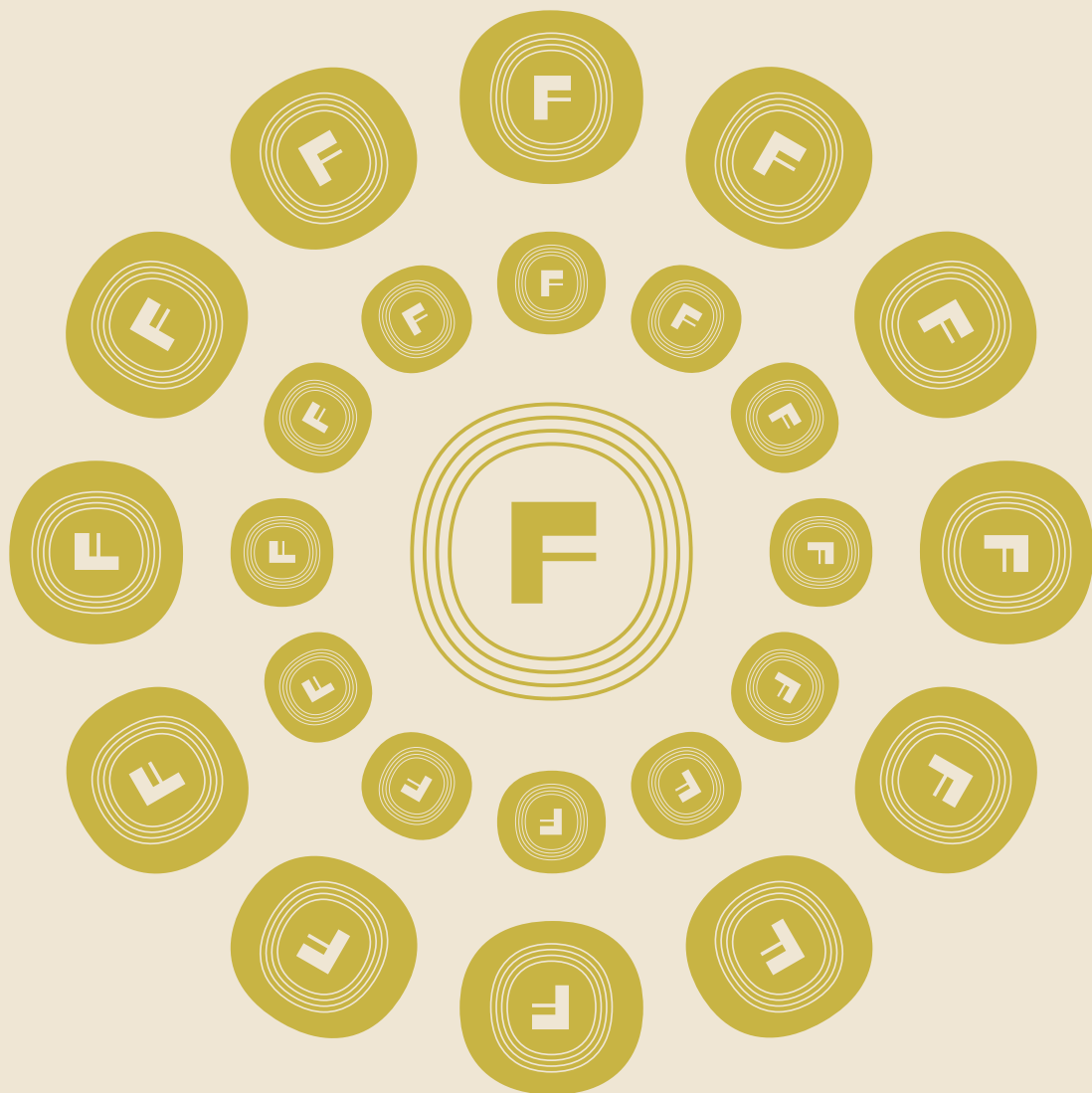




Menu



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

SEE OUR ALLERGEN CHART
ON THE LAST PAGE OF OUR MENU

COPERTO
COVER CHARGE
€2.00

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

Polpette di alici (4-9-14)

con cipolla in agrodolce e maionese al prezzemolo | €10.90

Anchovy meatballs with sweet-and-sour onions and parsley mayo

Tartare di manzo (4-8)

con maionese alla senape | €13.90

Beef tartare with mustard-flavored mayonnaise

Uovo poché (5-14)

su crema di funghi e verdure di campo saltate | €10.00

Poached egg served on mushroom cream and sautéed wild greens

Crocchette di zucca rossa (4-14)

con carciofo fritto e composta di mele | €10.00

Red pumpkin croquettes with fried artichoke and apple compote



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

Tagliatelle al ragù di polpo (3-4-7-12)
CON MANDORLE TOSTATE | €13.90

Tagliatelle with octopus ragout and toasted almonds

Busiate alla crema di funghi (4-5)
CON FUNGHI CONFIT E SPUMA DI PARMIGIANO | €12.90

Busiate with mushroom cream mushroom confit and Parmesan foam

Gnocco di ricotta (4-5-14)
CON RAGÙ BIANCO E POMODORINI | €14.90

Ricotta gnocchi with white ragout and cherry tomatoes

Tagliatella allo sfilacciato di carne (4-5)
CON FONDUTA DI PECORINO SICILIANO | €13.90

Tagliatelle with slow-braised meat, Sicilian pecorino fondue

Busiate pesto di pistacchio (2-3-4)
CON GAMBERO E STRACCIATELLA | €14.90

Busiate pasta with Pistachio Pesto, Shrimps and Stracciatella cheese



Secondi

Main courses

Involentino di pesce del giorno (4-5) **CON VERDURE CROCCANTI, CREMA DI PISELLI** **E PORRO BRUCIATO | €14.90**

Fish of the day roulade with crispy vegetables, pea cream and charred leek

Entrecôte (5) **CON PESTO DI RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA E POMODORINI | €15.90**

Entrecôte with rocket pesto, Grana flakes and cherry tomatoes

Roll di sarde a beccafico (3-4-9-14) **CON MAIONESE ALL'ARANCIA | €12.90**

Sardine "beccafico" roll with orange mayonnaise

Pollo CBT (5-8-12) **CON RIDUZIONE AL MARSALA | €14.90**

Sous-vide chicken



Insalate

Salads

Porta Pescara (5-9-12) | €12.90 **SONGINO, TRINCI DI TONNO, BURRATA, AVOCADO, POMODORINO, OLIO,** **SALE, PEPE**

Lamb's lettuce, Tuna, 'Burrata' Cheese, Avocado, Cherry tomato, Oil, Salt, Pepper

Porta ossuna (4-9) | €12.90 **Misticanza, Salmone, Mango, Crostini di Pane, Olio e limone**

Mixed greens, salmon, mango, bread croutons, oil and lemon

Porta Giudecca (12) | €11.90 **LATTUGA, POLLO, POMODORINO, AVOCADO, GLASSA DI ACETO** **BALSAMICO**

Lettuce, Chicken, Cherry tomato, Avocado, Balsamic Vinegar Glaze

Porta Terra (5) | €10.90 **MISTICANZA, VERDURE GRIGLIATE, YOGURT GRECO, DADOLATA DI** **PRIMITIVO 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

ALLEGRACUORE

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

BORDONARO



④ - ⑤

RICOTTA, AVOCADO, POMODORO,

SALE E PEPE • Fresh ricotta cheese, Avocado,
Tomato, Salt and Black Pepper

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



Foodda
c'è food e food



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

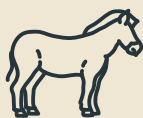
④ - ⑤

**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
€5,50



**BURGER DI
SALSICCIA DI
CACCAMO**

'Caccamo' Sausage Patty

€5,90



POLLO
Chicken
€5,00



CAVALLO
Horse
€5,90



Aggiungi i condimenti che trovi
nella pagina a seguire

Porchetta Roast Pig



**SUINO NERO
DEI NEBRODI**
Nebrodi Black Pig
€5,50



SUINO
Pork
€4,50



**SUINO NERO
DEI NEBRODI**
Nebrodi Black Pig
€5,00



POLLO
Chicken
€5,00

Hot Dog Siciliano



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)

AGGRESSIVO

④ | €5.50

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

PREVEDIBILE

④ - ⑤ - ①② | €3.90

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

ESTROSO

④ - ⑤ | €4.90

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

CORDIALE

④ - ⑤ | €4.50

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

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







Desserts

Vasetto di mousse agli agrumi con crumble salato

Citrus mousse jar
with savory crumble

€6,90 (3-4-5)

Tiramisù

€5,90 (4-5-14)

Finto babà con crema di ricotta, melograno e cioccolato

Fake babà
with ricotta cream, pomegranate and
chocolate

€6,90 (4-5-14)



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	€5.00
Marsala	€5.00
Grappa bianca	€5.00
Grappa barricata	€5.00
Rumpablic Sicilian Rum	€5.00
Ron Zacapa Solera	€7.00
Tennessee Whiskey Jack Daniel's	€5.00
Bulleit Whisky bourbon	€6.00

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	€10.00
Ape Nera Gin Tonic	€11.00
Panarea Island Gin Tonic	€10.00
Panarea Sunset Gin Tonic	€10.00

Carta dei vini

Vini al calice

Spumante Prosecco	€5.00
Bianco Rosé Rosso	€6.00

Vini in bottiglia

Bollicine

Fondo Antico Kalio Frizzante	€17.00
Valdo Spumante Brut	€18.00
Tenute Nicosia Sosta Tre Santi Brut	€25.00
Tornatore Valdemone Spumante Brut	€20.00
Tornatore Valdemone Rosé Spumante Brut	€20.00
Milazzo Spumante Metodo Classico	€32.00

Bianchi

Alessandro di Camporeale Benedé Monreale DOC	€18.00
Tenute Nicosia Vulkà Etna Bianco DOC	€22.00
Casa Grazia Per Mari Grillo Sicilia DOC	€18.00
Principi di Spadafora Catarratto IGT	€18.00
Donnafugata Anthilia Catarratto	€20.00
Barone Montalto Bianco Montalto Sicilia DOC	€30.00

Rosè

Casa Grazia Frappato Sicilia DOC	€18.00
Principi di Spadafora Rosato Terre Siciliane IGT	€19.00
Tenute Nicosia Vulkà Etna Rosato DOC	€22.00
Fondo Antico Aprile Rosato Sicilia DOC	€18.00

Rossi

Pellegrino Gazerotta Nero d'Avola DOC	€20.00
Lombardo Unanime Terre Siciliane IGT	€19.00
Alessandro di Camporeale Perricone Monreale DOC	€20.00
Tenute Nicosia Vulkà Etna Rosso DOC	€22.00
Barone Montalto Ammasso Sicilia DOC	€32.00

Carta delle 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*

Palermo Alé al pompelmo rosa / *Palermo Alè pink graprefruit*

Red Etna ai fichi d'india / *Red Etna with preakly pear*

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*

Arancia Rossa • *Blood Orange*

Limonata • *Lemonade*

Chinotto • *Chinotto bitter orange*





"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 *