



MENÙ





Antipasti

ANTIPASTI DI MARE FISH STARTER

Alici* marinate ai Profumi Mediterranei <i>(Marinated anchovies with citrus peel*)</i>	€ 9
Ostriche con Mela Verde e Limone <i>(Oysters on Green Apple and Lemon)</i>	€ 15
Polpo alla griglia con patate e cips di verdure <i>(Grilled Octopus with Potatoes and Vegetable Chips)</i>	€ 16
Zuppa o Pepata di Cozze con Crostoni di Pane <i>(Soup or Pepper of Mussels with Croutons)</i>	€ 16
Gran Misto That's a Moro (crudi cotti e marinati) <i>(per 2 persone)</i> <i>(Great Mix of Fish, raw, marinated and cooked for two persons)</i>	€ 40

ANTIPASTI DI TERRA STARTED OF LOCAL PRODUCTS

Caponata alla Siciliana <i>(Mix of Sicilian Vegetables Specialty)</i>	€ 8
Parmigiana di Melanzane <i>(Fried Eggplant with tomato sauce, Basil and Caciocavallo Cheese)</i>	€ 8
Misto di Formaggi Ragusani alla Griglia con Marmellata di Agrumi <i>(Mix of Ragusa's Grilled Cheeses with local Jam)</i>	€ 10
Antipasto siciliano <i>(Sicilian Appetiser - Cheeses, salami and vegetables)</i>	€ 16





Primi

PRIMI DI MARE SEAFOOD MAIN COURSES

Primo del giorno di mare <i>(Seafood Pasta of the Day)</i>	€ ----
Busiate alle Sarde <i>(Fresh Pasta with Sardines)</i>	€ 12
Ravioli di Cernia con Salsa di Pistacchio, Gambero e Salmone <i>(Grouper Ravioli with Pistachio Cream, Shrimp and Salmon)</i>	€ 15
Tagliolini ai Crostacei <i>(Tagliolini with Lobster, prawns and scampi)</i>	€ 16

PRIMI DI TERRA MEAT AND VEGETABLES MAIN COURSES

Primo del giorno di terra <i>(Meat or Vegetable Pasta of the Day)</i>	€ ----
Ravioli di ricotta con sugo di maiale <i>(Cow Ricotta Ravioli with Pork Sauce)</i>	€ 12
Tagliatelle con Ragù di Verdure <i>(Tagliatelle with Vegetable Ragout)</i>	€ 12
Tortelli ai Funghi Porcini con Vellutata di Zucchine e Speck <i>(Tortelli whit Porcini Mushrooms, velvety Zucchini and Speck)</i>	€ 14





Secondi

SECONDI DI MARE SEAFOOD SECOND COURSES

Secondo del Giorno <i>(Second of the Day)</i>	€ ---
Filetto di Salmone in Crosta di Pistacchio <i>(Salmon Fillet in Pistachio Crust)</i>	€ 16
Frittura di Calamari e Gamberi** <i>(Fried Squid and Shrimp)</i>	€ 18

SECONDI DI TERRA MEAT SECOND COURSES

Secondo del Giorno <i>(Second of the Day)</i>	€ ----
Filetto di Maialino Ibleo con Patate e Zucchine grigliate <i>(Piglet Fillet with Grilled Potatoes and Zucchini)</i>	€ 14
Stinco di Maiale con Patate al Forno <i>(Pork Shank with Baked Potatoes)</i>	€ 18
Filetto di Vitello Bardato con Pancetta <i>(Barded veal fillet with Bacon)</i>	€ 24





Contorni

ZUPPE DEL MORO SIDE DISHES

Macco di Fave <i>(Mashed Beans)</i>	€ 8
Zuppa di Lenticchie e Porro <i>(Lentils and Leek Soup)</i>	€ 8
Zuppa di Patate, Funghi e Cuori di Carciofi <i>(Potato, Mushrooms and Artichoke Soup)</i>	€ 10
Tutte le Zuppe servite con Crostini di Pane <i>(All Soups served with Croutons)</i>	

CONTORNI SIDE DISHES

Patatine stick* <i>(Potato Chips*)</i>	€ 3
Patate al forno <i>(Baked Potatoes)</i>	€ 4
Patate fritte Speziate* <i>(Fried Potatoes with Aromatic Herbs and Lemon)</i>	€ 5
Insalata di pomodoro con cipolla, capperi e basilico <i>(Tomato Salad with Onion, Capers and Basil)</i>	€ 5
Insalata di arance e finocchi <i>Orange Salad With fennel</i>	€ 5





 **DOLCI**
DESSERT

Cannolo Siciliano con Crema di Ricotta <i>(Sicilian Cannolo with Ricotta Cheese)</i>	€ 4
Tortino al Cioccolato <i>(Mini Cake with Chocolate)</i>	€ 5
Tortino al Pistacchio <i>(Mini Cake with Pistachio)</i>	€ 6
Cassatina Siciliana con Crema di Ricotta <i>(Sicilian Cassatina with Ricotta Cheese)</i>	€ 5
Tiramisù <i>(Tiramisù)</i>	€ 5
Semifreddo CheeseCake (Caramel /Cioccolato /Frutti Rossi) <i>(CheeseCake with Caramel or Chocolate or Red Fruit)</i>	€ 6
Croccante alle Mandorle con Crema di Ricotta <i>(Crunchy Almond with Ricotta Cheese)</i>	€ 8
Mantecato al Limone <i>(Creamed whit Lemon)</i>	€ 4

 **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
Passito di Pantelleria	€ 5





Margherita Pomodoro, mozzarella, basilico <i>(Tomato, mozzarella, basil)</i>	€ 5,5
Calzone Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto <i>(Mozzarella, tomato sauce and Baked Ham)</i>	€ 8
Norma Pomodoro, mozzarella, melanzana frita, basilico, ricotta salata <i>(Tomato, mozzarella, fried aubergine, basil, alted ricotta.)</i>	€ 9
Cinque formaggi Mozzarella, caciocavallo, provola affumicata, gorgonzola, emmental <i>(Mozzarella, caciocavallo cheese, smoked provola, gorgonzola, emmentaler)</i>	€ 9
Ortolana Pomodoro, Mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, funghi champinion <i>(Tomato, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Peppers, Mushrooms)</i>	€ 9
Mantovana Crema di zucca, mozzarella, misto di funghi, pomodorino, scaglie di grana <i>(Pumpkin cream, mozzarella, mushroom mix, tomato, parmesan flakes)</i>	€ 9
Piccantina Mozzarella, salsiccia piccante, funghi piccanti, olive e pomodoro <i>(Mozzarella, Spicy Sausage, Spicy Mushrooms, olives and tomato sauce)</i>	€ 9
Capricciosa Pomodoro,mozzarella, prosciutto cotto, funghi,uovo <i>(Tomato, mozzarella, baket ham, mushrooms, egg)</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 grattug. <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
Bufalina Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo <i>(Tomato, buffalo mozzarella, Raw Ham)</i>	€ 10
Zero zero sette Pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto, uovo, wurstel ,olive, piselli**, funghi <i>(Tomato, mozzarella, baket ham, egg, frankfurter, peas olives **, mushrooms)</i>	€ 10
Massaia Pomodoro, mozzarella, ricotta fresca, salsiccia Ragusana, misto funghi <i>(Tomato Sauce, Mozzarella, Fresh Ricotta, Ragusana Sausage, Mixed Mushrooms)</i>	€ 10





That's a Moro Pesto di Basilico, mozzarella, provola affumicata, lardo speziato, ricotta salata <i>(Basil Pesto, mozzarella, Smoked Provola, Spicy Lard, Salted Ricotta Cheese)</i>	€ 11
Al Tonno Mozzarella, cipolla, tonno fresco, pangrattato e limone grattugiato <i>(Mozzarella, Onion, Tuna, Breadcrumbs)</i>	€ 12
Graten Mozzarella, Gamberi**, zucchine trifolate, pomodoro Pachino e pan grattato <i>(Mozzarella, Shrimp**, sautéed Zucchini, Tomato Pachino and Breadcrumbs)</i>	€ 12
Ai Frutti di Mare* Pomodoro, mozzarella, frutti di mare <i>(Tomato sauce, mozzarella, Seafood)</i>	€ 13

SCACCIONI CRISPY CLOSED PIZZA

Rustico Capuliatu, caciocavallo primo sale, acciughe, olio e basilico <i>(Tomato Dry, Caciocavallo Cheese, Anchovies, Oil and Basil)</i>	€ 9
Alla porchetta Mozzarella, porchetta, provola affumicata e funghi piccanti <i>(Mozzarella, Porchetta, Smoked Provola, Spicy Mushrooms)</i>	€ 9
Maialino Maialino sfilacciato, mozzarella, provola affumicata <i>(Piglet Strings, Mozzarella, Smoked Provola)</i>	€ 9
Salsiccia e friarielli Salsiccia, mozzarella e friarielli <i>(Sausage, Mozzarella, Friarielli Vegetables)</i>	€ 9

PIZZE DOLCI SWEET PIZZAS

Nutella e nocciole <i>(Nutella and walnuts)</i>	€ 7
Nutella e ricotta <i>(Ricotta and Nutella)</i>	€ 8

Supplemento PIZZA SENZA GLUTINE/ Plus Gluten Free	€ 3
--	-----





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:)

