

MENÙ

RISTORANTE E PIZZERIA



"SICILIAN CUISINE AND PIZZA ON EXIBITION"





Antipasti

ANTIPASTI DI MARE FISH STARTER

Alici* marinate ai profumi mediterranei (Marinated anchovies with citrus peel*)	€ 8
Zuppa o pepata di cozze con crostoni di pane (Mussel soup thit croutons)	€ 16
Gran Misto That's a Moro (crudi cotti e marinati)* (raw cooked and marinated)	(per 2 persone) € 40
Polpo alla griglia con patate e cips di verdure (Grilled octopus with potatoes and vegetable chips)	€ 16

ANTIPASTI DI TERRA STARTED OF LOCAL PRODUCTS

Misto di formaggi ragusani alla griglia con marmellata di agrumi (Mix of Ragusa's grilled cheeses with local jam)	€ 9
Caponata alla Siciliana (Sicilian Caponata)	€ 7
Antipasto siciliano (Ragusa's Appetizer (cheeses, salami, vegetables))	€ 16
Tortino di verdure su vellutata di pomodoro (Vegetable pie on tomato cream)	€ 8





Primi

PRIMI DI MARE SEAFOOD MAIN COURSES

Primo del giorno di mare <i>(Seafood main courses of the day)</i>	€ ----
Busiate alle sarde <i>(Fresh pasta with sardines)</i>	€ 12
Ravioli di cernia su salsa di pistacchio, gambero e salmone <i>(Grouper ravioli on pistachio sauce, shrimp and salmon)</i>	€ 15
Linguine con cozze vongole e cannolicchi <i>(Linguine with mussels, clams and razor clams)</i>	€ 16

PRIMI DI TERRA MEAT AND VEGETABLES MAIN COURSES

Primo del giorno di terra <i>(Earth main course of the day)</i>	€ ----
Ravioli di ricotta con sugo di maiale <i>(Calamarata with broccoli, ricotta and Ragusan sausage sauce)</i>	€ 12
Macco di fave (con pasta o crostini) <i>(Macco di fave with pasta or croutons)</i>	€ 9
Girasoli di cacio e noci su vellutata di melanzana e ricotta salata <i>(Cacio and walnut Girasoli on aubergine cream and salted ricotta)</i>	€ 14





Secondi

SECONDI DI MARE SEAFOOD SECOND COURSES

Pesce del giorno al cartoccio <i>(Seafood second course of the day)</i>	€ 18
Filetto di salmone al forno con crosta di pistacchio <i>(Baked salmon fillet with pistachio crust)</i>	€ 16
Gran misto fritto del mediterraneo <i>(Great mix of fried fish)</i>	€ 20

SECONDI DI TERRA MEAT SECOND COURSES

Secondo del giorno di terra <i>Meat second course of the day</i>	€ ----
Filetto di maialino Ibleo alla griglia con patate e zucchine <i>(Grilled ibleo pork fillet with potatoes and courgettes)</i>	€ 13
Tagliata di manzo con verdure <i>(Sliced beef with vegetables)</i>	€ 22
Stinco di maiale al forno con patate <i>(Baked pork knuckle with potatoes)</i>	€ 18





Contorni

CONTORNI SIDE DISHES

Patate fritte Speziate*	€ 5
<i>DIPPERS FRIED POTATOES*</i>	
Patatine stick*	€ 3
<i>Potato chips*</i>	
Patate al forno	€ 4
<i>Baked potatoes</i>	
Insalata di pomodoro con cipolla, capperi e basilico	€ 5
<i>Tomato salad with onion, capers and basil</i>	
Insalata di arance e finocchi	€ 5
<i>Orange and fennel salad</i>	
Verdure alla griglia	€ 6
<i>Grilled vegetables</i>	

DOLCI DESSERT

Tortino Pistacchi cuore caldo	€ 5
Cannolo siciliano di ricotta	€ 4
<i>Sicilian Cannolo with ricotta</i>	
Cassatina siciliana	€ 5
<i>Sicilian Cassatina</i>	
Tiramisù	€ 5
<i>Tiramisù</i>	
Dessert That's a Moro: croccante alle mandorle con crema di ricotta	€ 7
<i>Dessert That's a Moro: crunchy almonds with ricotta cream</i>	





Norma Pomodoro, mozzarella, melanzana frita, basilico, ricotta salata. <i>(Tomato, mozzarella, fried aubergine, basil, altd ricotta.)</i>	€ 9
Ragusana Mozzarella, melanzana frita, cipolla, pangrattato, provola affumicata <i>(Mozzarella, fried aubergine, onion, breadcrumbs, smoked provola)</i>	€ 9
Parmigiana Pomodoro, mozzarella, prociutto, uovo, melanzana frita, parmigiano grattugiato <i>(Tomato, mozzarella, ham, egg, fried aubergine,grated parmesan)</i>	€ 10
Sfiziosa Crema di carciofi, mozzarella, patate al forno, pancetta, pangrattato <i>(Artichoke cream, mozzarella, baked potato, bacon, breadcrumbs)</i>	€ 10
Ortolana Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, funghi <i>(Tomato, mozzarella, aubergines, courgettes, peppers, mushrooms)</i>	€ 9
Margherita Pomodoro, mozzarella, basilico <i>(Tomato, mozzarella, basil)</i>	€ 5
Bufalina Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo <i>(Tomato, buffalo mozzarella, xxxxxxx)</i>	€ 10
Capricciosa Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, uovo <i>(Tomato, mozzarella, baket ham, mushrooms, egg)</i>	€ 9
Zero zero sette Pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto, uovo, wurstel ,olive, piselli**, funghi <i>(Tomato, mozzarella, baket ham, egg, frankfurter, peas olives **, mushrooms)</i>	€ 10
Patapizza Pomodoro, mozzarella, patatine fritte** <i>(Tomato, mozzarella, french fries)</i>	€ 7
Mantovana Crema di zucca, mozzarella, misto di funghi, pomodorino, scaglie di grana <i>(Pumpkin cream, mozzarella, mushroom mix, tomato, parmesan flakes)</i>	€ 9
Cinque formaggi Mozzarella, caciocavallo, provola affumicata, gorgonzola, emmental <i>(Mozzarella, caciocavallo cheese, smoked provola, gorgonzola, emmentaler)</i>	€ 9
Piccantina Mozzarella, salsiccia piccante, funghi piccanti, olive, pomodoro <i>(Mozzarella, spicy sausage, spicy mushrooms, olives, tomato)</i>	€ 9
Calzone Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio, origano <i>(Mozzarella, tomato, baked ham, oil, origan)</i>	€ 8





Ai frutti di mare € 13

Pomodoro, mozzarella frutti di mare*

Mozzarella,

Massaia € 10

Pomodoro, mozzarella, ricotta fresca, salsiccia ragusana, misto funghi

Tomato, mozzarella, fresh ricotta, ragusana sausage, mixed mushrooms

Graten € 12

Mozzarella, gamberi**, zucchine trifolate, pomodoro pachino e pangrattato

*Mozzarella, prawns**, sautéed courgettes, pachino tomatoes and breadcrumbs*

Al tonno € 11

Mozzarella, cipolla, tonno fresco, pangrattato e limone grattugiato

Mozzarella, onion, tuna, breadcrumbs

Bolognese € 10

Crema di pistacchio (panna), mozzarella, mortadella, granella di pistacchio e scorza di limone

Pistachio cream, mozzarella, mortadella, chopped pistachios and lemon zest

Pizza That's a Moro € 11

Pesto di basilico, mozzarella, provola affumicata, lardo speziato, ricotta salata

Basil pesto, mozzarella, smoked provola, spiced lard, salted ricotta

 SCACCIONI
TIPICAL PIZZA OF SICILY

Rustico € 8

Capuliatu, caciocavallo primo sale, acciughe, olio e basilico

Sondread tomato, caciocavallo first salt cheese, oil, origan

Alla porchetta € 9

Mozzarella, porchetta, provola affumicata e funghi piccanti

Artichoke cream, mozzarella, bacon, smoked provola

Maialino € 9

Maialino sfilacciato, mozzarella, provola affumicata

(Frayed pork, mozzarella, smoked provola)

Salsiccia e friarielli € 9

Salsiccia, mozzarella e friarielli

Sliced tomato, buffalo mozzarella, basil, raw ham

 PIZZE DESSERT

Nutella e noccioline (Nutella and walnuts) € 7

Nutella e ricotta (Ricotta and Nutella) € 8





N.B.

I prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

** surgelato * frozen*

***congelato **quick-frozen*

I nostri piatti possono contenere i seguenti allergeni: (Our Dishes may contains the following Allergenes:)



1. CEREALI
GLUTEN



2. CROSTACEI
CRUSTACEAN



3. UOVA
EGG



4. PESCE
FISH



5. SOIA
SOYBEAN



6. LATTE E DERIVATI
MILK



7. ARACHIDI
PEANUTS



8. FRUTTA A GUSCIO
TREE NUTS



9. SEDANO
CELERY



10. SENAPE
MUSTARD



11. SESAMO
SESAME



12. LUPINI
LUPIN



13. MOLUSCHI
MULLUSCS



14. SO2
SULPHUR DIOXIDE





 BEVANDE
DRINKS

Acqua Naturale lt 1 € 2,50
Natural water lt 1

Acqua Frizzante lt 1 € 2,50
Sparkling water lt 1

Acqua Naturale cl 50 € 1,50
Natural water cl 50

Acqua Frizzante cl 50 € 1,50
Sparkling water cl 50

Coca Cola Vetro lt 1 € 4
Coca Cola glass bottle lt 1

Coca Cola Vetro cl 33 € 3
Coca Cola glass bottle cl 33

Spuma € 3

Chinotto € 3

Cedrata € 3

Gassosa € 3

Birra Semedorato cl 33 € 3
Semedorato Beer cl 33

Birra Semedorato cl 66 € 5
Semedorato Beer cl 66



ROSSI

• Cantina Barone Montalto)

<i>Ammasso IGT</i>	€ 28
<i>Nero D'Avola</i>	€ 18
<i>Nero D'Avola Passivento</i>	€ 18

• Cantina Planeta

<i>Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G</i>	€ 22
--------------------------------------	------

• Cantina Santa Tresa:

<i>Purato (nero d'avola) DOC</i>	€ 18
<i>Rina russa (frappato) IGT</i>	€ 18
<i>Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G</i>	€ 19

VINO LOCALE ROSSO

Nero D'Avola Terre siciliane rosso Caraffa cl 50	€ 6
<i>Local red wine Nero D'Avola Terre siciliane (carafe) cl 50</i>	

Nero D'Avola Terre siciliane rosso Caraffa lt 1	€ 9
<i>Local red wine Nero D'Avola Terre siciliane (carafe) L 1</i>	



BIANCHI FERMI

• Cantina Barone Montalto

Grillo DOC Sicila € 18

Passivento IGT € 18

• Cantina Baglio Oro

Grillo DOC Sicila € 15

• Cantina Planeta

La segreta il bianco sicilia D.O.C. € 15

• Cantina Santa Tresa

Rina lanca (grillo -viognier) doc € 18

BIANCHI MOSSI

• Cantina Barone Montalto

Cucunci (mosso) IGT € 18

• Cantina Baglio Oro

Ammari (mosso) IGT € 16

VINO LOCALE BIANCO

Insolia Terre Siciliane bianco Caraffa cl 50 € 6
Local white wine Insolia Terre Siciliane (carafe) cl 50

insolia Terre Siciliane bianco Caraffa lt1 € 9
Local white wine Insolia Terre Siciliane (carafe) L 1

BOLLICINE

Planeta metodo classico DOCG € 30

Premiere Couvè € 15
Cantina Barone Montalto





BIRRE ARTIGIANALI

Juno Craft Beear Bionda cl 33 <i>Birrificio dell'Etna</i>	€ 8
Juno Craft Beear Bionda cl 75 <i>Birrificio dell'Etna</i>	€ 16
Ephesto Craft Beear Bionda cl 33 <i>Birrificio dell'Etna</i>	€ 8
Ephesto Craft Beear Bionda cl 75 <i>Birrificio dell'Etna</i>	€ 16

DIGESTIVI *DIGESTIVE*

Limoncello	€ 5
Vecchio Amaro del Capo	€ 5
Amaro dell'Etna	€ 5
Amaro Averna	€ 5
Amaro Amara	€ 6
Amaro Lumia	€ 6
Nepetà	€ 6
Grappa Bianca	€ 5
Grappa Barrique	€ 5
Sorbetto al limone (Lemon sorbet)	€ 4



