





La cucina e una storia d'amore. Bisogna innamorarsi dei prodotti e amare le persone che li cucinano. - a. D -

Il PRINCIPE è l'espressione di un progetto che si rivolge ad una clientela curiosa, eclettica e al passo con i tempi.
L'evoluzione che ha caratterizzato il mondo intero, e che conosciamo col nome di "globalizzazione", non ha risparmiato il settore della ristorazione: pur riconoscendo il valore di un'alimentazione "a km O" che mantiene vive tradizioni e tipicità, ognuno di noi è alla ricerca di nuovi stimoli e nuove esperienze.
Ecco perché al PRINCIPE selezioniamo CARNI PREGIATE provenienti da diverse parti del mondo e ve le proponiamo in un menù variegato ed originale.



APPETIZER

CRISSCUTS* - 3,5

STEAKHOUSE* - 2,5

AMERICAN CHIPS* - 6
DIPPERS CON BACON CROCCANTE
E CHEDDAR FUSO

DIPPERS* - 3.5

STICK DI POLLO - 5

CAMEMBERT* - 6

NUGGETS DI POLLO* - 5

ALETTE DI POLLO PICCANTI* - 5

MIX VEGETARIANO - 5

ENJOY CHIPS - 6
CRISSCUTS CON BESCIAMELLA
AL PISTACCHIO E GRANELLA DI
PISTACCHIO

FRITTATINE DI PASTA NAPOLETANE - 5



MIX APPETIZERS

MIX PRINCIPE

10 (x 2) / - 15 (x 4)

CRISSCUTS, STEAKHOUSE,

DIPPERS, CAMEMBERT,

ALETTE DI POLLO ALLA PAPRIKA,

NUGGETS DI POLLO PANATI

I NOSTRI PRODOTTI SONO FRUTTO
DI CONTINUA E ATTENTA RICERCA
DELLA QUALITÀ NELLA NOSTRA
AMATA TERRA.
L'UNICA IN GRADO DI SODDISFARE
PALATI PIÙ ESIGENTI. LA SICILIA
E I SUOI COMPONENTI GASTRONOMICI
SONO IL NOSTRO CAVALLO
DI BATTAGLIA, IL NOSTRO
PATRIMONIO



Tagliere del Principe 14 (x 2) / - 20 (x 4)

Selezione di salumi e formaggi freschi di media o completa stagionatura.
Serviti con i migliori prodotti tipici siciliani tra cui le olive, pomodori secchi e confetture derivanti da produzione nostrana.



LO SAPEVI CHE LA PAROLA "HAMBURGER" DERIVA DA UN PRESTITO LINGUISTICO FRA TEDESCO E INGLESE? In tedesco hamburger è il demotico di Amburgo. Le polpette di carne bovina erano comuni nella città di Amburgo verso l'inizio del xix secolo; la ricetta fu portata dai migranti tedeschi nel nord america nello stesso periodo e si diffuse così il nome dell'hamburger steak "histecca amburghese"

PRINCEBURGER

FEDERICO II - 12

Hamburger di manzo 200g, cheddar, cipolla rossa cruda, bacon croccante, maionese all'erba cipollina, pomodoro, lattuga e salsa principe

Porta Spagnola - 10

Doppia polpetta di cavallo, provola affumicata, bacon croccante, ketchup, crocchette di patate.



Corona del re - 12

Hamburger di manzo 200 gr ripieno di besciamella al pistacchio, speck, provola aff. Insalata verde, maionese all'erba cipollina.

SAN DOMENICO - 13

Doppio cheeseburger di manzo siciliano 2x200g, doppio cheddar, lattuga, doppio bacon croccante, maionese e salsa BBQ

FERDINANDO I - 9

Hamburger di pollo 200g, rucola, pomodoro, scaglie di grana, cheddar, salsa principe

ARCHIMEDE - 9

Hamburger di cavallo 200g, svizzero, cipolla rossa cruda, salsa BBQ, lattuga e pomodoro

XIPHONIA - 12

Hamburger di suino nero dei nebrodi, mozzarella di bufala, songino, capuliato



DUOMO - 12

Hamburger di black angus americano piccante 200g, salso hot, lattuga, pomodoro, primo sale pepato rosso, bacon, cipolla rossa.

Il tutto servito in modalità smoked

A' MONACA - 10

Petto di pollo italiano panato croccante, provola affumicata, insalata verde, pomodoro, salsa principe

SPECIALBURGER

REGINA ELISABETTA - 13

Hamburger di Manzo 200g, crudo, farina di pistacchio, patate dippers, salsa principe

RE CARLO - 15

Hamburger di Manzo 200g, bacon sfilacciato, frittata, nuggets di pollo, provola, caponata



DUCHESSA OLGA - 15

Doppio Hamburger di Manzo 200g, burratina, crudo, colata di pesto di pistacchio, farina di pistacchio, dippers, songino, salsa principe

LADY CARLA - 16

Doppio Hamburger di Manzo 200g, cheddar, cipolla rossa, bbq, maionese, bacon, bocconcini di formaggio fritti

I NOSTRI PANINI VERRANNO ACCOMPAGNATI DA PATATINE FRITTE E/O ORTAGGI DI STAGIONE. SU RICHIESTA I NOSTRI PRODOTTI POSSONO ESSERE SERVITI CON PANINI SENZA GLUTINE



INSALATE

INSALATA DEL PRINCIPE - 8 Lattuga, crostini di pane, scaglie di grana,

salsa principe

BRESAOLA - 8

Bresaola, rucola, scaglie di grana, succo di limone, funghi freschi

POLLO - 9

Pollo arrosto, lattuga, radicchio, mandorle, pomodoro, carota

TONNO - 9

Songino, tonno, pomodoro, lattuga, cipolla rossa e mais



Questo ci fa capire quanto iù diffusi ali allevamenti snecializzati nella lattazione niuttosto che nella macellazione. E SAI GOSTE LA MAREZZATURA? La marezzatura è la distribuzione di grasso nella massa muscolare dell'animale. Anche la marezzatura ha la sua importanza, infatti tramite essa è possibile capire il livello di salute e nutrizionale dell'animale.



BLACK ANGUS: La razza Black Angus è nata in Scozia nel XIX secolo. Un taglio di carne tenera, succosa e molto marmorizzata. Carne di Manzo allevata a mais e senza ormoni, ed alimentato per un minimo di 150 giorni a grano.

INOSTRI TAGLI PREGIATI

> Cuberoll 250g - 25 Filetto 250g - 30

Reale Black onyx 250g - 20
Picanha Black Angus 250g - 20
Costine di maiale e salsa BBQ - 16
Fiorentina - 5 euro l'etto



POLPETTERIA

POLPETTE DI CAVALLO - 10 (150g cad.)

Philadelphia, rucola, pesto di pistacchio, granella di pistacchio. (qtà pz 2)

POLPETTE DI POLLO - 10 (150g cad.)

Philadelphia, speck, crema di formaggi, granella di pistacchio. (qtà pz 2)

POLPETTE FRITTE DI PULLED PORK E CHEDDAR - 8

MIX CAVALLO - 20

Filetto di cavallo, hmb cavallo, polpetta di cavallo ripiena di philadelphia, rucola e pesto di pistacchio

TRAMEZZINO DI PISTACCHIO E BESCIAMELLA - 15

2x200gr di manzo, besciamella al pistacchio, farina di pistacchio e polvere di pistacchio



I MIX ARROSTO CON I NOSTRI TAGLI PIÙ PREGIATI

MIX PER UNA PERSONA - 35

MIX PER DUE PERSONE - 50

LA PIZZA? POESIA SCRITTA A SPICCHI. La polpa di pomodoro GRECO e la mozzarella rigorosamente Ragusana sono l'anima della nostra pizza. Non a caso abbiamo scelto i migliori partner per deliziare i vostri palati

Le classiche

RUSSA - 3

Polpa di pomodoro, olio di oliva, origano

BIANCANEVE - 4

Mozzarella, olio di oliva, origano



CAPRESE - 4

Pomodoro san marzano, mozzarella, olio di oliva, origano

MARGHERITA - 5

Polpa di pomodoro, mozzarella, olio di oliva, origano

PAPERINA - 6

Polpa di pomodoro, mozzarella, patatine*, wurstel

CAPRICCIOSA - 8

Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, piselli*, funghi freschi, uovo, olive, olio di oliva, origano

VEGETARIANA - 8

Polpa di pomodoro, mozzarella, melanzane grill, zucchine grill, radicchio, funghi freschi, olio di oliva, origano

4 STAGIONI - 8

Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive, funghi freschi, olio di oliva, origano



PARMIGIANA - 8

Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane fritte, uovo, parmigiano

4 FORMAGGI - 8

Mozzarella, gorgonzola, svizzero, provola affumicata

BUFALA - 8

Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, basilico fresco

BACIAMI PRIMA - 8

Polpa di pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla stufata

MONTANARA - 9

Mozzarella, salsiccia, funghi porcini, olio tartufato

DIAVOLA - 7

Polpa di pomodoro, mozzarella, salame piccante e olive

007 - 8

Polpa di pomodoro, mozzarella, piselli, uovo, wurstel, olive, funghi freschi



VOTA VOTA - 10

condimenti a vostra scelta

CALZONE - 8

Polpa di pomodoro, mozzarella, olive

Le speciali

PRINCIPE DI BUTERA - 12

Mozzarella, crudo, ricotta, noci e gocce di pesto di pistacchio

PRINCIPE DI NAPOLI - 10

Mozzarella, friarielli, salsiccia.

PRINCIPE DI MILITELLO - 10

Mozzarella, robiola, burrata, pesto di pistacchio, mortadella

PRINCIPE DI ARAGONA - 10

Mozzarella di bufala, bresaola, rucola ciliegino, scaglie di grana

PRINCIPE DI TRABIA - 10

Crema di zucca, prosciutto crudo, bufala, ciliegino, scaglie di grana

PRINCIPE DI LEONFORTE - 9

Mozzarella, funghi freschi, provola affumicata, radicchio e speck



PRINCIPE DI SCORDIA - 9

Noci, speck, mozzarella, funghi freschi

PRINCIPESSA GINEVRA - 10

Polpa di pomodoro, mozzarella, pesto di rucola, bresaola, Philadelphia, scaglie di grana, granella di pistacchio

Principe Normanno - 10

mozzarella pulled pork, provola affumicata

PIZZOLI

CAVALLO DEL PRINCIPE - 12

carne di cavallo, svizzero, cipolla, scaglie di grana, parmigiano

POLLO DEL PRINCIPE - 12

pollo grigliato, provola affumicata, cipolla, parmigiano

Pizzolo al pulled pork - 12

mozzarella, pulled pork, provola affumicata, BBQ

PIZZOLO A PIACERE - 12

condimenti a vostro piacimento



PIZZOLO DOLCE - 10

nutella o pistacchio, zucchero a velo e granella di nocciole o pistacchio

BEVERAGE

Acqua minerale naturale - 2,5
Acqua minerale frizzante - 2,5
Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto 33 cl - 3
Calice di vino della casa - 5
Calice di vino - 7



ALIMENTI SURGELATI*

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze Si avvisa la spettabile clientela che negli alimenti venduti e/o prodotti in questo esercizio commerciale possono essere contenuti ingredienti e coadiuvanti considerati allergeni. Cereali e prodotti a base di crostacei, uova, e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio: mandorle, noci, nocciole, sedano, e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo, anidrite solforosa, e solfiti, lupini, e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.









Birrificio Angelo Poretti 9 American IPA

Una birra ad alta fermentazione creata dai Mastri birrai del Birrificio Angelo Poretti. È caratterizzata da uno speciale bouquet di luppoli che le conferiscono e un amaro accentuato e un intenso aroma floreale e agrumato.

5,9% alc. Vol - contiene orzo

20cl €2.50 40cl €4.00



Birrificio Angelo Poretti Bock Rossa 6 Luppoli

Una birra dal gusto di malto tostato con venature di caramello e liquirizia. Un'intensa luppolatura per una rossa doppio malto corposa dalla spiccata personalità. Creata dai Mastri Birrai del Birrificio Angelo Poretti.

7,0% alc. Vol - contiene orzo

20cl €2.50 40cl €4.00







Birrificio Angelo Poretti 9 Luppoli Bohemian Pils

Una birra a bassa fermentazione creata dai Mastri Birrai del Birrificio Angelo Poretti. L'utilizzo del luppolo Saaz, proveniente dalla Boemia, caratterizza questa birra conferendole un carattere speziato e un amaro deciso. 4,6% alc. Vol - contiene orzo

20cl € 2.50 40cl € 4.00



Birrificio Angelo Poretti 9 Luppoli Belgian Blanche

Una birra bianca di frumento ad alta fermentazione, creata dai Mastri Birrai del Birrificio Angelo Poretti. A caratterizzarla è la sua speziatura unita ad un corpo morbido e avvolgente, frutto di una delicata luppolatura. 5,2% alc. Vol - contiene orzo e Frumento

20cl € 2.50 40cl € 4.00







Birrificio Angelo Poretti 4 Luppoli Lager

Una pregiata lager generosamente luppolata, dal corpo rotondo e caratterizzata dalla spiccata armonia fra la fragranza del malto e i profumi del luppolo. Creata dai Mastri Birrai del Birrificio Angelo Poretti. 5,5% alc. Vol - contiene orzo

33cl € 3,00



Tuborg Green

Una Lager dal colore paglierino, che si caratterizza per un amaro ridotto ma persistente. Le sue note di cereale e il suo gusto secco la rendono una birra fresca e dissetante. Per queste caratteristiche e per il suo moderato grado alcolico Tuborg è la colonna sonora perfetta per dare il giusto ritmo alle serate in compagnia. 5,0% alc. Vol - contiene orzo

33cl € 3,00







Grimbergen Blanche

Una birra dal colore chiaro, naturalmente torbido, e dalla piacevole schiuma bianca, nel pieno rispetto dello stile belga delle birre bianche. Il suo profilo organolettico spazia dall'agrumato allo speziato, con note di chiodi di garofano, coriandolo e bergamotto. 6,0% alc. Vol - contiene orzo e frumento

33cl € 4.00



Grimbergen Blonde

Una birra ad alta fermentazione dal colore giallo carico e abbondante schiuma bianca e cremosa.
L'eccellente qualità delle materie prime di questa Blonde Ale le conferiscono un profilo olfattivo ampio, con richiami di frutta gialla matura note speziate di chiodi di garofano e un gusto ricco e ben equilibrato. 6,7% alc. Vol - contiene orzo e frumento

33cl € 4.00







Grimbergen Double Ambrée

La miscela di malti a diversa tostatura dona a questa birra ad alta fermentazione un colore rossastro, quasi mogano, e una schiuma tendente alle tonalità dell'avorio. Il suo profilo organolettico richiama gli aromi della frutta secca tostata e note di prugne secche e caramello. 6,5% alc. Vol - contiene orzo

33cl € 4.00





BIRRIFICIO NAMASTÈ



ARTEMIDE

Tipologia

Lager

Colore

Ambrato chiaro

Caratteristiche

Amabile, molto profumata

e p<mark>oco am</mark>ara.

Gradazione Alcolica

5,0% vol.

Temperatura di servizio

12/13° C



Aretusa

Tipologia

Bianca

Colore

Opalescente

Caratteristiche

Birra di frumento rinfrescante e digestiva, note di arancia amara.

Gradazione Alcolica

4,8 % vol.

Temperatura di servizio

8° C





BIRRIFICIO NAMASTÈ



Anfitrite Tipologia Belgian Abbazia Colore Rosso ramato intenso Caratteristiche Forte e dal contenuto alcolico elevato. Gusto deciso. Note vinose. Gradazione Alcolica 8,0% vol. Temperatura di servizio 14° C



Amurusa (senza glutine) Tipologia Sicilian Pale Ale Colore

Rosso brillante

Caratteristiche

Una birra da tutto pasto, per chi non vuole rinunciare alla qualità di una birra artigianale essendo intollerante al glutine.

Gradazione Alcolica 5,5% vol. Temperatura di servizio 12° C





LA CANTINA DEL PRINCIPE

DUCA DI SALAPARUTA

PASSO DELLE MULE - 20

MILAZZO

BIANCO DI NERA - 20 MARIA COSTANZA BIANCO - 28 TERRE DELLA BARONIE - 30

FIRRIATO

SABBIE DELL'ETNA ROSSO - 22 CHARME ROSè - 20 ALTAVILLA DELLA CORTE SIRAH - 18 HARMONIUM NERO D'AVOLA - 35

JUDEKA

CERASUOLO DI VITTORIA - 18 FRAPPATO - 18 NERO D'AVOLA - 18 JURAH SIRAH - 18

VINO DEL PRINCIPE

PRINCIPE DI CORLEONE ROSSO - 13 PRINCIPE DI CORLEONE BIANCO - 13





