

Menu



Fodda
c'è food e food

Panini

SICILIAN

€6,90

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 Siciliano, Provola delle Madonie, Patè Olive Nere • Sicilian dry-cured Ham, Cow Cheese "Provola delle Madonie", Black Olive Tapenade

LAVATOIO

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

KALURA

Capocollo Siciliano, Luna Piena, Crema di Cuore di Carciofo • Sicilian Capocollo, 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

CROCE PARRINO

Fesa di Tacchino, capriccioso di pecora alle erbe di Marsala e lattughino • Turkey rump, mutton capriccioso with Marsala herbs and lettuce

GIUDECCA TOP SELLERS

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

ARCHIMEDE TOP SELLERS

Prosciutto Crudo Siciliano, Pomodori grigliati di Mirabella Imbaccari, Scamorza Affumicata di Castelbuono, Patè di Carciofi • Sicilian Dry-cured Ham, 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 Siciliana, Ricotta Fresca • Assorted Cold Cuts of Sicilian Pork, Fresh Ricotta

FERLA

Prosciutto Crudo Siciliano, 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

TESTARDITA

Mortadella agrumata di Gibellina, stracciatella e pistacchio • Gibellina citrus mortadella, stracciatella cheese and pistachio

Specials



MANDRALISCA

Caponata di Carciofi e Valeriana, Passata Di Pomodoro, Olio, Sedano, Olive Verdi, Capperi, Cipolle, Pinoli • Caponata with Artichokes and Valerian, Tomato Paste, Oil, Celery, Green Olives, Capers, Onions, Pine Nuts



BORDONARO

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

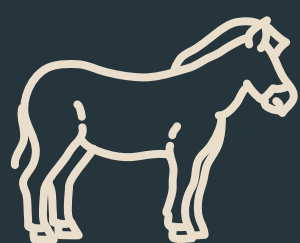
GALLIZZA +1€

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

BURGER



ASINO

Donkey

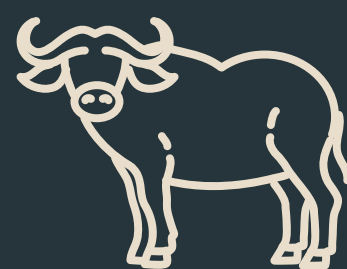
€5,90



SUINO

Pork

€5,50



BUFALO

Buffalo

€5,90



VITELLO

Veal

€5,00



BURGER DI SALSICCIA DI CACCAMO

'Caccamo' Sausage Patty

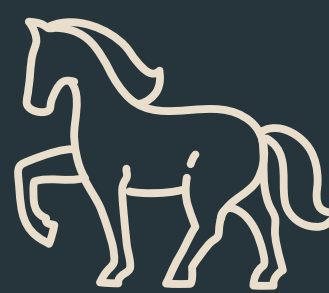
€5,50



POLLO

Chicken

€5,00



CAVALLO

Horse

€5,90

Cosa vuoi Aggiungere?

What would you like to add?

Timido €1,00

Olio e Limone Olive Oil and Lemon

Estroso €4,50

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 €5,00

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 €3,50

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 €4,00

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

Tartare Burger



Gambero Rosso

€14,90

Tartare di Gambero Rosso 100gr, Valeriana, Stracciatella, Avocado, Olio EVO, Pepe Nero Red Shrimp Tartare 100gr, Valerian, Stracciatella, Avocado, EVO Oil, Black Pepper

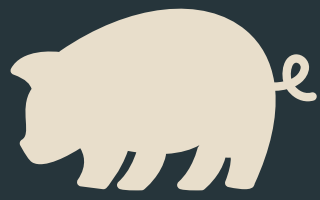


Manzo

€12,90

Tartare di Manzo 180gr, Rucola, Stracciatella, Pomodori, Olio EVO, Pepe Nero Beef Tartare 180gr, Rocket, Stracciatella, Tomatoes, EVO Oil, Black Pepper

HOT DOG



SUINO NERO DEI NEBRODI

Nebrodi Black Pig

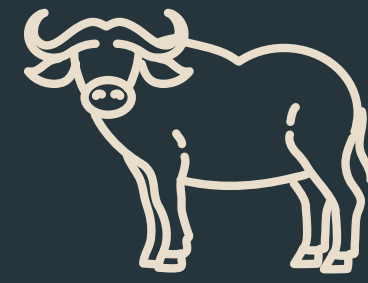
€5,00



POLLO

Chicken

€5,00

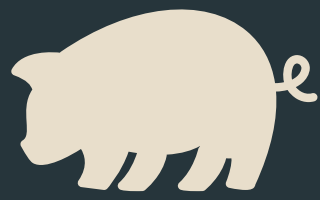


BUFALO

Buffalo

€5,00

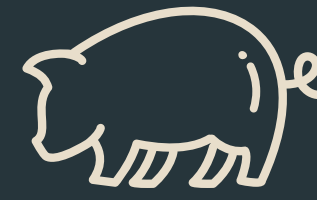
PORCHETTA - ROAST PIG



SUINO NERO DEI NEBRODI

Nebrodi Black Pig

€5,00



SUINO

Pork

€4,50

Cosa vuoi
Aggiungere?

What would you like to add?

Timido €1,00

Olio e Limone Olive Oil and Lemon

Estroso €4,50

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 €5,00

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 €3,50

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 €4,00

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

Schiacciate

Cozzo di Monaco | €5.90

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

Cippone | €5.90

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

Guarneri | €5.90

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

Vatalara | €5.90

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

Antipasti

Tagliere di Sicilia

SICILIAN CUTTING BOARD

Salumi, Formaggi e Conserve
Cured meats, Cheeses and Preserves

SMALL €25.00 | LARGE €35.00

Tartare al piatto



Gambero Rosso

€14,90

Tartare di Gambero Rosso,
Valeriana, Burrata, Avocado,
Olio EVO, Pepe Nero Red Shrimp
Tartare, Valerian, Burrata, Avocado,
EVO Oil, Black Pepper



Manzo

€12,90

Tartare di Manzo, Rucola, Burrata,
Pomodori, Olio EVO, Pepe Nero
Beef Tartare, Rocket Salad, Burrata,
Tomatoes, EVO Oil, Black Pepper

Pasta

Bucatini con Sarde* | €10.00

Bucatini with Sardines

Busiate Pistacchio e Gamberi* | €10.50

Busiate with Pistachio and Shrimps

Calamarata Ricotta e Pancetta | €9.00

Calamarata with Ricotta and Bacon

Rigatoni alla Norma | €9.00

Rigatoni with Aubergine, Tomato and Ricotta

Ravioli Ricotta, Spinaci e Pomodoro | €10.00

Ravioli with Ricotta, Spinach and Tomato

Spaghetti con Bottarga di Tonno | €10.00

Spaghetti with Cured Tuna

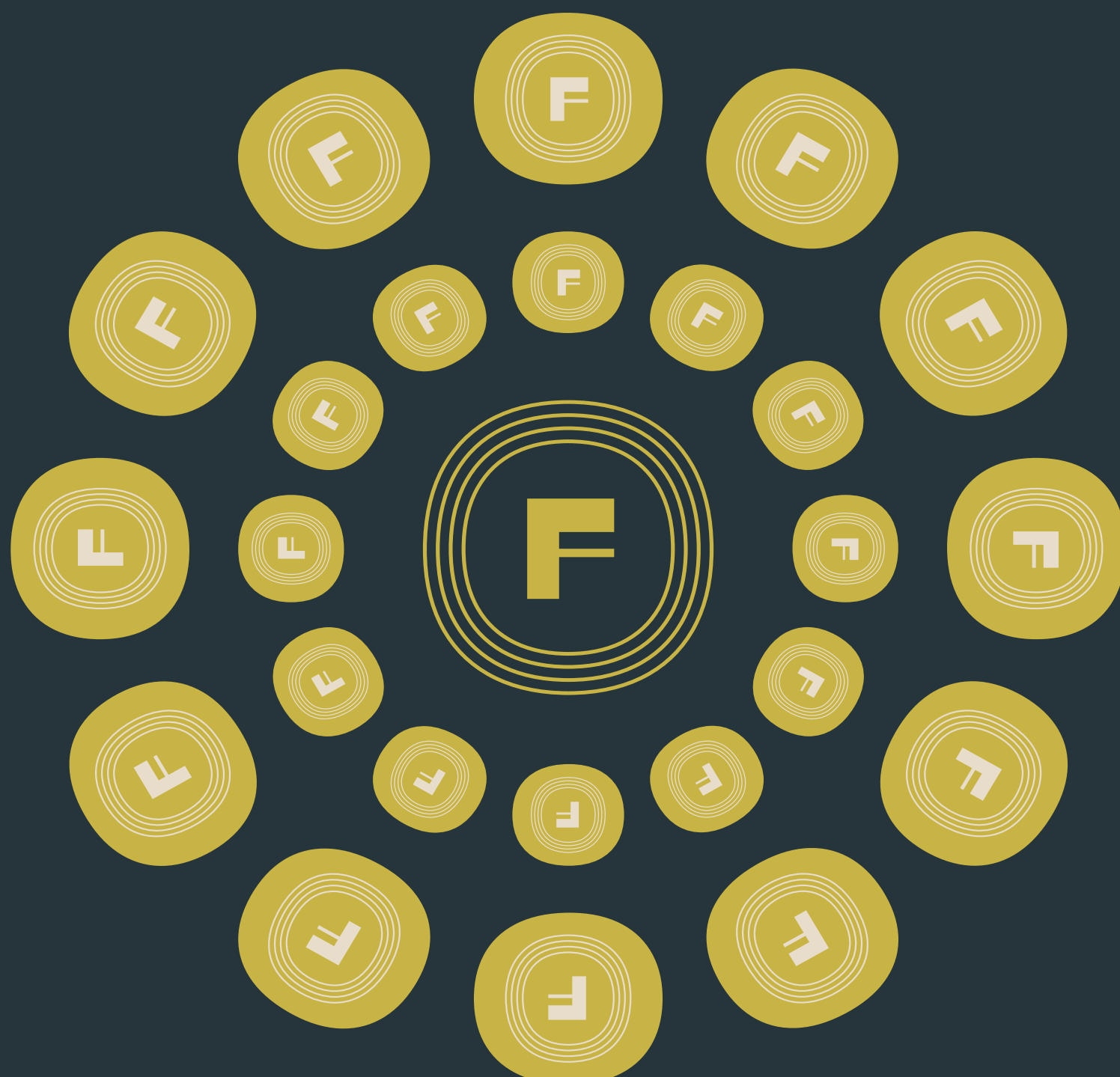
Spaghetti con Zucchina frita, Ricotta salata e Menta | €10.00

Spaghetti with fried Zucchini, salted Ricotta Cheese and Mint

Fusilli alla Trapanese con Pomodoro

fresco, Basilico e Aglio | €9.00

Fusilli with fresh Tomato, Basil and Garlic



Insalate

Porta Pescara | €10.50

Songino, Tranci di Tonno, Burrata, Avocado, Pomodorino, Olio, Sale, Pepe • Lamb's lettuce, Tuna, 'Burrata' Cheese, Avocado, Cherry tomato, Oil, Salt, Pepper

Porta Ossuna | €10.00

Mango, Salmone, Lattuga, Rucola, Olio, Limone, Sale, Semi di Sesamo • Mango, Salmon, Lettuce, Rocket salad, Oil, Lemon, Salt, Sesame Seeds

Porta Giudecca | €9.50

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

Secondi

Sovracoscia di Pollo | €12.00

con Salmoriglio e Insalatina di Finocchio
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"

Polpette di Carne al Sugo | €11.00

Veal Meatballs with Tomato Sauce

Tagliere di Carne (Per 2 persone) | €35.00

Hamburger: Asino, Bufalo, Cavallo, Salsiccia, Stracciatella e filetti di Cipolla • Meat Chopping Board (For 2 people): Donkey, Buffalo, Horse, Sausage, Stracciatella Cheese and Onion fillets



Spremute

FRESH JUICE



ARANCIA

Orange

€3,50



ARANCIA E MELOGRANO

Orange e Pomegranate

€4,50



MELOGRANO

Pomegranate

€5,50



Centrifugati

CENTRIFUGED €5,90

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	€3.00
Birra dello Stretto	€3.00
Birra dello Stretto Rossa	€3.50
Bruno Ribadi	€7.00
Ceres	€3.90
Chinaschi	€7.00
Corona	€3.50
Dreher Limone	€3.00
Epica	€7.00
Heineken	€3.00
Ichnusa 50cl	€4.00
Messina	€2.50
Messina Cristalli di Sale 50cl	€4.00
Moretti	€2.50
Semedorato	€3.00
Semedorato Rossa	€3.50
Tennent's	€3.90
Timili	€5.90

Bevande

Acqua Water | 50cl €1.50

Acqua Water | 100cl €2.00

Bibite in Lattina Cans €2.00

Cocacola, Fanta, Sprite, Chinotto,
Lemon Soda, Redbull, Thè San
Benedetto al limone e alla pesca

Bibite POLARA €2.50

Chinotto, Arancia, Mandarino,
Limonata, Limone e Zenzero

Vino e 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

Amaro del Capo €3.50

Averna €3.50

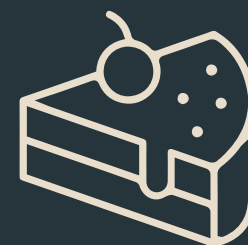
Jagermeister €3.50

Amaro unico €4.00

Passito di Pantelleria €4.00

Dessert

SICILIAN SWEET €5,90



Cuore caldo al Pistacchio

Cake with a warm pistachio heart

Cuore caldo al Cioccolato

Cake with a warm chocolate heart

Cassata Siciliana

crema di ricotta, pan di Spagna e pasta reale

Sicilian Cassata - ricotta cream, sponge cake and marzipan

Setteveli

Sette Veli Cake

Tiramisù e Fragoline

crema al mascarpone, pan di Spagna, savoiardo alla fragola

Single portion Tiramisù and Strawberries - mascarpone cream, sponge cake, strawberry biscuit

Bianco Lampone

mousse al cioccolato bianco e lampone, pan di Spagna, salsa al lampone

Single portion White Chocolate and Raspberry - white chocolate and raspberry mousse, sponge cake, raspberry sauce



Promo Dessert

Scegli un **dolce**, abbina un **passito** o un **amaro** siciliano. **Risparmi 1€**

ALLERGENI ALIMENTARI



ARACHIDI E DERIVATI | PEANUTS

Creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole quantità | Creams and toppings, even in trace amounts



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI | TREE NUTS

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi | Almonds, hazelnuts, common walnuts, cashew nuts, pecans, cashews, pistachios



LATTE E DERIVATI | MILK

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie | Any product containing milk: yogurt, biscuits, cakes, ice cream and others



MOLLUSCHI E DERIVATI | MOLLUSCS

Come cozze e ostriche | Such as mussels and oysters



CROSTACEI E DERIVATI | SHELLFISH

Come gamberi, granchi e aragoste | Such as prawns, crabs and lobsters



PESCE E DERIVATI | FISH

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali | Food products in which fish is present, even in small quantities



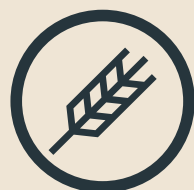
SEMI DI SESAMO E DERIVATI | SESAME SEEDS

Semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale | Seeds used for bread or flours containing traces



SOIA E DERIVATI | SOYBEANS

Prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili | Dairy products such as soy milk, tofu, soy noodles and the like



GLUTINE | GLUTEN

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut | Cereals, grain, rye, barley, oat, spelt, kamut



LUPINO E DERIVATI | LUPIN

Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari | In vegan foods such as roasts, salami, flours and similar



SENAPE E DERIVATI | MUSTARDSEED

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda | It can be found in sauces and toppings, especially in mustard



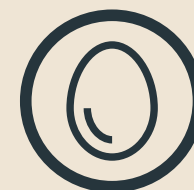
SEDANO E DERIVATI | CELERY

All'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali | Found in sauces and toppings (especially mustards)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI | SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

In concentrazione superiori a 10 mg/kg usati come conservanti | If they are at a concentration of more than ten parts per million



UOVA E DERIVATI | EGGS

Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo | Eggs and products which contain them: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta

Foodda
c'è food e food