuoi Aggiungere?

What would you like to add?

Timido €1,00

Olio e Limone Olive Oil and Lemon

Estroso €4,00

Stracciatella di Castelbuono, Lattuga Cristallina di Cerda, Pomodoro di Ispica e Avocado Stracciatella cream cheese from Castelbuono, Lettuce from Cerda, Tomato from Ispica and Avocado

Aggressivo €4,50

Cipolla di Giarratana, Provola Cinisara, Pancetta Arrotolata di Castellana, Lattuga Cristallina di Cerda, Pomodoro di Ispica e salsa a scelta Chopped Onions from Giarratana, Provola Cinisara Cheese, Rolled Bacon from Castellana, Lettuce from Cerda, Tomato from Ispica and sauce of your choice

Prevedibile €2,50

Cipolla Di Giarratana e salsa a scelta Chopped Onions from Giarratana and sauce of your choice

Cordiale €3,00

Scamorza Affumicata di Castelbuono, Lattuga Cristallina di Cerda, Pomodoro di Ispica e salsa a scelta Smoked Cheese from Castelbuono, Lettuce from Cerda, Tomato from Ispica and sauce of your choice

Burbero €3,50

Cipolla di Giarratana, Scamorza Affumicata di Castelbuono, Pomodoro di Ispica e salsa a scelta Chopped Onions from Giarratana, Smoked Cheese from Castelbuono, Tomato from Ispica and sauce of your choice

Pasta

Bucatini con Sarde* | €9.00

Bucatini with Sardines

Busiate Pistacchio e Gamberi* | €9.50

Busiate with Pistachio and Shrimps

Calamarata Ricotta e Pancetta | €8.00

Calamarata with Ricotta and Bacon

Rigatoni alla Norma | €8.00

Rigatoni with Aubergine, Tomato and Ricotta

Ravioli Ricotta, Spinaci e Pomodoro | €9.00

Ravioli with Ricotta, Spinach and Tomato

Spaghetti con Bottarga di Tonno | €9.00

Spaghetti with Cured Tuna

Spaghetti con zucchina fritta, ricotta salata e menta | €9.00

Spaghetti with fried zucchinis, salted ricotta cheese and mint

Margherite Ripiene di melanzane e scamorza su Vellutata di Zucca | €9.00

Pasta stuffed with eggplant and scamorza cheese on pumpkin cream



Secondi

Sovracoscia di Pollo CON
SALMORIGLIO E INSALATINA DI FINOCCHIO | **€12.00**
With oil and lemon and fennel salad

Carpaccio di Manzo rucola e grana | **€10.00**
Beef Carpaccio with arugula and parmesan cheese

Parmigiana di Melanzane | **€8.00**
Eggplant "Parmigiana"

Tagliere di Carne (PER 2 PERSONE) SELEZIONI DI
CARNE: ASINO, BUFALO, CAVALLO, SALSICCIA,
STRACCIATELLA E FILETTI DI CIPOLLA | **€32.00**
Meat Chopping Board (FOR 2 PEOPLE): donkey, buffalo,
horse, sausage, stracciatella cheese and onion fillets.

Insalate

Porta Pescara | **€9.50**
Songino, Tranci di Tonno, Burrata, Avocado, Pomodorino,
Olio, Sale, Pepe • Lamb's lettuce, Tuna, 'Burrata' Cheese,
Avocado, Cherry tomato, Oil, Salt, Pepper

Porta Ossuna | **€9.00**
Mango, Salmone, Lattuga, Rucola, Olio, Limone, Sale,
Semi di Sesamo • Mango, Salmon, Lettuce, Rocket salad,
Oil, Lemon, Salt, Sesame Seeds

Porta Giudecca | **€8.50**
Lattuga, Pollo, Pomodorino, Avocado, Glassa di Aceto
Balsamico • Lettuce, Chicken, Cherry tomato, Avocado,
Balsamic Vinegar Glaze

Porta Terra | **€9.00**
Arancia, Finocchio, Acciughe, Cipolla, Olive nere •
Orange, Fennel, Anchovies, Onion, Black Olives

Schiacciate

Cozzo di Monaco | €4.90

Prosciutto cotto, Tuma fresca, Songino, Sale, Pepe •
Ham, Fresh 'Tuma' Cheese, Lamb's lettuce, Salt, Pepper

Cippone | €4.90

Mortadella, Stracciatella, Avocado, Sale, Pepe •
Mortadella, 'Stracciatella' Cheese, Avocado, Salt, Pepper

Guarneri | €4.90

Fesa di Tacchino, Scamorza Affumicata, Pomodoro, Olio, Sale, Pepe •
Turkey Breast, Smoked 'Scamorza' Cheese, Tomato, Oil, Salt, Pepper

Vatalara | €4.90

Prosciutto Cotto alle Erbe, Provola delle Madonie, Pomodoro, Songino, Olio, Sale, Pepe •
Herb-Cooked Ham, 'Provola delle Madonie' Cheese, Tomato, Lamb's lettuce, Oil, Salt, Pepper



SALUMI, FORMAGGI E CONSERVE

Cured meats, Cheeses and Preserves

Tagliere di Sicilia

SICILIAN CUTTING BOARD



SMALL €20.00 | LARGE €30.00



Spremute

FRESH JUICE



ARANCIA

Orange

€3,00



ARANCIA E MELOGRANO

Orange e Pomegranate

€3,90



MELOGRANO

Pomegranate

€4,90



Centrifugati

CENTRIFUGED **€4,90**

Ciuriddu

Arancia, anguria, mela e limone | Orange, watermelon, apple and lemon

Dilin Dillon

Melone bianco, pera, kiwi e sedano | White melon, pear, kiwi and celery

Cuccu Pintu

Mela, carote, arancia e kiwi | Apple, carrot, orange and kiwi fruit

Bbalo Bbalo

Mela, cetriolo, zenzero, sedano e limone | Apple, cucumber, ginger, celery and lemon





Cocktails

Mojito · Gin tonic · Negroni
Aperol Spritz · Campari Spritz · Americano

€7,00



Birre

Becks 33cl	€3.00
Birra Analcolica	€2.50
Birra dello Stretto	€2.50
Bruno Ribadi	€7.00
Ceres	€3.50
Corona	€3.50
Dreher Limone	€2.50
Epica	€7.00
Heineken	€3.00
Ichnusa	€3.50
Messina	€2.50
Messina Cristalli di Sale	€3.50
Moretti	€2.50
Semedorato	€3.00
Tennent's	€3.50
Timili	€5.00

Bevande

Acqua Water | 50cl €1.50

Acqua Water | 100cl €2.00

Bibite in Lattina Cans 2.00

Cocacola, Fanta, Sprite,
Chinotto, Lemon Soda

Bibite POLARA 2.50

Chinotto, Arancia, Mandarino,
Limonata, Limone e Zenzero

Vino & Prosecco

	Calice / Glass	Bottiglia / Bottle
Vino	€6.00	€18.00
Prosecco	€5.00	€16.00

Caffè e Amari

Caffè Espresso €1.50

Caffè Americano €2.00

Caffè Corretto €3.00

Caffè Macchiato €1.80

Cappuccino €2.50

Amaro Amara €4.00

Amacardo €4.00

Amacardo Rosso €4.00

Amaro del Capo €3.50

Averna €3.50

Jagermeister €3.50

Foodda

c'è food e food