



THAT'S A MORO

cucina e pizza siciliana in mostra



M E N Ù

PIZZE ROSSE

RED PIZZAS

SCACCIONI

CRISPY CLOSED PIZZA

PIZZE BIANCHE

WHITE PIZZAS

PIZZE DI MARE

FISH PIZZAS

ANTIPASTI DI MARE

FISH STARTER

ANTIPASTI DI TERRA

STARTED OF LOCAL PRODUCTS

PRIMI DI MARE

SEAFOOD PASTA

PRIMI DI TERRA

MEAT OR VEGETABLE PASTA

SECONDI DI MARE

SECONDS OF SEA

SECONDI DI TERRA

MEAT OR VEGETABLE SECONDS

ZUPPE DEL MORO

LEGUMES OR VEGETABLE SOUPS

CONTORNI

SIDE DISHES

PIZZE ROSSE

RED PIZZAS

- Margherita** € 5,50
Pomodoro, mozzarella, basilico
(Tomato, mozzarella, basil)
- Norma** € 9
Pomodoro, mozzarella, melanzana frita, basilico, ricotta salata
(Tomato, mozzarella, fried aubergine, basil, alted ricotta)
- Ortolana** € 9
Pomodoro, Mozzarella, melanzane, zucchini, peperoni, funghi champinion
(Tomato, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Peppers, Mushrooms)
- Piccantina** € 9
Mozzarella, salsiccia piccante, funghi 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 grattug.
(Tomato sauce, mozzarella, ham, egg, fried aubergine, parmesan)
- Bufalina** € 10
Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo
(Tomato sauce, buffalo mozzarella, Raw Ham)
- Zero Zero Sette** € 10
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo, wurstel, olive, piselli**, funghi
(Tomato sauce, mozzarella, baked ham, egg, wurstel, peas, olives **, mushrooms)
- Massaia** € 10
Pomodoro, mozzarella, ricotta fresca, salsiccia Ragusana, misto funghi
(Tomato Sauce, Mozzarella, Fresh Ricotta, Ragusana Sausage, Mixed Mushrooms)
- Calzone** € 8
Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto
(Stuffed with Mozzarella, tomato sauce and Baked Ham)

SCACCIONI

CRISPY CLOSED PIZZA

- Rustico** € 9
Capuliatu, caciocavallo primo sale, acciughe, olio, basilico
(Tomato Dry, Caciocavallo Cheese, Anchovies, Oil and Basil)
- Alla Porchetta** € 10
Mozzarella, porchetta, provola affumicata, funghi piccanti
(Mozzarella, Porchetta, Smoked Provola, Spicy Mushrooms)
- Maialino** € 10
Maialino sfilacciato, mozzarella, provola affumicata
(Piglet Strings, Mozzarella, Smoked Provola)
- Alla Salsiccia Ragusana** € 10
Salsiccia, mozzarella, broccoli, Ricotta Fresca
(Sausage, Mozzarella, Broccoli Vegetables, Fresh Ricotta)

PIZZE BIANCHE

WHITE PIZZAS

Ragusana € 9

Mozzarella, melanzana frita, cipolla, pangrattato, provola affumicata
(Mozzarella, fried aubergine, onion, breadcrumbs, smoked provola)

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)

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 con il Cornicione ripieno di Mozzarella, Salsiccia, Ricotta € 12

Provola Ragusana, Melanzana Fritta, Pomodoro a Pezzi
(Pizza Edges Stuffed with Mozzarella, Sausage, fresh ricotta)
(Pizza Ingredients: Provola Cheese, Fried Eggplant, fresh tomato)

PIZZE DI MARE

FISH PIZZAS

Al Tonno € 12

Mozzarella, cipolla, tonno fresco, pangrattato e limone grattugiato
(Mozzarella, Onion, Tuna, Breadcrumbs)

Graten € 12

Mozzarella, Gamberi**, zucchine trifolate, pomodoro Pachino, pan grattato
(Mozzarella, Shrimp**, sautéed Zucchini, Tomato Pachino, Breadcrumbs)

Al Salmone € 12

Mozzarella, Panna, Salmone Affumicato, Granella di Pistacchio
(Mozzarella, Cream Milk, Smoked Salmon, Pistachio Grains)

Ai Frutti di Mare* € 14

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare
(Tomato sauce, mozzarella, Seafood)

Supplemento PIZZA SENZA GLUTINE / Plus Gluten Free € 3

**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 € 10

(Marinated Anchovies with Mediterranean Flavours)

Ostriche al Limone € 15

(Oysters on Lemon)

**Polpo alla griglia
con Patate e Chips di Verdura** € 16

(Grilled Octopus with Potatoes and Vegetable Chips)

Zuppa di Cozze - Golosa e Rossa € 16

(Mussel Soup with Sicilian Tomato Sauce)

Impepata di Cozze Aromatica e Bianca € 16

(Mussel Soup with Aromatic, Spicy, Intense White Sauce)

Fantasia del Moro € 26

Mix di Marinati, Affumicati e Cotti

(Marinated, Smoked and Cooked fish selection)

ANTIPASTI DI TERRA STARTED OF LOCAL PRODUCTS

Parmigiana di Melanzane € 8

(Fried Eggplant with tomato sauce, Basil and Caciocavallo Cheese)

Caponata alla Siciliana € 9

(Mix of Sicilian Vegetables Specialty)

**Misto di Formaggi Ragusani alla Griglia
con Marmellata di Agrumi** € 10

(Mix of Ragusa's Grilled Cheeses with local Jam)

Antipasto Siciliano € 20

(Cold cuts, Cheeses and Vegetables Sicilian Appetiser)

**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 € 13

(Fresh short Pasta with Sardines and mix of Sicilian ingredients)

Ravioli di Cernia e Pistacchio € 15
con Salsa Cremosa di Pistacchio, Gambero, Salmone
(con panna)

(Grouper Ravioli with Pistachio, Shrimp, Salmon sauce and Cream Milk)

Tagliolini ai Frutti di Mare € 16
con Pomodorini

(Tagliolini with Fresh Tomato, Mussels, Clams & other Shellfish)

Tagliatelle ai Crostacei (Rossa) € 18

(Long fresh pasta, served with crustaceans and tomato sauce)

 PRIMI DI TERRA
MEAT OR VEGETABLE PASTA

Tagliolini al Cartoccio € 10

(Tagliolini Fresh Pasta with Tomato Sauce, Garlic, Capers, Green Olives and Caciocavallo Cheese)

Ravioli alla Ragusana € 12
ripieni di Ricotta Vaccina con Sugo di Maiale

(Cow Ricotta Ravioli with Pork Sauce)

Girasoli ripieni € 14
di Caciocavallo & Noci con vellutata alla Norma

(Fresh Pasta stuffed with Caciocavallo cheese and Nuts, with Eggplant Sauce, salted Ricotta, Tomato, Basil)

Panciotti ripieni € 14
Melanzane e Caciocavallo Ragusano,
con vellutata di Tenerumi e Pomodorini

(Ravioli stuffed with aubergines and Caciocavallo cheese, with tenerumi sauce, and fresh tomato)

**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**

€ 9

(Fava bean soup)

Zuppa di Lenticchie e Porro

€ 9

(Lentils and Leek Soup)

Zuppa di Funghi con Patate

€ 12

(Potato and Mushrooms Soup)



CONTORNI

SIDE DISHES

Patatine Stick*

€ 3

(French Chips)

Patate al Forno

€ 4

(Baked Potatoes)

Patate fritte Speziate*

€ 5

(Fried Potatoes with Aromatic Herbs and Lemon)

**Insalata di Pomodoro
con Cipolla, Capperi e Basilico**

€ 5

(Tomato Salad with Onion, Capers and Basil)

**Insalata di Arance
con Finocchio e Prezzemolo**

€ 5

(Orange Salad with Fennel and Parsley)

COPERTO / COVER

€ 2.50

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:)

