

ANTIPASTI

TUTTI gli antipasti sono **prodotti artigianali di nostra produzione** e fritti in olio di semi di girasole

CROSTONI CON ALICI DEL MAR CANTABRICO 1,7

Pane integrale di nostra produzione, stracciatella di Bufala, acciughe del Mar Cantabrico e pomodorini confit

CROSTONI CON SALMONE 1,4,7

Pane integrale di nostra produzione, stracciatella di Bufala, salmone fresco marinato a secco (nostra lavorazione) e pomodorini confit

FRITTO MISTO 1,7,8

arancinetti allo speck e al Pistacchio di Bronte, pannelle, crocchette e patate con provola
porzione per due persone
porzione per quattro persone
porzione per sei persone

ARANCINETTI ARTIGIANALI AL RAGÙ ACIDO LATTICO 1,7

4 croccanti arancinetti di riso allo zafferano con ragù alla catanese e cuore filante di provola.

ARANCINETTI ARTIGIANALI AL PISTACCHIO DI BRONTE DOP 1,5,8

4 croccanti arancinetti di riso con cuore caldo di crema di pistacchio di Bronte e provola

PATATE AL FORNO

patate fresche aromatizzate con cipolla, timo, rosmarino e olio di oliva extra vergine
Supplemento speck

PATATE AL FORNO CON PROVOLA E SPECK 7

patate fresche aromatizzate con cipolla, timo, rosmarino e olio di oliva extra vergine speck marchio qualità Trentino e Provola

PATATE ACIDO LATTICO

croccanti patate al forno (con cipolla, timo, rosmarino) poi fritte in olio di semi di girasole

CROQUETTE ACIDO LATTICO 7

croquette di patate con Grana Padano, latte e prezzemolo

PANELLE (ricetta originale palermitana)

sfoglie di farina di ceci con prezzemolo

PATATINE CHIPS (fresche prodotto artigianale) sottilissime, croccanti, sfiziose sfoglie di patate

PATATINE FRITTE in olio di semi di girasole (fresche prodotto artigianale)

INSALATE

Tutte le insalate sono condite con Olio Extra Vergine di oliva

MILLEGUSTI 3,4,7

mozzarella di bufala siciliana, pomodorini gialli e rossi, misticanza, carote, mais, uova, julienne di Grana Padano, filetti di tonno di prima scelta Drago

GUSTOSA 7

romana, mozzarella di bufala, pomodorini gialli e rossi, prosciutto crudo San Daniele, julienne di Grana Padano

SUPREMA NORVEGESE 4,7,8

salmone fresco marinato a secco 48 ore (nostra lavorazione), patate, carote, zucchine grigliate, mandorle tostate, spinacino (servito con una salsa leggera allo yogurt)

LA 32 7,10

tagliata di **pollo biologico** marinato 24 ore e cotto 4 h a bassa temperatura a 64° con seconda marinatura alle erbe e profumi di Sicilia, pomodori, valeriana, carote, rapanelli, funghi freschi, feta (servito con una salsa di senape di Maille e miele)

CAPRESE DI BUFALA 7

pomodoro Cuore di Bue (secondo disponibilità) e Mozzarella di Bufala Siciliana a fette, basilico

supplementi consigliati:

Prosciutto crudo San Daniele DOP

Filetti di Tonno di Prima scelta Drago 4

Filetti di Acciughe del Mar Cantabrico 4

CRUDO E STRACCIATELLA 7

prosciutto crudo di San Daniele DOP, Stracciatella di Bufala, basilico fresco

GRIGLIATA MISTA 7

scamorza affumicata fondente, zucchine, melanzane, radicchio, funghi, pomodoro, mais

INSALATA VERDE

lattuga, olio EVO

INSALATA MISTA

lattuga, pomodoro olio EVO

INSALATA A SCELTA

più supplementi

NON UTILIZZIAMO PRODOTTI CONGELATI

PER INFORMAZIONE SUI POTENZIALI ALLERGENI, CONSULTARE LA TABELLA ALLEGATA CON I RELATIVI NUMERETTI.

SLOWBURGER (bye bye Fast Food) *BURGERS cucinati 4 ore lentamente a bassa temperatura*

Serviti con soffice Bun con Grani antichi Siciliani (Maiorca) di nostra produzione con semi di sesamo e contorno di Patatine Fritte Fresche.

HAMBURGER 1,3,10,11

200gr.Burger, pomodoro confit, cipolla rossa caramellata, lattuga, maionese, ketchup

CHEESEBURGER 1,3,7,10,11

200gr. Burger, provola, pomodoro confit, cipolla rossa caramellata, lattuga, maionese, ketchup

SPECIAL BURGER 1,3,7,10,11

200gr. Burger, mozzarella di Bufala, guanciale croccante, pomodoro confit, cipolla rossa caramellata, lattuga e maionese, a parte barbeque sauce e salsa alla senape di miele di Digione

UOVO BURGER 1,3,7,10,11

200gr.Burger, uovo a "occhio di Bue", Provola, guanciale croccante, pomodoro confit, lattuga, maionese, ketchup

VEGANO BURGER (PANE&PANELLE BURGER) (Pannelle ricetta originale palermitana) 1,8,11

Pannelle, pomodoro confit, pesto di pistacchio di Bronte Dop

supplemento consigliato per i non Vegan: Mortadella e Croquette

CARNE

Le pregiate

ROAST BEEF "H10"

Un letto di roast beef di controfiletto di qualità extra marinato 12 ore e cucinato per ben 10 a bassa temperatura ore fino a raggiungere a cuore la perfetta temperatura di 52°.

Magro, colore rosa, carne tenerissima, si scioglie in bocca, provare per credere!

Servito con la maionese, cipolla caramellata e patate acido lattico

LA BISTECCA PANATA

A grande richiesta, dopo anni di assenza, torna la nostra storica **bistecca panata!**

Una cotoletta di tenera carne di manzo alla palermitana, cotta in forno e con una panatura alla "siciliana" gustosa e ricca di aromi condita con formaggio Bella Lodi, salsa di pomodoro, timo, salvia e lemon test.

Servita con spinacino e patate acido lattico

I FILETTI 300 GR. CIRCA - non si servono ben cotti

FILETTO PREMIUM

condito con olio, sale Maldon e patate acido lattico

TAGLIATA DI FILETTO PREMIUM

condito con olio, sale Maldon e patate acido lattico

SUPREMA DI POLLO BIOLOGICO

marinata 24 ore e cotto 6 h a bassa temperatura a 64° con seconda marinatura alle erbe e profumi di Sicilia, patatine fritte, maionese

SALSICCIA ARTIGIANALE 7

Salsiccia artigianale di carni scelte di suino di allevamenti siciliani preparata per noi da macellerie di fiducia, con lavorazioni tradizionali e ingredienti selezionati, per un gusto autentico e genuino, condita con spezie e aromi naturali! Servita con al patate al forno e spinacino saltato

POLPETTE DI SUINO

tritato di carne di suino di allevamenti siciliani preparato per noi da macellerie di fiducia, con lavorazioni tradizionali e ingredienti selezionati, olio e sale.

Servito con patate al forno

NON UTILIZZIAMO PRODOTTI CONGELATI

PER INFORMAZIONE SUI POTENZIALI ALLERGENI e DELLE SINGOLE PREPARAZIONI, CONSULTARE LA TABELLA ALLEGATA CON I RELATIVI NUMERETTI O CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

PIZZE Tutte le pizze possono essere richieste con farina di Grani Antichi, grano tenero di Maiorca Tipo 0 molita a pietra (supplemento 1,50) e in versione Gluten Free senza alcun supplemento.

TOP SIX! Le pizze più mangiate dai nostri clienti

MARGHERITA ACIDO LATTICO 1,7

Questa è la nostra versione della pizza più famosa nel mondo ed è di gran lunga la pizza da noi più venduta

Salsa di pomodorino di nostra produzione, mozzarella di bufala, olio extra vergine d'oliva, basilico fresco **Supplemento consigliato Pomodorini Confit**

VERACE 1,7

L'originale pizza Margherita Napoletana! Noi facciamo del nostro meglio per continuare la tradizione.

Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese-nocerino (D.O.P.), mozzarella fiordilatte in bocconcini, spolverata di Grana in forno, olio extra vergine d'oliva, basilico

AL PESTO DI PISTACCHIO DI BRONTE 1,7,8

Non poteva non esserci una pizza al pistacchio in graduatoria, noi la proponiamo così.

Pesto di Pistacchio di nostra produzione, Mozzarella fiordilatte in bocconcini, speck marchio di qualità Trentino, spolverata di granella di pistacchio, olio extra vergine d'oliva, basilico fresco anche con l'opzione Mortadella!

TUMA E SALSICCIA ARTIGIANALE 1,7

In poco tempo ha sbaragliato la concorrenza ed è entrata di prepotenza nella nostra classifica Top Six.

Cornicione con tuma, mozzarella fiordilatte in bocconcini, tuma, cipolletta, olive, salsiccia artigianale, olio extra vergine d'oliva

PHILADELPHIA 1,7,8

Una pizza moderna che continua a confermare la posizione nella nostra classifica.

Philadelphia, salsa di pomodorino (nostra produzione), pomodorini confit, prosciutto crudo di San Daniele, spolverata di granella pistacchio, olio extra vergine d'oliva, basilico fresco

SCAMORZETTA 1,7

Un'altra pizza con il cornicione ripieno, secondo noi una delle nostre pizze migliori.

Cornicione ripieno con scamorza affumicata, mozzarella fiordilatte in bocconcini, scamorza affumicata, prosciutto cotto, cipolletta, olive nere, olio extra vergine d'oliva, basilico

LA STRACCIATELLA 1,4,7,8

Stracciatella di Bufala, con pistacchio di Bronte Dop intero, granella di pistacchio e pesto di pistacchio

RIKKOTTA !! 1,7,8

Con questa pizza nel 2010 abbiamo portato i cornicioni ripieni a Catania, un nostro marchio di fabbrica.

Cornicione ripieno di ricotta di pecora, pomodoro San Marzano dell'agro sarnese-nocerino (D.O.P.), mozzarella fiordilatte in bocconcini, spolverata di granella di pistacchio, olio extra vergine, basilico

QUATTRO POMODORI 1,7,8 (paradossalmente è una pizza bianca)

Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese-nocerino (D.O.P.) a pezzettoni, pomodorini rossi e gialli in forno, pomodorini confit, mozzarella di bufala, spolverata di Grana Padano in forno, poco pesto di pistacchio, olio extra vergine d'oliva

NORMA ACIDO LATTICO 1,7

Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese-nocerino (D.O.P.), mozzarella di bufala, melanzane fritte, ricotta infornata, olio extra vergine d'oliva, basilico fresco

BUFALA E CRUDO 1,7

Mozzarella di bufala, Crudo di San Daniele, julienne Grana Padano, olio extra vergine d'oliva, basilico

BRESAOLA BLACK ANGUS 1,7

mozzarella bufala, rucola, julienne Grana Padano, olio extra vergine d'oliva

PICCANTE DI TONNO 1,4,7

pomodoro San Marzano dell'Agro sarnese-nocerino, mozzarella fiordilatte in bocconcini, olive, filetti di tonno prima scelta Drago, peperoncino fresco, olio extra vergine d'oliva, basilico fresco

TONNO BUFALA E CONFIT (è una pizza bianca) 1,4,7

Mozzarella bufala, pomodoro San Marzano dell'agro sarnese-nocerino (D.O.P.) a pezzettoni, pomodorini confit, filetti di tonno prima scelta Drago, basilico

SCAMORZA 1,4,7

Mozzarella fiordilatte in bocconcini, scamorza affumicata, pomodorini confit, julienne di Grana Padano, olio extra vergine d'oliva, basilico

SAN DANIELE 1,7

pomodoro San Marzano dell'agro sarnese-nocerino (D.O.P.), mozzarella fiordilatte in bocconcini, prosciutto crudo di San Daniele, olio EVO, basilico fresco

VEGETARIANA 1,7,8

pomodoro San Marzano dell'agro sarnese-nocerino (D.O.P.), mozzarella fiordilatte in bocconcini, pomodorini confit, melanzane e zucchine grigliate, granella di pistacchio, olio EVO, basilico

LE PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA 1,7

salsa di pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte in bocconcini, olio EVO, basilico

BIANCANEVE 1,7

mozzarella fiordilatte in bocconcini, olio EVO, basilico

NORMA 1,7

salsa di pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte in bocconcini, melanzane fritte, ricotta salata, olio EVO, Basilico, basilico

PARMIGIANA 1,3,7

salsa di pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte in bocconcini, melanzane fritte, prosciutto cotto prima scelta, uova, Grana Padano, olio EVO, basilico

PICCANTE 1,7

salsa di pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte in bocconcini, ventricina piccante, peperoncino fresco, olio EVO, basilico

CAPRICCIOSA 1,3,7

salsa di pomodoro italiano, mozzarella fiordilatte in bocconcini, prosciutto cotto prima scelta, uova, funghi freschi, olio EVO, basilico

GLI SFILONCIONI...L'EVOLUZIONE DEL CALZONE

SFILONCIONE SCAMORZETTA 1,7

Mozzarella fiordilatte in bocconcini, scamorza affumicata, prosciutto cotto, cipolletta, olive, olio extra vergine d'oliva, basilico

SFILONCIONE TUMA E PATATE 1,7

Mozzarella fiordilatte in bocconcini, tuma, cipolletta, olive, patate al forno, olio extra vergine d'oliva, basilico

SFILONCIONE TUMA E SALSICCIA ARTIGIANALE 1,7

Mozzarella fiordilatte in bocconcini, tuma, salsiccia di artigianale, cipolletta, olive, olio extra vergine d'oliva, basilico

SFILONCIONE SCAMORZA MOZZARELLA 1,7

Scamorza affumicata mozzarella fiordilatte in bocconcini, filetti di pomodoro confit, Grana Padano olio extra vergine d'oliva, basilico

SFILONCIONE VEGETARIANO 1,7,8

Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese-nocerino (D.O.P.) a pezzi, mozzarella fiordilatte in bocconcini, pomodorini confit, melanzane e zucchine grigliate, granella di pistacchio, olio, basilico

SFILONCIONE AL PESTO DI PISTACCHIO DI BRONTE E MORTADELLA 1,7,8

Mozzarella fiordilatte in bocconcini, pesto di pistacchio di nostra produzione, mortadella, spolverata di granella di pistacchio, olio extra vergine d'oliva, basilico

SUPPLEMENTI

I CORNICIONI RIPIENI

con Ricotta di pecora 7

con Tuma 7

con Scamorza affumicata 7

con Provola 7

con Fiordilatte 7

con Mozzarella di bufala 7

con Philadelphia 7

IMPASTO DI FARINA DI GRANI ANTICHI MAIORCA TIPO 0 MOLITA A PIETRA!!

1. Cipolletta, funghi freschi, olive, pomodoro fresco, salsa di pomodoro italiano, radicchio,
2. Mozzarella Fiordilatte in bocconcini, melanzane fritte, melanzane grigliate, patatine fritte, pomodorini rossi e gialli freschi, ricotta infornata, ricotta salata, rucola, ventricina piccante, senape di Digione Maille, scamorza affumicata, tuma, uova, zucchine grigliate
3. Pomodoro confit, pomodorini confit, Philadelphia, mozzarella senza lattosio, Grana Padano, prosciutto cotto, provola, ricotta fresca, salsa di pomodoro, speck marchio qualità Trentino
4. Acciughe siciliane, bresaola, mozzarella di bufala, prosciutto crudo San Daniele, pesto di pistacchio di Bronte, salsiccia artigianale, stracciatella di Bufala
5. Acciughe del Mar Cantabrico, filetti di tonno Drago primissima scelta, salmone norvegese fresco marinato a secco 48 ore (nostra lavorazione)

**TUTTI GLI AFFETTATI VENGONO AFFETTATI SUL MOMENTO!
VEDI E SENTI LA DIFFERENZA!!**

NON UTILIZZIAMO PRODOTTI CONGELATI

PER INFORMAZIONE SUI POTENZIALI ALLERGENI e DELLE SINGOLE PREPARAZIONI CONSULTARE LA TABELLA ALLEGATA CON I RELATIVI NUMERETTI O CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

FRUTTA DI STAGIONE

SECONDO DISPONIBILITÀ 4,50

DOLCI

TIRAMISÙ ACIDO LATTICO 1,3,7

Cercare di reinterpretare un classico come il tiramisù è sempre un rischio, perchè inevitabilmente qualcuno rimane insoddisfatto, con umiltà e senza strafare vi proponiamo la nostra versione. Tre strati di Crema al Mascarpone, doppio strato di Biscotto di Novara ("Pavesino" di nostra produzione), caffè espresso amaro, spolverata di cacao. Il dolce è assemblato sul momento per mantenere la fragranza del pavesino che è bagnato ma non inzuppato nel caffè.

Certamente non è il "solito" Tiramisù, provatelo, siamo certi, vi piacerà!

IL BABÀ 1,3,7

Vi proponiamo la nostra interpretazione del Babà, senza stravolgere questo monumento della tradizione tipica della pasticceria napoletana, lo prepariamo in vasocottura e moderatamente imbevuto con una dolce bagna rum. Farine di altissima qualità (anche siciliane), uova freschissime, burro Corman extra 82%, Rum di altissimo livello e aromi della nostra Sicilia, 6 ore di preparazione. Ecco spiegato perchè è così BUONO!!

Servito con una golosissima crema al mascarpone.

Supplemento consigliato: bicchierino di Rum Cubano Legendario Elixir invecchiato 7 anni

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO 3,7,8

Mousse di Cioccolato bianco Domori e Yogurt con pistacchi di Bronte tostati, caramellati e salati e ganasce al cioccolato amaro "Domori"

CHEESEFROLLA 1,3,7

Pian pianino è diventata uno dei nostri dolci di punta, Cheesecream aromatizzata con Vaniglia Bourbon riempie un fragrante cestino di pasta frolla di nostra produzione, servito con salsa al cioccolato fondente o coulis di fragole/frutti di bosco (chiaramente tutte le salse di accompagnamento sono prodotti artigianali di nostra produzione)

CRISPELLE ACIDO LATTICO 1,3,7

Da vent'anni un dolce che vanta innumerevoli tentativi di imitazione a Catania.

Sfiziose e crispette di pane fritto inondate di crema di Nutella e/o crema al cioccolato bianco

porzione per due persone

porzione per quattro persone

CUORE CALDO DI CIOCCOLATO E PISTACCHIO CON GELATO 1,3,7,8 (nostra produzione non surgelato)

15 min preparazione

PANNA COTTA 7 (nostra produzione) solamente panna, zucchero, Vaniglia Bourbon

CHEESECAKE 1,3,7 La nostra versione della Cheesecake.

Morbida crema Cheesecream con base di biscotto al cioccolato, servita in una "brunìa" in vetro con con Salse artigianali di nostra produzione

CANESTRINI 1,3,7,8

Fragranti canestrini di pastafrolla di nostra produzione con crema di Nutella, crema di cioccolato bianco o Cheesecream

due canestrini

quattro canestrini

SALAME TURCO 1,3,7

Morbido salame al Cioccolato, con essenza alcolica al melograno di Sicilia, servito con un Gelato artigianale al Pistacchio

GELATO ARTIGIANALE

C'ERA UNA VOLTA IL "COCCODE'!!!!" 3,7

Abbiamo voluto dedicare un piccolo tributo a quello che secondo noi è stato negli anni 80 un piccolo capolavoro della pasticceria Acese: il celeberrimo gelato "COCCODE"; noi al solito proponiamo la nostra versione, 4 ingredienti, 4 piccole perle culinarie. Panna chantilly con Vaniglia Bourbon, gelato allo Zabaione con marsala, miele, spolverata di cacao amaro "Domori" o Cannella

IL GELATO "CALDO" 3,7,8

con una cascata Bollente di ganasce al cioccolato amaro "Domori"

I GELATI...i gusti 1,3,8 (uno più buono dell'altro)

Bianca di Navarra: Miele, Mandorle tostate e agrumi di Sicilia (ma quanto è buono!)

Cioccolato

Pistacchio Salato

Mandorla Tostata e Salata: semplicemente buonissimo