

 PIZZE BIANCHE WHITE PIZZAS - without tomato sauce	
Ragusana Mozzarella, melanzana frita, cipolla, pangrattato, provola affumicata (Mozzarella, fried aubergine, onion, breadcrumbs, smoked provola)	€ 9
Cinque formaggi Mozzarella, caciocavallo, provola affumicata, gorgonzola, emmental (Mozzarella, caciocavallo cheese, smoked provola, gorgonzola, emmentaler)	€ 10
Mantovana Crema di zucca, mozzarella, misto di funghi, pomodorini, scaglie di grana (Pumpkin cream, mozzarella, mushroom mix, fresh tomato, parmesan flakes)	€ 10
Sfiziosa Crema di carciofi, mozzarella, patate al forno, pancetta, pangrattato (Artichoke cream, mozzarella, baked potato, bacon, breadcrumbs)	€ 10
That's a Moro Pesto di basilico, mozzarela, provola affumicata, lardo speziato, ricotta salata (Basil pesto, mozzarella, smoked provola, spiced lard, salted ricotta cheese)	€ 12
Monti Iblei con il Cornicione ripieno di Mozzarella, Salsiccia, Ricotta Provola Ragusana, Melanzana Fritta, Pomodorini (Pizza Edges stuffed with mozzarella, sausage, fresh ricotta) (Pizza Ingredients: Provola cheese, fried eggplant, fresh tomato)	€ 12
 PIZZE DI MARE FISH PIZZAS	
Al Tonno Mozzarella, cipolla, tonno fresco, pangrattato e limone grattugiato (Mozzarella, onion, fresh tuna, breadcrumbs)	€ 12
Graten Mozzarella, gamberi**,zucchine trifolate, pomodorini, pan grattato (Mozzarella, shrimp**, sautéed zucchinis, tomato, breadcrumbs)	€ 12
Al Salmone Mozzarella, Panna, Salmone Affumicato, Granella di Pistacchio (Mozzarella, cream milk, smoked salmon, pistachio grains)	€ 12
Ai Frutti di Mare* Pomodoro, mozzarella, frutti di mare (Tomato sauce, mozzarella, seafood)	€ 14
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 QUALITA' 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 ALLERGENIES:)



COPERTO / COVER € 2.50



M E N Û

 PIZZE ROSSE RED PIZZAS - with tomato sauce	
Margherita Pomodoro, mozzarella, basilico (Tomato sauce, mozzarella, basil)	€ 5,50
Norma Pomodoro, mozzarella, melanzana frita, basilico, ricotta salata (Tomato sauce, mozzarella, fried aubergine, basil, salted ricotta)	€ 9
Ortolana Pomodoro, Mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, funghi champignon (Tomato sauce, mozzarella, aubergine, zucchinis, peppers, button mushrooms)	€ 9
Piccantina Mozzarella, salsiccia piccante, funghi piccanti, olive e pomodoro (Mozzarella, spicy sausage, spicy mushrooms, olives and tomato sauce)	€ 9
Capricciosa Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, uovo (Tomato sauce, mozzarella, baked ham, mushrooms, egg)	€ 9
Parmigiana Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo melanzana frita, parmigiano grattugiato (Tomato sauce, mozzarella, baked ham, egg, fried aubergine, grated parmesan cheese)	€ 10
Bufalina Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo (Tomato sauce, buffalo mozzarella, raw ham)	€ 10
Zero Zero Sette Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo, wurstel, olive, piselli**, funghi (Tomato sauce, mozzarella, baked ham, egg, wurstel, peas, olives **, mushrooms)	€ 10
Massaia Pomodoro, mozzarella, ricotta fresca, salsiccia Ragusana, funghi (Tomato sauce, mozzarella, fresh ricotta, Ragusana sausage, mushrooms)	€ 10
Calzone Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto (Stuffed with mozzarella, tomato sauce and baked ham)	€ 8
 SCACCIONI CRISPY CLOSED PIZZA	
Rustico Capuliato, caciocavallo primo sale, acciughe, olio, basilico (Dried tomato, caciocavallo cheese, anchovies, oil and basil)	€ 9
Alla Porchetta Mozzarella, porchetta, provola affumicata, funghi piccanti (Mozzarella, porchetta, smoked provola, spicy mushrooms)	€ 10
Maialino Maialino sfilacciato, mozzarella, provola affumicata (Piglet Strings, mozzarella, smoked provola)	€ 10
Alla Salsiccia Ragusana Salsiccia, mozzarella, broccoli, ricotta fresca (Sausage, mozzarella, broccoli vegetables, fresh ricotta)	€ 10

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 DI MARE FISH STARTER Alici* Marinate ai Profumi Mediterranei (Marinated Anchovies with Mediterranean Flavours) € 10 Ostriche al Limone (Oysters on Lemon) € 15 Polpo alla griglia con Patate al forno speziate e Chips di Verdure (Grilled Octopus with Baked Potatoes and Vegetable Chips) € 16 Zuppa di Cozze – Rossa e Golosa (Mussel Soup with Sicilian Tomato Sauce) € 16 Impepata di Cozze – Bianca e Aromatica (Mussel Soup with Aromatic, Spicy, Intense White Sauce) € 16 Fantasia del Moro Mix di Marinati, Affumicati e Cotti (Marinated, Smoked and Cooked fish selection) € 26 ANTIPASTI DI TERRA STARTED OF LOCAL PRODUCTS Parmigiana di Melanzane (Fried Eggplant with tomato sauce, Basil and Caciocavallo Cheese) € 8 Caponata alla Siciliana (Mix of Sicilian Vegetables with sweet-and-sour tomato sauce) € 9 Misto di Formaggi Ragusani alla Griglia con Marmellata di Agrumi (Mix of Ragusa's Grilled Cheeses with local Jam) € 10 Antipasto Siciliano (Cold cuts, Cheeses and Vegetables Sicilian Appetiser) € 20	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 DI MARE SEAFOOD PASTA Busiate alle Sarde (Fresh short Pasta with Sardines and mix of Sicilian ingredients) € 13 Rettangoli ripieni di Cernia con Salsa di Pistacchio, Gambero e Salmone (con Panna) (Grouper Ravioli with Pistachio, Shrimp, Salmon sauce and Cream Milk) € 15 Tagliolini ai Frutti di Mare con Pomodorini (Tagliolini with Fresh Tomato, Mussels, Clams & other Shellfish) € 16 Tagliatelle ai Crostacei (Rossa) (Long fresh pasta, served whit crustaceans and tomato sauce) € 18 PRIMI DI TERRA MEAT OR VEGETABLE PASTA Tagliolini al Cartoccio (Long Fresh Pasta with Tomato Sauce, Garlic, Capers, Green Olives and Caciocavallo Cheese) € 10 Ravioli alla Ragusana ripieni di Ricotta Vaccina al Sugo di Maiale (Cow Ricotta Ravioli with sweet-and-sour Pork Sauce) € 12 Girasoli ripieni Caciocavallo Ragusano & Noci, con vellutata alla Norma (Fresh Pasta stuffed with Caciocavallo cheese & Walnuts, with Eggplant Sauce, salted Ricotta, Tomato, Basil) € 14 Panciotti ripieni Melanzane e Caciocavallo Ragusano, con vellutata di Tenerumi e Pomodorini (Ravioli stuffed with aubergines and Caciocavallo cheese, with tenerumi sauce, and fresh tomato) € 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 DI MARE SECONDS OF SEA Frittura di Calamari e Gamberi* ** (Fried Squid and Shrimp) € 16 Filetto di Salmone in Crosta di Pistacchio (Salmon Fillet in Pistachio Crust) € 18 Ombrina Alla Siciliana (Croaker with Sicilian Tomato Sauce, Onion, Capers and Olives) € 20 Branzino in Bellavista Ripieno di Patate al forno speziate e Frutti di Mare (Baked Sea Bass with Seafood and Baked Potatoes) € 22 SECONDI DI TERRA MEAT OR VEGETABLE SECONDS Filetto di maialino Ibleo alla griglia bardato di Bacon (Grilled iblean pig fillet with crispy bacon) € 15 Costolette di Agnello alla griglia con Patate al Forno Speziate (Grilled Lamb Chops with Baked Potatoes) € 16 Stinco di Maiale con Patate al Forno Speziate (Pork Shank with Baked Potatoes) € 20 Tagliata di Vitello con Rucola Fresca e Scaglie di Grana (Veal Entrecote with Rocket and Parmesan Cheese) € 22	Tutti 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 Macco di Fave con Crostoni o Pasta Fresca (Fava bean soup) € 9 Zuppa di Lenticchie e Porro (Lentils and Leek Soup) € 9 Zuppa di Funghi con Patate (Potato and Mushrooms Soup) € 12 CONTORNI SIDE DISHES Patatine Stick* (French Chips) € 3 Patate al Forno con cipolle ed erbe (Baked Potatoes with onion and herbs) € 4 Patate fritte Speziate* (Fried Potatoes with Aromatic Herbs and Lemon) € 5 Insalata di Pomodoro con Cipolla, Capperi e Basilico (Tomato Salad with Onion, Capers and Basil) € 5 Insalata di Arance con Finocchio e Prezzemolo (Orange Salad with Fennel and Parsley) € 5
---	--	---	---