



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, fior di latte, olio, origano	€ 6.00
Diavola Pomodoro, fior di latte, salame piccante, peperoncino fresco, peperone, olio, origano	€ 7.00
Norma Pomodoro, fior di latte, melanzane fritte, ricotta salata	€ 7.00
Vegetariana Pomodoro, fior di latte, radicchio, zucchine e melanzane arrosto, funghi, olio	€ 8.00
007 Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, wurstel, uovo, funghi, olio	€ 8.00
Bresaola Pomodoro, fior di latte, bresaola, rucola, scaglie di Grana Padano, olio, origano	€ 9.00
Bufala Mozzarella di bufala di Battipaglia, ciliegino, basilico, olio, origano	€ 9.00
Porcini Pomodoro, fior di latte, funghi porcini, speck, olio, origano	€ 10.00
Emiliana Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, rucola, scaglie di Grana Padano, olio	€ 10.00
Caldo Inverno Fior di latte, patate e pancetta affumicate, scaglie di Grana Padano, olio	€ 10.00

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

Selvatica	€ 9.00
Fior di latte, ciliegino, sanapo, salsiccia di maialino nero dei Nebrodi, olive	
Odi et Amo	€ 9.00
Fior di latte, gorgonzola, pere, speck e noci	
Fresca Estate	€ 10.00
Burrata, ciliegino, prosciutto crudo, rucola, scaglie di Grana Padano, olio	
Brezza Leggera	€ 10.00
Fior di latte, ciliegino, zucchine arrosto, gambero bianco, olio	
Sapori di Sicilia	€ 12.00
Fior di latte, ciliegino, melanzane fritte, pesce spada, menta, olio	
Vento di Sud Est	€ 13.00
Fior di latte, sfilacci di cavallo, cipolla, rucola, scaglie di Grana Padano e olio	
Delicata	€ 13.00
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>Mediterranea</i>	€ 14.00
Fior di latte, tonno fresco, cipolla, capperi, mentuccia, olio	
<i>Tocco d'Oro</i>	€ 13.00
Fior di latte, ciliegino, cernia fresca affumicata, peperoncino fresco, mandorle tostate, olio	
<i>Mare Calmo</i>	€ 15.00
Fior di latte, ciliegino, cozze, pesce spada, polpo, gamberone rosso	
<i>Nero Vivace</i>	€ 15.00
Fior di latte, sugo al nero di seppia, mentuccia, peperoncino fresco, lime	
<i>Autunno in Campagna</i>	€ 10.00
Fior di latte, ricotta fresca, salsiccia di maialino nero dei Nebrodi, zucca gialla, olio	
<i>Carbonara</i>	€ 12.00
Fior di latte, guanciale, salsa carbonara, pecorino	

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	€ 12.00
Tartare di melanzane cotta in forno, pomodorino confit, spuma di Ragusano semistagionato, Ragusano soffiato e basilico	
Dagli Iblei al Guatemala	€ 18.00
Guacamole leggero, mozzarella di bufala e gambero Rosso di Mazara	
Armonia di Sapori	€ 15.00
Stracciatella ragusana a latte crudo, mortadella tartufata, miele di Ape Nera sicula, capperi degli Iblei	
Ispirazioni Mediterranee	€ 15.00
Fior di latte, tonno scottato, cipolla in agrodolce, menta, mandorla a filetti	
Leggera	€ 14.00
Stracciatella ragusana a latte crudo, prosciutto cotto arrosto, pomodorino confit, misticanza	
Margherita Contemporanea	€ 10.00
Salsa di datterino, stracciatella e basilico fresco	
Doppio Crunch	€ 15.00
Prosciutto cotto arrosto, provola affumicata, funghi trifolati	
Doppio Crunch bis	€ 15.00
Spalla di maiale stracotto, maionese piccante, cavolo rosso, provola affumicata	
Territorio	€ 15.00
Tartare di vitellina, maionese di capperi, misticanza	

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>	€ 4.00
<i>Panelle</i>	€ 4.00
<i>Crocchette di patate</i>	€ 4.00
<i>Duetto alla palermitana</i> Panelle e crocchette	€ 5.00
<i>Arancine</i>	€ 5.00
<i>Tris vincente</i> patatine*, panelle e crocchette	€ 6.00
<i>Triangoli ai 4 formaggi</i>	€ 6.00

*prodotto surgelato

Coperto € 3.00



DESSERT

<i>La mia Sicilia</i>	€ 9.00
Mousse di ricotta, crumble al caffè e cioccolato, gelato al pistacchio di Bronte DOP, gel di Marsala Superiore 10 anni Marco De Bartoli, arancia candita	
<i>Fantasia proibita</i>	€ 12.00
Crema di nocciola del Piemonte, crumble di cioccolato, meringhe al carrubo e gelato al Tartufo di Palazzolo Acreide	
<i>Setteveli a modo mio</i>	€ 8.00
Sfera di cioccolato all'acqua, crumble e gelato di cioccolato amaro	
<i>Cannolo di ricotta</i>	€ 8.00
Cialda croccante fatta a mano, crumble alle mandorle, arancia candita, gelato al pistacchio di Bronte DOP	
<i>Sentori di Marsala</i>	€ 8.00
Cake al cioccolato, gelato al caffè, spuma di zabaione al Marsala Vecchio Samperi e meringa al pepe di Timut	
<i>Giardino privato</i>	€ 8.00
Mousse al limone, salsa ai frutti rossi, frutti di bosco, crumble alle mandorle	
<i>Spuma d'estate</i>	€ 8.00
Macedonia con frutta di stagione, spuma di yogurt, crumble	



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