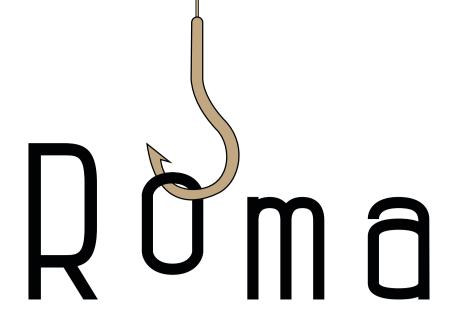
# R memilian







Antipasti	
Pepata di cozze o zuppa Pepper of mussels or soup	€8
*Insalata di polipo *Octopus sa/ad	€ 10
Caponatina di pesce spada Swordfish caponatina	€8
"Fritto "roma"_degustazione di fritture di pesce del giorno _tasting of fish fries of the day	€ 12
Souté di vongole e cozze Souté of clams and mussels	€ 14
Crudité di **gambero rosso di maz scampi e ostriche Crudité of **mazara red prawn**, scampi and oysters	zara**, € 19







Prosciutto crudo e mozzarella di bufala Raw ham and buffalo mozzarella

Bresaola con rucola e scaglie di grana €9

Bresaola with rocket andparmesan flakes

Burrata pugliese D.O.P. \_con cestino croccante e mortadella di suino € 10 with crunchy basket and pork mortadella

Primi Piatti

Spaghetti alla siracusana \_ alici, ciliegino, finocchietto selvatico, mollica tostata

€ 11

\_anchovies, cherry, wild fennel toasted breadcrumbs











Maccheroncini al torchio con gamberetti, zucchine e curcuma € 12 Maccheroncini al torchio with shrimp, zucchini and turmeric

Linguine allo scoglio \_cozze, vongole, \* calamari, gamberetti, cilegino € 14 \_mussels, clams, \*squid, shrimp, cherry

Spaghettone trafilato al bronzo con \*calamari, pesto di pistacchi e bottarga di tonno € 14

Bronze drawn spaghetti with \*calamari, pistachio pesto and tuna bottarga

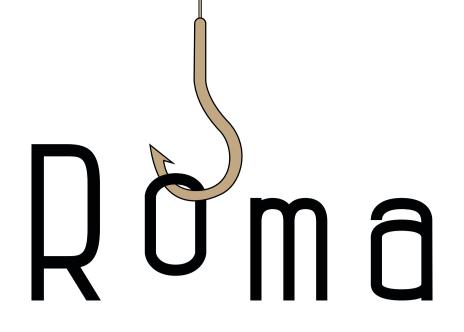
Paccheri di pasta fresca con "pescato del giorno" Fresh pasta paccheri with "catch of the day"

S.Q.











\* Panciotti di scamorza e melanzane con ciliegina, burrata e basilico € 12 \*Scamorza and eggplant waistcoats with cherry, burrata and basil

Strozzapreti in crema di gorgonzola con pere, radicchio e noci € 11 Strozzapreti in gorgonzola cream with pears, radicchio and walnuts

Secondi piatti

\* Frittura di paranza

€ 13

\* Fried fish

Fritto misto \_\*calamari \*gamberoni € 14 \_\*squìd \*prawns

Tentacoli di polpo alla griglia con confettura di "datterinì" e pecorino primo sale

€ 15

Grilled octopus tentacles with "datterinì" jam and pecorino primo sale







\* Calamari arrosto o "graffiati" farciti con ricotta fresca al limone e spinaci brasati

€ 16

\* Roasted or "scratched" squid stuffed with fresh lemon ricotta and braised spinach

\* Gamberoni alla griglia o al gratin su misticanza di verdure €

€ 16

\* Grilled or grilled king prawns with a mixture of vegetables

Pesce fresco del giorno Fresh fish of the day

€ 6 l'etto

Tagliata di manzo 400 g ca \_rucola, scaglie di grana e cube roll € 18 \_racket, parmesan and cube roll

Bistecca ai ferri Grilled steak











# Contorni

Insalata mista\_iceberg, radicchio €3

\*\*Leberg, radicchio\*\*

Insalata della nonna\_pomodoro, cipolla rossa, ricotta salata, basilico € 4 \_tomato, red onion, salted ricotta, basil

Patate fritte rustiche Rustic fried potatoes

€ 3,50

Bruschetta classica\_pomodoro e basilico 4 pz \_\_pomodoro e basilico

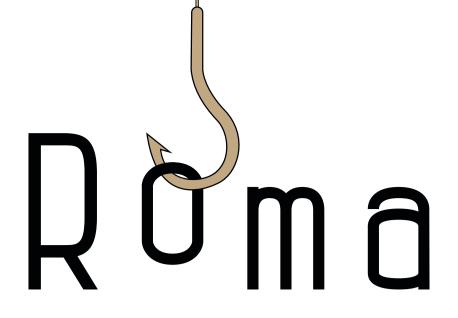
€ 3,50

Bruschetta al salmone 4pz Bruschetta with salmon











Insalatona "roma"\_iceberg, radicchio, rucola, ciliegina, uovo, tonno, noci, mozzarella di bufala € 10

\_iceberg, radicchio, racket, cherry, egg tuna, walnuts, buffalo mozzarella

Aspettando le pizze

* Patatine fritte	€ 3
(*Chips)	

* Crocchette di patate	€4
(*Potato croquettes)	

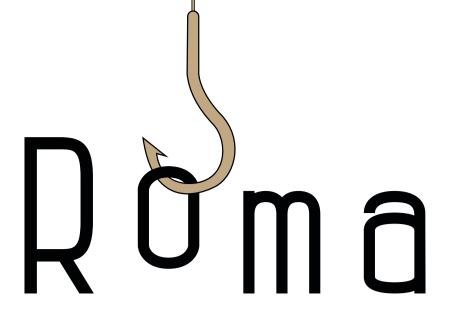
* Anelli di cipolla	€ 4
(*Onion rings)	

* Mozzarelline panate	€4
(*Breaded mozzarelline)	

\*Panelle con limone, pepe nero e sale

(\*Panelle with lemon, black pepper and salt)







Le pizze

Margherita pomodoro, mozzarella, origano, olio	€ 4,5
Calzone pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio	€6
<b>Bufala</b> pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio	€ 6,5
Diavola pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino, origano, olio	€ 6,5

Norma pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta salata, basilico, olio

€ 7

Quattro Stagioni pomodoro, mozzarella, \*piselli, carciofini, prosciutto cotto, origano, olio €8







Capricciosa pomodoro, mozzarella, \*piselli, uovo, prosciutto cotto, olive, origano, olio €

Zero Zero sette pomodoro, mozzarella, uovo, wurstel, funghi freschi, prosciutto cotto, olive, origano, olio € 9

Parmigiana pomodoro, mozzarella, uovo, melanzane, prose. cotto, parmigiano, origano, olio

€8

Quattro formaggi mozzarella, gorgonzola, provola affumicata, parmigiano, origano, olio

€ 7,5

Tonnara pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno, olive, origano, olio

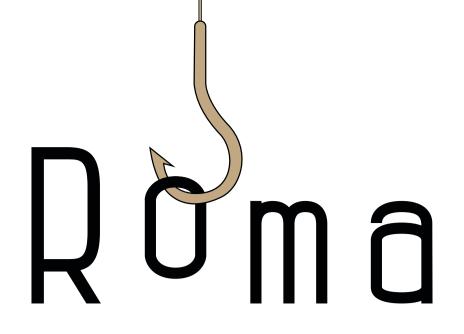
€8

Ortolana pomodoro, \*spinaci, carciofini, melanzane, zucc, rucola, parmigiano, origano, olio €8,5











# Speciali

**Vesuvio** pomodoro,mozzarella, friarielli, salsiccia, provola affumicata, peperoncino, olio € 9,5

**Bufalona** pomodoro, mozzarella di bufala, a crudo burrata da 125g, basilico, olio € 1

Megara Iblea pomodoro, mozzarella, funghi porcini, provola affumicata, speck, origano, olio € 9

**Kursal** mozzarella, olio all'aglio, peperoncino, funghi freschi, prezzemolo € 7,5

San Domenico mozz, noci,gorgonzola, funghi fres., radicchio, scaglie di parmigiano, origano,olio €9











**Xifonia** mozzarella, zucchine fritte, carciofini, guanciale croccante, pecorino grattugiato, origano, olio € 9,5

**Torre Avalos** pomodoro, mozzarella, \*spinaci, salsiccia, funghi porcini, pecorino grattugiato, origano, olio € 9,5

Porta Spagnola pomodoro, mozzarella, melanzane, funghi freschi, prosciutto crudo, parmigiano, olio € 9,5

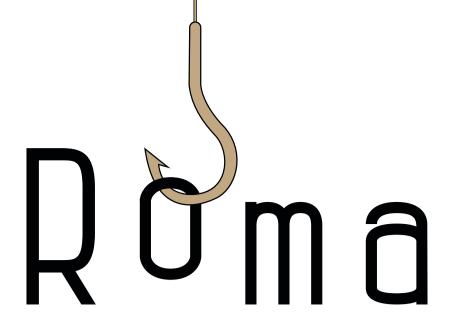
Castello Svevo pomodoro, mozzarella, tonno, uovo, salame piccante, parmigiano, origano, olio € 9

**carmine** mozzarella, mozzarelladi bufala, ciliegino, gorgonzola, rucola, scaglie di parmigiano, olio € 9

Monte Tauro mozzarella, funghi porcini, funghi freschi, parmigiano grattugiato, prezzemolo, olio al tartufo € 9









Garibaldi pomodoro, mozzarella,rucola, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano, elio €8,5

S. Andrea base pomodoro, acciughe, olive, a crudo burrata da 125g, ciliegino, basilico, olio € 9

Federico II mozzarella, pesto di pistacchi, mortadella, granella di pistacchi € 9,5

Roma pomodoro, mozzodi bufala, radicchio, prose, crudo, scaglie di grana, origano, olio € 10

Le marinare

**Siracusana** mozzarella, pesto di finocchietto, acciughe, aglio, olive, mollica tostata, prezzemolo, peperoncino











Salina mozzarella, carpaccio di tonno affumicato, rucola, pepe nero, zeste di limone, olio € 12

**Granatello** mozzarella, julienne di zucchine, salmone, philadelphia, pepe nero, olio

€ 12

Favignana mozzarella, pesto di pistacchi, ciliegino, gamberetti, pepe nero, olio, prezzo

€ 13

Pantelleria mozzarella, melanzane, pinoli, carpaccio di spada affumicato, prezzemolo, olio € 13











Pizzoli

Tutti i pizzoli sono conditi con olio, origano e parmigiano

**Delicato** mozzarella, rucola, prosciutto crudo, scaglie di grana, philadelphia

€ 12

**Etna** pomodoro, mozzarella, salame piccante, "spinaci, cipolla, provola affumicata, peperoncinò € 12

**Rustico** pomodoro, mozzarella, melanzane, uova, prosciutto cotto, parmigiano

€ 13

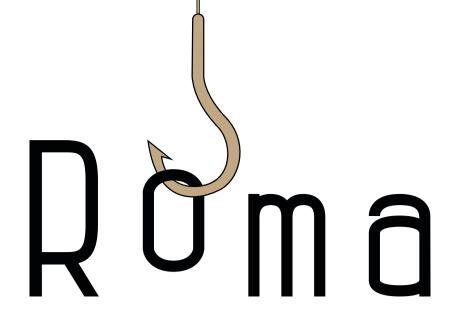
**Epicarmo** mozzarella, zucchine, prosciutto cotto, radicchio, provola affumicata

13











## Bevande

AcqualIt (Water I It)

Lattine in genere 33 cl € 2

Lattine in genere 33 cl (Tin cans 33cl)

Coca cola in vetro 1 It (Coke in glass I It)

Birra nazionale in bottiglia 33 cl € 2,5 (National beer in bottles 33 cl)

Birra dello stretto (non filtrata) 33 cl € 3 (unfiltered beer)

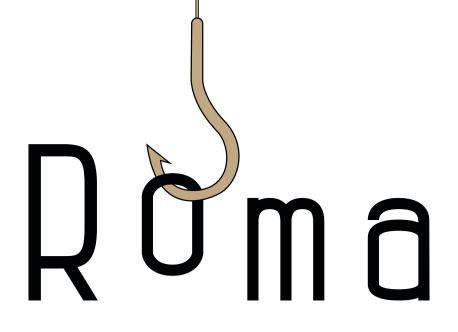
Birra nazionale in bottiglia 66 cl € 4 (National beer in bottles 66 cl)

Birra artigianale "tìmili € 7 Sicilian blond ale cl 33 vol. Alcolico 5,3%











Birra artigianale "tìmili Sicilian strong ale cl 33 cl vol. Alcolico 7% €7

Birra arigianale tìmili Sicilian red ale cl 33 vol. Alcolico 5,9

Birra artigianale "tìmili" € 14
Sicilian blond aie cl 75 vol. Alcolico 5,3%

Birra artigianale" tìmili' € 14 sIcIltan strong aie cl 75 vol. Alcolico 7%

Birra ertlgtanale "tìmili € 14 stcllìan red aie cl 75 vol. Alcolico 5,9

Caffe e liquori

Caffè espresso €1 (Espresso)





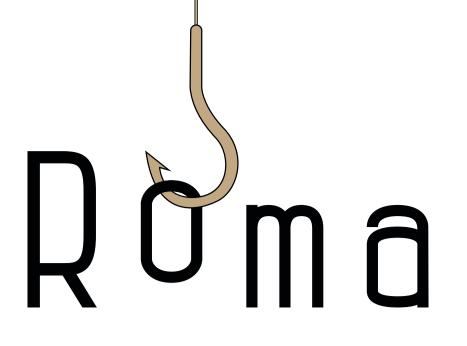


Sorbetto (Sorbet)	€ 2,5
Amari e rosoli Grappa bianca o barrique (White grappa or barrique)	€3€5
Vini liquorosi (Liqueur wines)	€4
Whisky (Whiskey)	€6
Rum Zacapa 23 anni	€8











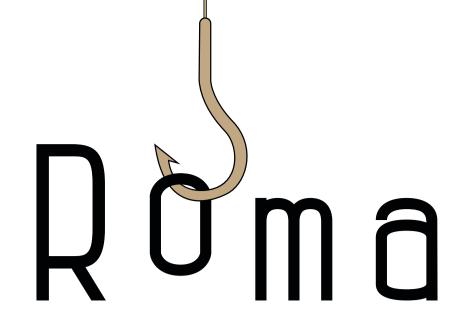
# Cocktail

Aperol spritz	€5
Americano	€6
Gin tonic	€6
Gin lemon	€6
Rum e cola	€6
Vodka tonic	€6
Vodka lemon	€6
Negroni	€7
Negrosky	€7











## INFORMATIVA AI CLIENTI ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(ai sensi del Reg 7769/7 7 - D. Lgs 709/92, 88/2009 e s.m.i.) Gentile Cliente, gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte. Il personale è a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

## SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



#### **FRUTTA A GUSCIO Nuts**

mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



## **SEDANO Celery**

Sedano e prodotti a base di sedano.

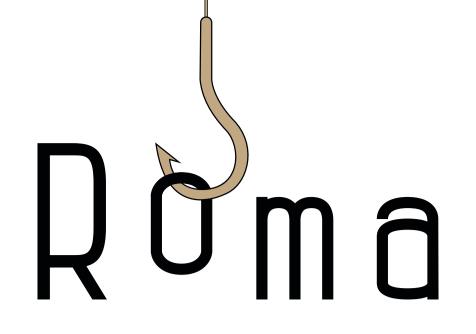


#### **SENAPE Mustard**

Senape e prodotti a base di senape.











#### **SEMI DI SESAMO Sesame**

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.



#### **MOLLUSCHI Molluscs**

Molluschi e prodotti a base di molluschi.



#### **LUPINO Lupin**

Lupini e prodotti a base di lupini.



## **ANIDRIDE SOLFOROSA Sulphur Dioxide (Sulphites)**

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mq/litro in termini di S02 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



#### **GLUTINE Cereals Containing Wheat**

Cereali contenenti glutine, (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) malto destrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.











#### **CROSTACEI Crustaceans**

Crostacei e prodotti a base di crostacei.



### **UOVA Eggs**

Uova e prodotti a base di uova. (Sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)



#### **PESCI Fish**

Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



#### **ARACHIDI Peanuts**

Arachidi e prodotti a base di arachidi.



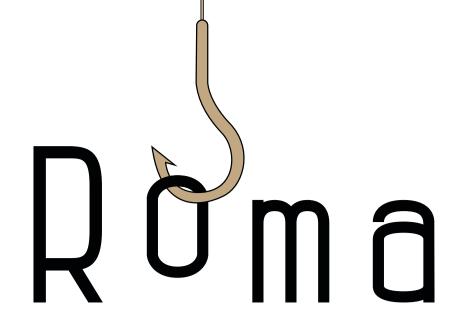
#### **SOIA Soya**

Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.













#### **LATTE Milk**

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

Si informa la gentile clientela che è possibile chiedere ulteriori informazioni sulla composizione degli ingredienti delle preparazioni alimentari prodotte in questo esercizio rivolgendosi al titolare o al personale di sala



