



MENÙ





Tutti gli Antipasti sono ideali per Celiaci e intolleranti al Glutine;
Pane senza Glutine compreso (SU RICHIESTA)

*All Appetisers are Gluten-Free, accompanied by
Gluten-Free Bread Separately, REQUEST IT*

Antipasti

ANTIPASTI DI MARE FISH STARTER

Antipasto del Giorno <i>(Fish Appetiser of the Day)</i>	€ --
Alici*Marinate ai Profumi Mediterranei <i>(Marinated Anchovies with Mediterranean Flavours)</i>	€ 10
Baccalà in Carpione <i>(Fried Cod, with sweet and sour vegetables)</i>	€ 13
Ostriche al Limone <i>(Oysters on Lemon)</i>	€ 15
Polpo alla griglia con Patate e Chips di Verdura <i>(Grilled Octopus with Potatoes and Vegetable Chips)</i>	€ 16
Zuppa di Cozze Golosa e Rossa <i>(Mussel Soup with Sicilian Tomato Sauce)</i>	€ 16
Impepata di Cozze Aromatica e Bianca <i>(Mussel Soup with Aromatic, Spicy, Intense White Sauce)</i>	€ 16

ANTIPASTI DI TERRA STARTED OF LOCAL PRODUCTS

Antipasto del Giorno <i>(Sicilian Appetiser of the Day)</i>	€ --
Parmigiana di Melanzane <i>(Fried Eggplant with tomato sauce, Basil and Caciocavallo Cheese)</i>	€ 8
Caponata alla Siciliana <i>(Mix of Sicilian Vegetables Specialty)</i>	€ 9
Misto di Formaggi Ragusani alla Griglia con Marmellata di Agrumi <i>(Mix of Ragusa's Grilled Cheeses with local Jam)</i>	€ 10





Tutti i Primi Piatti possono essere rivisitati
con Pasta Senza Glutine o Gnocchi
(SU RICHIESTA)

*All First Course Sauces can be served
with Gluten-Free Pasta or Gnocchi,
REQUEST IT*

Primi

PRIMI DI MARE SEAFOOD PASTA

Primo del giorno <i>(Seafood Pasta of the Day)</i>	€ --
Busiate alle Sarde <i>(Fresh short Pasta with Sardines and mix of Sicilian ingredients)</i>	€ 13
Ravioli di Cernia e Pistacchio con Salsa Cremosa di Pistacchio, Gambero, Salmone <i>(Grouper Ravioli with Pistachio Cream, Shrimp and Salmon)</i>	€ 15
Tagliolini ai Frutti di Mare con Pomodoro Fresco <i>(Tagliolini with Fresh Tomato, ,Mussels, Clams & other Shellfish)</i>	€ 16

PRIMI DI TERRA MEAT AND VEGETABLES MAIN COURSES

Primo del Giorno <i>(Meat or Vegetable Pasta of the Day)</i>	€ --
Tagliolini al Cartoccio <i>(Tagliolini inside the Packaging with Tomato Sauce, Garlic, Capers, Green Olives and Caciocavallo Cheese)</i>	€ 10
Ravioli alla Ragusana ripieni di Ricotta Vaccina con Sugo di Maiale <i>(Cow Ricotta Ravioli with Pork Sauce)</i>	€ 12
Girasoli ripieni di Caciocavallo & Noci con vellutata alla Norma <i>(Fresh Pasta stuffed with Caciocavallo cheese and Nuts, with Eggplant Sauce, salted Ricotta, Tomato, Basil)</i>	€ 14





Tutti i secondi Piatti sono ideali per Celiaci
e intolleranti al Glutine;
Pane senza Glutine compreso (SU RICHIESTA)

*All Main Courses are Gluten-Free,
accompanied by Gluten-Free Bread Separately,
REQUEST IT*

Secondi

SECONDI DI MARE SECONDS OF SEA

Secondo del Giorno <i>(Second of the Day)</i>	€ --
Filetto di Salmone in Crosta di Pistacchio <i>(Salmon Fillet in Pistachio Crust)</i>	€ 18
Frittura di Calamari e Gamberi** <i>(Fried Squid and Shrimp)</i>	€ 18
Branzino in Bellavista <i>(Baked Sea Bass with Seafood and Potatoes)</i>	€ 22

SECONDI DI TERRA MEAT OR VEGETABLE SECONDS

Secondo del Giorno <i>(Second of the Day)</i>	€ --
Millefoglie di Maialino Ibleo con Fonduta di Caciocavallo Ragusano e verdure <i>(Iblean Piglet Millefeuille with Cheese fondue and vegetables of the day)</i>	€ 18
Stinco di Maiale con Patate al Forno Speziate <i>(Pork Shank with Baked Potatoes)</i>	€ 20
Tagliata di Vitello con Rucola Fresca e Scaglie di Grana <i>(Veal Entrecote with Rocket and Parmesan Cheese)</i>	€ 22





Tutte le Zuppe sono realizzate solo con ingredienti Senza Glutine e Senza Lattosio;
Pane senza Glutine compreso (SU RICHIESTA)

*All Soup are Gluten-Free and Lactose-Free,
accompanied by Gluten-Free Bread Separately,
REQUEST IT*

ZUPPE DEL MORO LEGUMES OR VEGETABLE SOUPS

Zuppa del Giorno <i>(Soup of the Day)</i>	€ --
Macco di Fave <i>(Mashed Beans)</i>	€ 9
Zuppa di Lenticchie e Porro <i>(Lentils and Leek Soup)</i>	€ 9
Zuppa di Patate, Funghi e Cuori di Carciofi <i>(Potato, Mushrooms and Artichoke Soup)</i>	€ 12

CONTORNI SIDE DISHES

Patatine stick* <i>(French Chips)</i>	€ 3
Patate al forno <i>(Baked Potatoes)</i>	€ 4
Patate fritte Speziate* <i>(Fried Potato es 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
Semifreddo alla Cassata Siciliana <i>(Sicilian Cassatina with Ricotta Cheese)</i>	€ 6
Semifreddo CheeseCake (Caramel /Cioccolato /Frutti Rossi) <i>(CheeseCake with Caramel or Chocolate or Red Fruit)</i>	€ 6
Tiramisù <i>(Tiramisù)</i>	€ 6
Bavarese al Limone <i>(With Lemon Cream, fresh, fragrant and degreaser)</i>	€ 7
Foresta Nera al Cioccolato <i>(Lactose-free, chocolate dessert)</i>	€ 7
Crocante alle Mandorle con Crema di Ricotta <i>(Crunchy Almond with Ricotta Cheese)</i>	€ 8

 **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





PIZZE BIANCHE WHITE PIZZAS

- Cinque formaggi** € 10
Mozzarella, caciocavallo, provola affumicata, gorgonzola, emmental
(Mozzarella, caciocavallo cheese, smoked provola, gorgonzola, emmentaler)
- Mantovana** € 10
Crema di zucca, mozzarella, misto di funghi, pomodoro a Pezzi, scaglie di grana
(Pumpkin cream, mozzarella, mushroom mix, tomato, parmesan flakes)
- Ragusana** € 9
Mozzarella, melanzana frita, cipolla, pangrattato, provola affumicata
(Mozzarella, fried aubergine, onion, breadcrumbs, smoked provola)
- Sfiziosa** € 10
Crema di carciofi, mozzarella, patate al forno, pancetta, pangrattato
(Artichoke cream, mozzarella, baked potato, bacon, breadcrumbs)
- That's a Moro** € 12
Pesto di Basilico, mozzarella, provola affumicata, lardo speziato, ricotta salata
(Basil Pesto, mozzarella, Smoked Provola, Spiced Lard, Salted Ricotta Cheese)
- Monti Iblei** € 12
con il Cornicione ripieno di Mozzarella, Salsiccia, Ricotta Provola Ragusana, Melanzana Fritta, Pomodoro a Pezzi
(Pizza Edges Stuffed with Mozzarella, Sausage, fresh ricotta) (Pizza Ingredients: Provola Cheese, Fried Eggplant, Fresh Tomato)

PIZZE ROSSE RED PIZZAS

- Margherita** € 5,5
Pomodoro, mozzarella, basilico
(Tomato, mozzarella, basil)
- Norma** € 9
Pomodoro, mozzarella, melanzana frita, basilico, ricotta salata
(Tomato, mozzarella, fried aubergine, basil, altered ricotta.)
- Ortolana** € 9
Pomodoro, Mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, funghi champignon
(Tomato, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Peppers, Mushrooms)
- Piccantina** € 9
Mozzarella, salsiccia piccante, unghi piccanti, olive e pomodoro
(Mozzarella, Spicy Sausage, Spicy Mushrooms, olives and tomato sauce)
- Capricciosa** € 9
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, uovo
(Tomato sauce, mozzarella, baked ham, mushrooms, egg)
- Parmigiana** € 10
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo melanzana frita, parmigiano grattugiato
(Tomato sauce, mozzarella, ham, egg, fried aubergine, parmesan)



Bufalina	€ 10
Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo <i>(Tomato sauce, buffalo mozzarella, Raw Ham)</i>	
Zero Zero Sette	€ 10
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo, wurstel, olive, piselli**, funghi <i>(Tomato sauce, mozzarella, baked ham, egg, wurstel, peas, olives **, mushrooms)</i>	
Massaia	€ 10
Pomodoro, mozzarella, ricotta fresca, salsiccia Ragusana, misto funghi <i>(Tomato Sauce, Mozzarella, Fresh Ricotta, Ragusana Sausage, Mixed Mushrooms)</i>	
Calzone	€ 8
Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto <i>(Stuffed with Mozzarella, tomato sauce and Baked Ham)</i>	

PIZZE DI MARE *FISH PIZZAS*

Al Tonno	€ 12
Mozzarella, cipolla, tonno fresco, pangrattato e limone grattugiato <i>(Mozzarella, Onion, Tuna, Breadcrumbs)</i>	
Graten	€ 12
Mozzarella, Gamberi**, zucchine trifolate, pomodoro Pachino e pan grattato <i>(Mozzarella, Shrimp**, sautéed Zucchini, Tomato Pachino and Breadcrumbs)</i>	
Al Salmone	€ 12
Mozzarella, Panna, Salmone Affumicato, Granella di Pistacchio <i>(Mozzarella, Cream Milk, Smoked Salmon, Pistachio Grains)</i>	
Ai Frutti di Mare*	€ 14
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare <i>(Tomato sauce, mozzarella, Seafood)</i>	

SCACCIONI *CRISPY CLOSED PIZZA*

Rustico	€ 8
Capuliatu, caciocavallo primo sale, acciughe, olio e basilico <i>(Tomato Dry, Caciocavallo Cheese, Anchovies, Oil and Basil)</i>	
Alla porchetta	€ 10
Mozzarella, porchetta, provola affumicata e funghi piccanti <i>(Mozzarella, Porchetta, Smoked Provola, Spicy Mushrooms)</i>	
Maialino	€ 10
Maialino sfilacciato, mozzarella, provola affumicata <i>(Piglet Strings, Mozzarella, Smoked Provola)</i>	
Alla Salsiccia Ragusana	€ 10
Salsiccia, mozzarella, broccoli, Ricotta Fresca <i>(Sausage, Mozzarella, Broccoli Vegetables, Fresh Ricotta)</i>	

PIZZE DOLCI *SWEET PIZZAS*

Nutella e nocciole	€ 8
<i>(Nutella and walnuts)</i>	
Nutella e ricotta	€ 9
<i>(Ricotta and Nutella)</i>	
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:)

