



Menu



COPERTO
COVER CHARGE
€2.00

**GUARDA LA NOSTRA TABELLA ALLERGENI
ALL'ULTIMA PAGINA DEL NOSTRO MENU**

SEE OUR ALLERGEN CHART
ON THE LAST PAGE OF OUR MENU

STREET FOODDA



PATATE

④

Fresh potato fries

€5,00



PANELLE

④

Chickpea fritters

€6,00



CROCCHETTE

④ - ⑤

Potato croquettes

€7,00



MIX

④ - ⑤

Mixed platter

€8,00

Starters

TARTARE GAMBERO ROSSO ② - ⑤

GAMBERO ROSSO, CREMA DI MOZZARELLA E CRUMBLE SALATO | €14.90

Red prawn, mozzarella cream, and savory crumble

CACIO ARGENTIERA ④ - ⑤

AL TEGAMINO CON MORBIDELLE DI MELANZANE | €9.00

Cacio argentiera with egg plant soft ball

POLPETTE DI POLPO E CECI ⑨ - ①④

AL NERO, MAYO E BASILICO | €12.90

Octopus and chickpea balls with squid ink, mayo & basil

CROCCHIE DI PATATE RIPIENA ③ - ⑤ - ①⑩

DI PROVOLA CON CAPONATA DI MELANZANE | €9.00

Stuffed Potato Croquette with provola cheese and eggplant caponata

TAGLIERI

SICILIAN PLATTERS

Salumi, Formaggi e Conserve

Cured meats, Cheeses and Preserves



Talenti

CONSERVE DI SICILIA

FRA*PASTORE

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

SMALL €25.00 | LARGE €35.00

X2 PERSONE / FOR 2 PEOPLE



La Pasta

SPAGHETTONE CON SARDE ④ - ⑨

E MOLLICA TOSTATA AL FINOCCHIETTO | €11.90

Spaghettoni with sardines, fennel-scented toasted breadcrumbs

• • • • •

CALAMARATA ALLA BARCAIOLA ④ - ⑨ CON PESCE SPADA, POMODORINI, MELANZANE FRITTE E MENTA | €13.90

Calamarata pasta with with swordfish, cherry tomatoes, fried eggplants, and mint

• • • • •

BUSIATE ALLA NORMA 2.0 ④ - ⑤

MELANZANE IN DUE CONSISTENZE POMODORO E
RICOTTA SALATA | €10.90

Busiate pasta with eggplant in Two Textures, Tomato & Salted Ricotta

• • • • •

SPAGHETTO BOTTARGA DI TONNO ④ - ⑨

AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, PREZZEMOLO CON
BOTTARGA DI TONNO | €12.90

Classic spaghetti aglio, olio e peperoncino, with parsley and tuna bottarga

• • • • •

TAGLIATELLA ALLO SFILACCIATO DI CARNE ④ - ⑤

CON FONDUTA DI PECORINO SICILIANO | €12.90

Tagliatelle with slow-braised meat, Sicilian pecorino fondue

• • • • •

BUSIATE PESTO DI PISTACCHIO ② - ③ - ④

CON GAMBERETTI E STRACCIATELLA | €13.90

Busiate pasta with Pistachio Pesto, Shrimps and Stracciatella cheese



Secondi

Main courses

TRANCIO DI PESCE SPADA ALL'EOLIANA

⑤ - ⑨ - ①②

**CON MOUSSE DI PATATA CRUMBLE
DI COPPA SUINO | €15.00**

Swordfish Steak Eolian Style with
potato mousse and crispy cured
pork crumble

ENTRECOTE DI VITELLO ⑤ - ①②

**CON PESTO DI RUCOLA
POMODORINO CONFIT E
SCAGLIE DI GRANA | €15.00**

Veal Entrecôte with rocket pesto,
confit cherry tomatoes, and Grana
Padano flakes

FAGOTTINO DI MELANZANE ④ - ⑤

**CON CREMA DI ZUCCA ARROSTO
E MISTICANZA | €10.90**

Eggplant Roll with roasted
pumpkin cream and mixed
vegetables

PETTO DI POLLO CBT ⑤ - ①② - ①②

**ALLA CACCIATORA CON
CREMA DI PATATA | €13.90**

Sous Vide Chicken Breast
Cacciatora Style with potato
cream



Insalate

Salads

PORTA PESCARA ⑤ - ⑨ - ①② | €11.90

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

PORTA OSSUNA ④ - ⑨ | €10.90

Misticanza, Salmone, Mango, Crostini di Pane, Olio e limone
• Mixed greens, salmon, mango, bread croutons, oil and lemon

PORTA GIUDECCA ①② | €9.90

**Lattuga, Pollo, Pomodorino, Avocado, Glassa di Aceto
Balsamico •** Lettuce, Chicken, Cherry tomato, Avocado, Balsamic
Vinegar Glaze

PORTA TERRA ⑤ | €9.90

**Misticanza, verdure grigliate, yogurt greco, dadolata di
Primintio e cipolla croccante •** Mixed greens, grilled
vegetables, Greek yogurt, diced Primitivo cheese and crispy
onion

Panini Siciliani

€7,90

BASTIONE ④ - ⑤

GUANCIALE, TUMA FRESCA, FILETTI DI CIPOLLA GIARRATANA • Cured pork cheek, tuma cheese, onion slices from Giarratana

ROCCA ④ - ⑤

MORTADELLA D'ASINO, FORMAGGIO LUNA PIENA • Donkey mortadella, "Luna Piena" cow cheese

DUOMO

④ - ⑤ - ①② - ①②

CAPONATA DI MELANZANE, CACIOTTA DEL CASTELLO • Aubergine Caponata, "Caciotta del Castello" Cow Cheese

PURGATORIO

④ - ⑤ - ①②

PROSCIUTTO CRUDO SICILIANO, PROVOLA DELLE MADONIE, PATÈ OLIVE NERE • Sicilian dry-cured Ham, "Provola delle Madonie" Cow Cheese, Black Olive patè

LAVATOIO ④ - ⑤ - ⑨

ACCIUGHE, TUMA FRESCA, POMODORINO FRESCO, ORIGANO Anchovies, Fresh Tuma Cheese, Cherry Tomatoes, Oregano

KALURA ④ - ⑤ - ①②

CAPOCOLLO SICILIANO, LUNA PIENA, CREMA DI CARCIOFI • Sicilian Capocollo, "Luna Piena" cow cheese, Artichoke patè

MAZZAFORNO

④ - ⑤

LONZA, VASTEDDA DEL BELICE, MIELE AGRUMATO DI APE NERA SICULA • Pork loin, "Vastedda del Belice" Cheese, Sicilian black bee citrus honey

CROCE PARRINO

④ - ⑤ - ①②

FESA DI TACCHINO, PRIMO SALE ALLE ERBE E LATTUGHINO • Cured Turkey breast, herbs infused "primo sale" cheese and baby lettuce

ALLEGRA CUORE

③ - ④ - ⑤ - ①② **PEOPLE'S CHOICE**

MOZZARELLA DI BUFALA RAGUSANA, POMODORINO FRESCO, PESTO DI BASILICO E OLIO • Buffalo mozzarella from Ragusa, fresh tomatoes, basil pesto and olive oil

GIUDECCA

④ - ⑤ - ①② **PEOPLE'S CHOICE**

SPECK, CARCIOFINI, SCAMORZA AFFUMICATA DI CASTELBUONO E PATÈ DI OLIVE NERE • Speck, Artichokes, Smoked scamorza cheese from Castelbuono, Black Olive patè

ARCHIMEDE

④ - ⑤ - ①② **PEOPLE'S CHOICE**

PROSCIUTTO CRUDO SICILIANO, POMODORI GRIGLIATI DI MIRABELLA IMBACCARI, SCAMORZA AFFUMICATA DI CASTELBUONO, PATÈ DI CARCIOFI Sicilian Dry-cured Ham, Smoked scamorza cheese from Castelbuono, Artichokes patè

SETTEFRATI

④ - ①② **PEOPLE'S CHOICE**

KEBAB DI POLLO E TACCHINO, CONFETTURA DI CIPOLLA DI GIARRATANA • Chicken and Turkey kebab, Onion marmelade from Giarratana

GIBILMANNA ④ - ⑤

COPPA SICILIANA, RICOTTA FRESCA Sicilian pork coppa, Fresh Ricotta

FERLA ④ - ⑤ - ①②

PROSCIUTTO CRUDO SICILIANO, ASPARAGI GRIGLIATI, CACIOTTA DEL CASTELLO • Dry-cured Ham from Castellana, Grilled Asparagus, "Caciotta del Castello" Cow Cheese

POSTIERLA ④ - ⑤

PROSCIUTTO COTTO, PROVOLA DELLE MADONIE POMODORO, LATTUGHINO, OLIO, SALE E PEPE • Ham, "Provola delle Madonie" Cow Cheese, Tomatoes, Baby lettuce, Olive oil, Salt and Pepper

TESTARDITA

③ - ④ - ⑤

MORTADELLA AGRUMATA DI SANTA NINFA, STRACCIATELLA E PISTACCHIO • Citrus mortadella from Santa Ninfa, stracciatella cheese and pistachio

CAMPELLA

④ - ⑤ - ①②

SALAME CONTADINO, FUNGHI SOTT'OLIO, SCAMORZA AFFUMICATA E MIX "RUCOLOSO" • "Contadino" Salami, mushrooms in oil, smoked scamorza and "arugula" mix



Panini Specials

€8,90

MANDRALISCA



③ - ④ - ①① - ①②

CAPONATA DI CARCIOFI E VALERIANA, PASSATA DI POMODORO, OLIO, SEDANO, OLIVE VERDI, CAPPERI, CIPOLLE, PINOLI

Artichokes caponata and lamb's lettuce, Tomato passata, Olive oil, Celery, Green Olives, Capers, Onions, Pine Nuts

GALLIZZA

④ - ⑤ - ①②

MORTADELLA, SCAMORZA AFFUMICATA, CARCIOFINI, AVOCADO, PATÈ DI OLIVE NERE

Mortadella, Smoked scamorza cheese, Artichokes, Avocado, Black olive patè

PRESIDIANA

④ - ⑤

SALMONE, STRACCIATELLA, AVOCADO, SONGINO, OLIO E PEPE

Salmon, Stracciatella cheese, Avocado, Lamb's lettuce, Olive oil, Pepper

BORDONARO



④ - ⑤

RICOTTA, AVOCADO, POMODORO, SALE E PEPE

Fresh ricotta cheese, Avocado, Tomato, Salt and Black Pepper



Schiacciate Siciliane

€6,50

CIPPONE

④ - ⑤

MORTADELLA, STRACCIATELLA, AVOCADO, SALE, PEPE • Mortadella, 'Stracciatella' Cheese, Avocado, Salt, Pepper

VATALARA

④ - ⑤

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

COZZO DI MONACO

④ - ⑤

PROSCIUTTO COTTO, TUMA FRESCA, SONGINO, SALE, PEPE • Ham, Fresh 'Tuma' Cheese, Lamb's lettuce, Salt, Pepper

GUARNERI

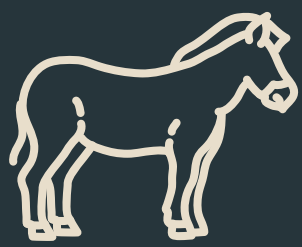
④ - ⑤

FESA DI TACCHINO, SCAMORZA AFFUMICATA, POMODORO, OLIO, SALE, PEPE • Turkey Breast, Smoked 'Scamorza' Cheese, Tomato, Oil, Salt, Pepper

Burger

Double Burger

+€4,00



ASINO

Donkey

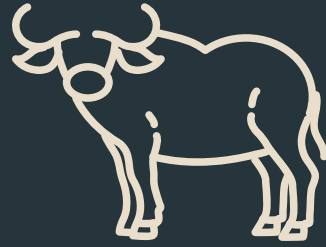
€5,90



SUINO

Pork

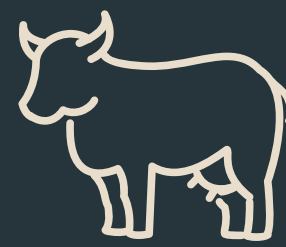
€5,50



BUFALO

Buffalo

€5,90



VITELLO

Veal

€5,00



CINGHIALE

Boar

€5,50



**BURGER DI
SALSICCIA DI
CACCAMO**

'Caccamo' Sausage Patty

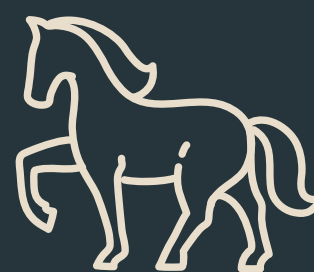
€5,50



POLLO

Chicken

€5,00



CAVALLO

Horse

€5,90



COSA VUOI AGGIUNGERE ?

What do you want to add?

TIMIDO

④ - ①② - ①④ | €2.50

Lattuga e Salsa Burger (Mayo, Ketchup, Senape, Cetriolino, Erba Cipollina) • Lettuce and Burger Sauce (Mayo, Ketchup, Mustard, Pickles, Chives)

PREVEDIBILE

④ - ⑤ - ①② | €3.90

Cipolla Giarratana, Crema Piacentino Ennese, salsa a scelta Giarratana Onion, Piacentino Ennese cheese, Sauce of Choice

CORDIALE

④ - ⑤ | €4.00

Scamorza Affumicata, Lattuga, Pomodoro e Salsa a Scelta Smoked Scamorza, Lettuce, Tomato, Sauce of Choice

AGGRESSIVO

④ | €5.50

Salame Piccante, Lattuga, Cipolla Crispy e Salsa a Scelta Spicy Salami, Lettuce, Crispy Onion, Sauce of Choice

ESTROSO

④ - ⑤ | €4.50

Stracciatella, Pomodoro, Songino e Avocado • Stracciatella, Tomato, Lamb's Lettuce, Avocado

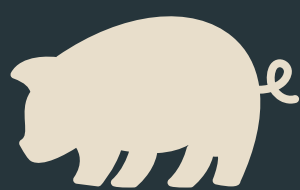
BURBERO

④ - ⑤ - ①④ | €5.90

Anelli di Cipolla, Provola delle Madonie, Uovo Fritto, Pancetta, Valeriana, Salsa a Scelta • Onion rings, Madonie Provola cheese, Fried Egg, Bacon, Lamb's Lettuce, Sauce of Choice



Hot Dog



SUINO NERO DEI NEBRODI

Nebrodi Black Pig

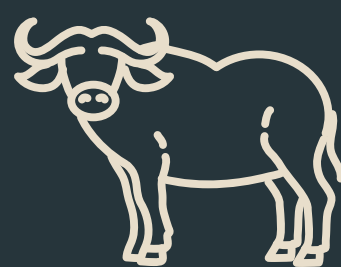
€5,00



POLLO

Chicken

€5,00



BUFALO

Buffalo

€5,00



CINGHIALE

Boar

€5,00

Porchetta

Roast Pig



SUINO NERO DEI NEBRODI

Nebrodi Black Pig

€5,50



SUINO

Pork

€4,50



Pulled Pork

€9,00

Pulled pork con cavolo cappuccio, carote,
mela e salsa yogurt Pulled pork with cabbage,
carrots, apple and yogurt sauce



Desserts

FooddaMISÙ

④ - ⑤ - ①④ | €5.90

Signature tiramisù

.....

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE

④ - ⑤ - ①④ | €7.00

con cuore caldo al pistacchio

Warm dark chocolate fondant with a
molten pistachio core

.....

CHEESE-CAKE

④ - ⑤ | €5.00

di cannolo

Cannolo Cheesecake

.....

CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO

⑤ | €5.90

con frutti di bosco

White Chocolate Cream with mixed
berries



CAFFÈ & DIGESTIVI

Caffè e Amari

Caffè Espresso	€1.50
Caffè Macchiato	€1.80
Caffè Corretto	€3.00
Caffè Decaffeinato	€1.80
Cappuccino	€2.50
Caffè Americano	€2.00
Tè nero o verde • Black or green tea	€2.00
Amaro Amara	€4.00
Amacardo	€4.00
Amaro Unico	€4.00
Amaro dell'Etna	€4.00

Vini liquorosi e distillati

Passito di Pantelleria	€4.00
Marsala	€4.00
Mazzetti d'Altavilla Grappa bianca	€4.00
Mazzetti d'Altavilla Grappa barricata	€4.00
Rumpablic Sicilian Rum	€5.00
Ron Zacapa Solera	€7.00
Scotch Whisky Talisker	€7.00
Tennessee Whiskey Jack Daniel's	€5.00



Cocktails

Aperol Spritz	€7.00
Campari Spritz	€7.00
Limoncello Spritz	€7.00
Americano	€7.00
Negroni	€8.00
Tanqueray Gin Tonic	€8.00
Etna Gin Tonic	€9.00



CARTA DEI VINI

Vini al calice

Spumante | Prosecco

Bianco | Rosé | Rosso

€5.00

€6.00

Vini in bottiglia

Bollicine

Babbìo Bianco IGT Gorghi Tondi	€18.00
Spumante Brut DOC Valdo	€16.00
Prosecco DOC Brut Montagner	€17.00
Spumante Brut Nerello Mascalese Bianco Tornatore	€19.00
Spumante Brut Nerello Mascalese Rosé Tornatore	€19.00

Bianchi

Gibelè Zibibbo Secco IGT Cantine Pellegrino	€16.00
Vulkà Etna Bianco DOC Nicosia	€20.00
Evrò Insolia Sicilia DOC Rallo	€18.00
Catarratto IGT Principi di Spadafora	€17.00
Benedè Catarratto Monreale DOC Alessandro di Camporeale	€17.00
Grillo Sicilia DOC Patrì	€20.00
Per Mari Grillo Sicilia DOC Casa Grazia	€18.00

Rosè

Rosato IGT Principi di Spadafora	€18.00
Albarìa Frappato IGT Cantine Pellegrino	€17.00
Murgo Etna Rosato DOC	€20.00
Per Mari Rosato Sicilia DOC Casa Grazia	€17.00

Rossi

Gazzerotta Nero d'Avola DOC Cantine Pellegrino	€19.00
Regnante Perricone Sicilia DOC Rallo	€19.00
La Clarissa Syrah Sicilia DOC Rallo	€19.00
Vulkà Etna Rosso DOC Nicosia	€20.00
Donnatà Nero d'Avola Sicilia DOC Alessandro di Camporeale	€17.00
Cerasuolo di Vittoria DOCG Cantine Patrì	€22.00

BIRRE

Birre regionali artigianali

Gusto autentico e ingredienti locali, per birre che raccontano la sicilia • *Authentic taste and local ingredients, for beers that tell the story of sicily*

Chinaschi €7.00

Bianca IPA • White IPA beer

Ambrata APA • Amber APA beer

Bruno Ribadi €7.00

Bianca al mandarino • *Mandarin white beer*

Bionda agli agrumi • *Citrusy blonde beer*

Pilsen con grani antichi • *Pilsen beer with ancient grains*

IPA con foglie di agrumi • *IPA beer with citrus Leaves*

Epica €7.00

Kore Bianca • *White beer*

Eolo Bionda • *Blonde beer*

Birre regionali classiche

Messina €3.00

Messina Cristalli di Sale €5.00

Birra dello Stretto Bionda €3.00

Birra dello Stretto Rossa €4.00

Semedorato Bionda €3.00

Semedorato Rossa €4.00

Birre classiche

Moretti €3.00

Moretti analcolica • Alcohol-free €3.00



BEVANDE

ACQUA Water

100cl €2.50

NATURALE | FRIZZANTE • NATURAL AND SPARKLING

BIBITE IN LATTINA

€2.50

Tinned drinks

Coca-Cola

Sprite

Tè San Benedetto alla Pesca / Ice tea peach

Tè San Benedetto al Limone / Ice tea lemon

BIBITE POLARA

€3.00

Bibite con il gusto e l'immagine della tradizione siciliana da 70 anni, con ricette originali e ingredienti naturali • *Beverages that embody the taste and image of Sicilian tradition for 70 years, made with original recipes and natural ingredients*

Aranciata • *Orange drink*

Limonata • *Lemonade*

Chinotto • *Chinotto bitter orange*



Foodda
c'è food e food



Talenti

CONSERVE DI SICILIA

FRA*PASTORE

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI



"Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche"

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:

①

ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

②

CROSTACEI e prodotti a base di crostacei

③

FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti

④

CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati

⑤

LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

⑥

LUPINI e prodotti a base di lupini

⑦

MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

⑧

SENAPE e prodotti a base di senape

⑨

PESCE e prodotti a base di pesce

①⑩

SEDANO e prodotti a base di sedano

①①

SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo

①②

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale

①③

SOIA e prodotti a base di soia

①④

UOVA e prodotti a base di uova

NB. In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco *