



Il nostro impasto è realizzato con lievito madre e un blend di farine semi integrali provenienti dal Molino Caputo e dal Molino Soprano. Per esaltarne il gusto e la fragranza, per renderlo più digeribile e sano, lo lasciamo a maturare per almeno 48 ore.



LE INTRAMONTABILI

Margherita Pomodoro, mozzarella, olio, origano	€ 5.50
Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino fresco, peperone, olio, origano	€ 5.50
Norma Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, ricotta salata	€ 6.50
Vegetariana Pomodoro, mozzarella, radicchio, zucchine e melanzane arrosto, funghi, olio	€ 7.50
007 Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, wurstel, uovo, funghi, olio	€ 7.50
Bresaola Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di Grana Padano, olio, origano	€ 8.00
Bufala Mozzarella di bufala di Battipaglia, pomodoro a pezzi, basilico, olio, origano	€ 8.50
Porcini Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, speck, olio, origano	€ 8.50
Emiliana Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di Grana Padano, olio	€ 8.50
Caldo Inverno Mozzarella, patate e pancetta stufate, scaglie di Grana Padano, olio	€ 9.00

Supplemento € 1.00 supplemento speciale (bufala, pesce, burrata) € 3.00

Le pizze con il pesce sono soggette a variazioni in base alla disponibilità del prodotto fresco

Coperto € 3.00



LE INIMITABILI

La Selvatica	€ 7.50
Mozzarella, pomodoro a pezzi, sanapo, salsiccia di maialino nero dei Nebrodi, olive	
Odi et Amo	€ 8.50
Mozzarella, gorgonzola, pere, speck e noci	
Fresca Estate	€ 8.50
Burrata, pomodoro a pezzi, prosciutto crudo, rucola, scaglie di Grana Padano, olio	
Brezza Leggera	€ 9.00
Mozzarella, pomodoro a pezzi, zucchine arrosto, gambero bianco, olio	
Sapori di Sicilia	€ 9.00
Mozzarella, pomodoro a pezzi, melanzane fritte, pesce spada, menta, olio	
Vento di Sud Est	€ 11.00
Mozzarella, sfilacci di cavallo, cipolla, rucola, scaglie di Grana Padano e olio	
La Delicata	€ 11.00
Mozzarella di bufala di Battipaglia, salmone fresco, zucchine julienne, peperoncino fresco	

Supplemento € 1.00

Supplemento speciale (bufala, pesce, burrata) € 3.00

Le pizze con il pesce sono soggette a variazioni in base alla disponibilità del prodotto fresco

Coperto € 3.00



LE INIMITABILI

<i>La Mediterranea</i>	€ 12.00
Mozzarella, tonno fresco, cipolla, capperi, mentuccia, olio	
<i>La Tocco d'Oro</i>	€ 12.00
Mozzarella, pomodoro a pezzi, cernia fresca affumicata, peperoncino fresco, mandorle tostate, olio	
<i>Mare Calmo</i>	€ 13.00
Mozzarella, pomodoro a pezzi, cozze, pesce spada, polpo, gamberone rosso	
<i>Nero Vivace</i>	€ 13.00
Mozzarella, sugo al nero di seppia, mentuccia, peperoncino fresco, lime	
<i>Autunno in Campagna</i>	€ 8.50
Mozzarella, ricotta fresca, salsiccia di maialino nero dei Nebrodi, zucca gialla, olio	

Supplemento € 1.00

Supplemento speciale (bufala, pesce, burrata) € 3.00

Le pizze con il pesce sono soggette a variazioni in base alla disponibilità del prodotto fresco

Coperto € 3.00



LE CONTEMPORANEE

Il nostro impasto è realizzato con lievito madre e farine di semi integrali provenienti dal Molino Caputo. Per esaltarne il gusto e la fragranza, per renderlo più digeribile e sano, lo lasciamo a maturare per almeno 48 ore. Infine l'impasto viene sottoposto a una doppia cottura, la prima a vapore per sviluppare l'alveolatura e una seconda per renderlo croccante all'esterno.

Fuori Norma Tartare di melanzane cotta in forno, pomodorino confit, schiuma di Ragusano semistagionato, Ragusano soffiato e basilico	€ 10.00
Dagli Iblei al Guatemala Guacamole leggero, mozzarella di bufala e gambero Rosso di Mazara	€ 17.00
Armonia di Sapori Stracciatella ragusana a latte crudo, mortadella tartufata, miele di Ape Nera sicula, capperi degli Iblei	€ 13.00
Ispirazioni Mediterranee Fior di latte, tonno scottato, cipolla in agrodolce, menta, mandorla a filetti	€ 14.00
La Leggera Stracciatella ragusana a latte crudo, prosciutto cotto arrosto, pomodorino confit, misticanza	€ 12.00

Supplemento € 1.00

Supplemento speciale (bufala, pesce, burrata) € 3.00

Le pizze con il pesce sono soggette a variazioni in base alla disponibilità del prodotto fresco

Coperto € 3.00



STUZZICHERIA ARTIGIANALE

<i>Patatine fritte*</i>	€ 3.00
<i>Panelle</i>	€ 3.50
<i>Crocchette di patate</i>	€ 3.50
<i>Duetto alla palermitana</i> Panelle e crocchette	€ 4.50
<i>Arancine</i>	€ 4.50
<i>Tris vincente</i> patatine*, panelle e crocchette	€ 5.00
<i>Triangoli ai 4 formaggi</i>	€ 5.00

*prodotto surgelato

Coperto € 3.00



DESSERT

<i>La mia Sicilia</i>	€ 7.00
Mousse di ricotta, crumble al caffè e cioccolato, gelato al pistacchio di Bronte DOP, gel di Marsala Superiore 10 anni Marco De Bartoli, arancia e limone canditi	
<i>Stratificazioni</i>	€ 7.00
Cream tart, cremoso di cioccolato bianco e lime e frutta di stagione	
<i>Setteveli a modo mio</i>	€ 6.00
Con sfera di cioccolato all'acqua, crumble e gelato di cioccolato amaro	
<i>Cannolo di ricotta</i>	€ 6.00
Con cialda croccante fatta a mano, crumble alle mandorle, arancia candita e gelato al pistacchio di Bronte DOP	
<i>Amabile di miele</i>	€ 7.00
Cremoso al miele, crema inglese al limone, gelato alla lavanda, croccante ai semi misti, fiori eduli	
<i>Sentori di Marsala</i>	€ 6.00
Cake al cioccolato, gelato al caffè, spuma di zabaione al Marsala Vecchio Samperi meringa al pepe di Timut	



BEVANDE

Acqua Naturale	€ 3.00
Acqua Frizzante	€ 3.00
Acqua Lete	€ 3.00
Coca Cola cl 33	€ 2.00
Coca Cola 1 lt	€ 3.50
Fanta cl 33	€ 2.00
Heineken	cl 33 € 2.50 cl 66 € 3.50
Doc Birrificio Messina	cl 33 € 3.50
Birra Moretti Gran Cru (bionda artigianale)	cl 75 € 10.00
Culovra Yblon	cl 33 € 5.00
Timpa Yblon	cl 33 € 5.00
Tarì Oro (bionda artigianale)	cl 33 € 6.50 cl 75 € 15.00
Baladin Isaac blanche	cl 75 € 15.00
Baladin Nazionale (bionda artigianale)	cl 75 € 15.00
Super Baladin Doppio malto	cl 75 € 15.00
Bruno Ribadi Pilsner (grani antichi)	cl 33 € 7.00 cl 75 € 15.00
Bruno Ribadi Sicilian Pale Ale (agrumi e pepe rosa)	cl 33 € 7.00 cl 75 € 15.00
Bruno Ribadi Bianca (scorza di mandarino di Ciaculli)	cl 33 € 7.00 cl 75 € 15.00
Bruno Ribadi Special Ale (uva passa e carruba)	cl 33 € 7.00 cl 75 € 15.00
Bruno Ribadi Tripel (fichi secchi e miele siciliano)	cl 33 € 7.00 cl 75 € 15.00



ALLERGENI

Frutta a guscio
tutti i prodotti che includono:
mandorle, nocciole, noci
comuni, noci di acagiù,
noci pecan e del Brasile e
Queensland, pistacchi



FRUTTA A GUSCIO
Nuts

Sedano
e prodotti a base di sedano



SEDANO
Celery

Senape
si può trovare nelle salse
e nei condimenti,
specie nella mostarda



SENAPE
Mustard

Semi di sesamo e derivati
oltre ai semi interi
usati per il pane, possiamo
trovare tracce
in alcuni tipi di farine



SEMI DI SESAMO
Sesame

Anidrite Solforosa
usata come conservante,
possiamo trovarla in:
conserve di prodotti ittici, in
cibi sott'aceto, sott'olio e in
salamoia, nelle marmellate,
nell'aceto, nei funghi secchi
e nelle bibite analcoliche e
succhi di frutta



ANIDRITE SOLFOROSA
Sulphur Dioxide (Sulphites)

Lupini
presente ormai in molti cibi
vegan, sotto forma di arrosti,
salamini, farine e similari che
hanno come base
questo legume, ricco di
proteine



LUPINI
Lupin

Molluschi
canestrello, cannolicchio,
capasanta, cuore, dattero
di mare, fasolaro, garagolo,
lumachino, cozza, murice,
ostrica, patella, tartufo di mare,
tellina e vongola etc.



MOLLUSCHI
Molluscs

**Cereali contenenti
glutine**
cereali, grano, segale,
orzo, avena, farro, kamut,
inclusi ibridati e derivati



GLUTINE
Cereals containing
Wheat

Crostacei e derivati
sia quelli marini che
d'acqua dolce: gamberi,
scampi, aragoste,
granchi, paguri e simili



CROSTACEI
Crustacean

Uova e derivati
tutti i prodotti composti
con uova, anche in
parte minima. Tra le
più comuni: maionese,
frittata, emulsionanti,
pasta all'uovo, biscotti e
torte anche salate, gelati,
creme etc.



UOVA
Eggs

Pesce e derivati
tutti quei prodotti
alimentari che si
compongono di pesce,
anche se in piccole
percentuali



PESCE
Fish

Arachidi
snack confezionati,
creme e condimenti in cui
vi sia anche in piccole
dosi



ARACHIDI
Peanuts

Soia e derivati
latte, tofu, spaghetti, etc.



SOYA
Soya

Latte e derivati
yogurt, biscotti e torte,
gelato e creme varie.
Ogni prodotto in cui viene
usato il latte



LATTE
Milk