

LE STUZZICHERIE DELL'ATTESA

LE CLASSICHE

Crocanti sfoglie di patate a pasta gialla. 3,00

LE CONTADINE

Spicchi di patate a pasta gialla con buccia, servite con cipolla rossa di Tropea in agrodolce e pomodorini confit. 5,50
Sono accompagnate da salsa barbecue.

LE MASSAIE

Spicchi di patate a pasta gialla con buccia, servite con provola ragusana DOP e guanciale croccante di maialino nero dei Nebrodi. 5,70
Sono accompagnate da salsa barbecue.

LE LIMONELLE

Spicchi di patate a pasta gialla con buccia aromatizzate al lime e pepe nero. 3,00

Per le nostre frittiture usiamo soltanto olio di semi di girasole 100% Alto Oleico.

PIZZOLI

SCECCU RAUSANU

Carne di asino del salumificio Chiaramontano, grappoletti di ciliegino di Pachino, mozzarella, scamorza ragusana fumè, champignon saltati in padella con cipolla bianca di Giarratana in agrodolce. 15,00
Il pizzolo è accompagnato da salsa barbecue.

 Calice di vino consigliato: Nìvuro Santa Tresa. +4,00

SUINO DEI NEBRODI

Suino nero dei Nebrodi, pomodorini rossi confit, mozzarella, foglie di cavolo verza, ragusano DOP, cipolla bianca di Giarratana, semi di finocchio selvatico. 14,00

CAVALLO IBLEO

Sfilacci di cavallo ragusano allevato sui Monti Iblei, perle di bufala ragusana, julienne di peperoni in agrodolce con aglio rosso di Nubia e prezzemolo, cipolla di Tropea in agrodolce. Il pizzolo è accompagnato da salsa barbecue. 14,50

LA SOMA DELL'ASINO

Carne di asino del salumificio Chiaramontano, cipolla rossa di Tropea in agrodolce, grappoletti di ciliegino di Pachino, provola ragusana di masseria, guanciale croccante di suino nero dei Nebrodi. 15,70

IL CAVALLO DEL NONNO FARGIONE

Sfilacci di cavallo ragusano allevato sui Monti Iblei, mozzarella, cipolla bianca di Giarratana, aceto balsamico IGP, olio evo. 13,00
La ricetta e la preparazione sono state sapientemente tramandate dal Nonno Fargione.

IL POLLO CIUCCO

Coscetta di pollo modicano stufata alla birra con aromi naturali, mozzarella, provola ragusana di masseria, olio evo. 13,00

LA VETTA

Pancetta e coscia del maialino nero dei Nebrodi stufati al nero d'Avola, mozzarella, melette dell'Etna, noci sbriciolate, olio evo. 14,00

CROCCAPOLLO

Coscetta di pollo allevato a Modica, mozzarella, grappoletti di ciliegino di Pachino, cipolla bianca di Giarratana, arachidi croccanti. 13,70

 Birra consigliata: Timili Blonde

GLI EVERGREEN - I CLASSICI DAL 2009

BROCCOLI E SALSICCIA

Sbriciolata di salsiccia di maialino nero dei Nebrodi, puntine di broccolo verde siciliano, mozzarella, olio evo. 12,00

CARCIO SPECK

Crema di carciofi di nostra produzione, mozzarella, speck di suino, scaglie di grana, olio evo. 12,00

IL BUON PARADOSSO

Stracciatella di burrata ragusana, julienne di peperoni in agrodolce, scaglie di cioccolato modicano dei Fratelli Rizza. 12,70
Così l'abbiamo sognato, così l'abbiamo fatto.

PARMIGIANA

Tocchetti di melanzana frita, pomodorino pelato italiano, mozzarella, prosciutto cotto, uova, scaglie di grana, olio evo. 12,00

GLI ANGELI DEL 2009

Mozzarella, prosciutto crudo, rucola in foglie, funghi champignon, scaglie di grana, olio evo. 12,70

IL BRONTESE

Mortadella artigianale di suino nero dei Nebrodi del salumificio Chiaramontano, mozzarella, provola ragusana di masseria, grappoletti di ciliegino di Pachino, granelli di pistacchio di Bronte, olio evo. 14,70

AFFUCATIEDDU

Capuliatto di pomodorini maturati ed essiccati sotto il nostro sole, mozzarella, olive nere, crema di broccoli verdi e broccolo al gratin. 12,00
La ricetta e la preparazione sono state tramandate dalla Zia Maria, che amava usare le verdure del suo orto.

SAPOR MEDITERRANEO

Tocchetti di tonno fresco*, grappoletti di ciliegino di Pachino, perle di bufala ragusana, cipolla rossa di Tropea, basilico in foglie, olio evo. 14,70

LO SPADACCINO

Tocchetti di pesce spada fresco*, mozzarella, crema di melanzana di nostra produzione, grappoletti di ciliegino di Pachino, mentuccia fresca in foglie, olio evo. 14,70

LE PIZZE GOURMET con impasto poolish

AFFUCATIEDDU

Capuliatto di pomodorini maturati ed essiccati sotto il nostro sole, mozzarella, olive nere, crema di broccoli verdi e broccolo al gratin, croccante cialda di Grana Padano DOP. 9,50
La ricetta e la preparazione sono state tramandate dalla Zia Maria, che amava usare le verdure del suo orto.

PUNTA SECCA

Tocchetti di pesce spada fresco*, grappoletti di ciliegino di Pachino, fior di latte, crema di melanzana di nostra produzione, mentuccia fresca in foglie, olio evo. 11,70

THUNNUS

Tocchetti di tonno fresco*, pomodorino pelato, perle di bufala ragusana, grappoletti di ciliegino di Pachino, cipolla rossa di Tropea, basilico fresco in foglie, olio evo. 11,90

PISTACCHIOSA

Mortadella artigianale di suino nero dei Nebrodi del salumificio Chiaramontano, fior di latte, provola ragusana di masseria, grappoletti di ciliegino di Pachino, battuto di pistacchio di Bronte, olio evo. 11,00

NEBRODI

Pancetta e coscia di maialino nero dei Nebrodi stufati al nero d'Avola, fior di latte, mele dell'Etna, noci, olio evo. 10,70

...E LE CLASSICHE

MARGHERITA: pomodoro pelato italiano, mozzarella, basilico, olio evo. 4,50

CAPRICCIOSA: pomodoro pelato italiano, mozzarella, carciofini, uovo, prosciutto cotto, olive nere, olio evo. 7,50

007: pomodoro pelato italiano, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto, uovo, wurstel, olio evo. 7,50

CARCIO SPECK: crema di carciofi di nostra produzione, mozzarella, speck di suino, scaglie di grana, origano, olio evo. 7,50

PARMIGIANA: pomodoro pelato italiano, mozzarella, tocchetti di melanzana frita, prosciutto cotto, uovo, scaglie di grana, olio evo. 8,00

ANGELI IN TERRA: mozzarella, pomodoro pelato italiano, funghi champignon, prosciutto crudo, rucola in foglie, scaglie di grana, olio evo. 8,00

Servizio 2,50

Supplementi:

ogni ingrediente scelto in aggiunta a quelli già presenti richiede un contributo di 4,00 (carne), 5,00 (pesce), 3,00 (perle di bufala), 2,50 (salumi), 2,00 (altro).

La superficie del pizzolo è condita con olio, formaggio e le 5 spezie dei Monti Iblei.

Tutti i pizzoli e le pizze sono conditi con olio extravergine d'oliva e origano.

I prodotti con * potrebbero essere surgelati.