

### 13. BIRRA ...

33 cl

- . CORONA ..... 4,5
- . HEINEKEN 0.0 ..... 4,5
- . BIRRA SENZA GLUTINE ..... 6,0



- . SPECIAL EXPORT LAGER  
Lager ..... 7,0
- . BIONDA ANNIVERSARIO  
Blanche ..... 7,0
- . DOPPIO MALTO  
Lager Doppio Malto ..... 7,0

### 13. Birra alla spina

- BIRRA MORETTI**  
FILTRATA A FREDDO 20 cl 40 cl  
Lager 4,2% vol ..... 4,0 .. 7,0

- BIRRA MORETTI**  
*la Bianca* 20 cl 40 cl  
Weiss 5% vol ..... 4,0 .. 7,0

- BIRRA MORETTI**  
*la Rossa* 20 cl 40 cl  
Bock 7,2% vol ..... 4,0 .. 7,0



- 20 cl 40 cl  
Lager 5% vol ..... 4,0 .. 7,0

### 12. VINO ...

#### ... BIANCO

- |  | Calice | Bottiglia |
|--|--------|-----------|
| . Catarratto <b>BIO</b> .....                    | 7,0    | 28,0      |
| . Grillo <b>BIO</b> .....                        | 7,0    | 28,0      |
| . Insolia-Chardonnay <b>IGP</b> ....             | 8,0    | 32,0      |
| . Prosecco .....                                 | 7,0    | 28,0      |
| . Catarratto Frizzante <b>IGP</b> ...            | 7,0    | 28,0      |
| . Etna Bianco <b>DOC BIO</b><br>Carricante ..... | 9,0    | 35,0      |

#### ... ROSSO

- |  | Calice | Bottiglia |
|--|--------|-----------|
| . Nero D'Avola <b>BIO</b> .....                                  | 7,0    | 28,0      |
| . Syrah <b>BIO</b> .....   | 7,0    | 28,0      |
| . Rosè <b>IGP</b> .....  | 7,0    | 28,0      |
| . Etna Rosso <b>DOC BIO</b><br>Nerello Mascalese/Cappuccio ..... | 9,0    | 35,0      |

#### ... COPERTO 2,5

- .VEGETARIANO
- .SENZA GLUTINE
- .VEGANO
- .KM ZERO
- 🍷 .SLOW FOOD I Presidi sono progetti di Slow Food che valorizzano prodotti artigianali di qualità realizzati secondo pratiche tradizionali.

. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni rivolgersi al personale in servizio.

. Allergeni alimentari secondo il Reg. UE n.1169/2011:

- Cereali contenenti glutine; 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte; 8. Frutta a guscio; 9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

### APERITIVI ...

- . VERMOUTH BIANCO ..... 6,0
- . APEROL SPRITZ ..... 7,9
- . CAMPARI SPRITZ ..... 7,9
- . LIMONCELLO SPRITZ ..... 7,9
- . AMERICANO ..... 7,9
- . NEGRONI ..... 8,9
- . MOSCOW MULE ..... 9,9

### Gin Tonic

- . FEVER-TREE ELDERFLOWER & GIN BULLDOG  
13,0

- . FEVER-TREE INDIAN & GIN TANQUERAY  
13,0

- . FEVER-TREE INDIAN & GIN HENDRICK'S  
14,0

- . FEVER-TREE MEDITERRANEAN & GIN MARE  
14,0

### BIBITE ...

- . ACQUA naturale | frizzante 75 cl ..... 3,0
- . COCA COLA 25 cl ..... 3,0
- . COCA COLA ZERO 25 cl ..... 3,0
- . ACQUA TONICA 20 cl ..... 3,0
- . GINGER BEER 20 cl ..... 3,0

### BIBITE BIO ...

27.5 cl

- . ARANCIATA **BIO** ..... 4,0
- . ARANCIATA ROSSA **BIO** ..... 4,0
- . CHINOTTO **BIO** ..... 4,0
- . LIMONATA **BIO** ..... 4,0
- . GAZZOSA **BIO** ..... 4,0
- . COLA **BIO** ..... 4,0
- . MANDARINO **BIO** ..... 4,0

### CAFFETTERIA ...

- . ESPRESSO ..... 2,0
- . ESPRESSO MACCHIATO ..... 2,5
- . DECAFFEINATO ..... 2,5
- . CAPPUCCINO ..... 4,0
- . CAFFÈ AMERICANO ..... 4,0
- . TEA | INFUSI ..... 4,0



## Antipasti

### LE MUFFOLETTE ...

- 1.4.7. Ricotta di pecora, acciughe sott'olio "Riserva Sant'Erasmus" 2 pz ● 5,9
- 1.4.7. Prosciutto cotto "San Giovanni sel. Luna Calante", treccia di provola affumicata di Paestum 2 pz 7,9

### LE MONTANARINE ...

- 1.7. Salsa Pic Pac di Pomodoro Siccagno, mozzarella di Bufala campana **DOP**, basilico **BIO** 2 pz ● 8,9
- 1.7. Salsa sfincione, caciocavallo ragusano **DOP**, origano di montagna **DOP** 2 pz ●● 8,9
- 1.7.8. Stracciatella di Andria, mortadella "Favola Palmieri Gran Riserva in cotenna", pistacchio di Bronte 🍷 2 pz 9,9

### I FRITTI ...

- . Patate fritte artigianali ●●● 4,9
- . Pannelle e crocchè di patate e menta ●●●● 6,9
- 1.4.7. Arancinette ● 7,9  
provola e salame dei Nebrodi 🍷 2 pz  
salmone affumicato e mozzarella di Bufala **DOP** 2 pz

### I TAGLIERI ...

- 1. // // // // // Serviti con focaccia artigianale calda
- 4.7.8. ●●● **LA FAVOLA** 2 pax ● 26,9  
mortadella "Favola Palmieri Gran Riserva in cotenna", Burrata di Andria **IGP**
- 7. ●●● **L'ECCELLENTE** 2 pax ● 28,9  
prosciutto crudo "L'Eccellente stag. oltre 30 mesi"  
mozzarella di Bufala campana **DOP**
- 7. ●●● **L'INTENSO** 80 gr ● 38,9  
prosciutto crudo "Iberico Pata Negra de Bellota"  
treccia di provola affumicata di Paestum
- 7. ●●● **I LATTICINI "Selezione Sorelle Mozza"** 2/4 pax ●● 29,9  
mozzarella di Bufala campana **DOP**,  
treccia di provola affumicata di Paestum,  
fiordilatte pugliese in acqua,  
Burrata di Andria **IGP**, ricotta di Bufala
- 8. ●●● **I SALUMI "Selezione Sorelle Mozza"** 2/4 pax ● 34,9  
prosciutto crudo "L'Eccellente stag. oltre 30 mesi",  
prosciutto cotto "San Giovanni sel. Luna Calante",  
mortadella "Favola Palmieri Gran Riserva in cotenna",  
salame Finocchiona **IGP**
- 7.8. ●●● **TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI SICILIANI** 2 pax ● 28,9  
con mostarda di fichi e miele di Ape Nere sicula 🍷

## Insalate

- 1. // // // // // Servite con focaccia artigianale calda

- **MEDITERRANEA** ●●●● 9,9  
misticanza, datterino rosso **BIO**, carote e funghi
- 7.8. ●●● **ISCHITANA** ●●● 14,9  
misticanza, datterino rosso **BIO**, treccia di provola affumicata di Paestum,  
noci, miele di Ape Nere sicula 🍷
- **SICILIANA** ●●●● 14,9  
fagiolina lessa, patate lesse, pomodoro cuore di bue,  
olive verdi, cipolla rossa di Tropea 🍷, capperi di Salina 🍷
- 4. ●●● **FAVIGNANA** ● 15,9  
misticanza, datterino rosso **BIO**, olive nere taggiasche **DOP**,  
acciughe sott'olio "Riserva Sant'Erasmus",  
filetti di tonno rosso sott'olio "Riserva Sant'Erasmus"
- 7. ●●● **CAPRI** ●●● 14,9  
mozzarella di Bufala campana **DOP**, pomodoro cuore di bue,  
EVO "Nocellara dell'Etna" **DOP**, basilico **BIO**

# Pizza

LIEVITAZIONE  
NATURALE

48/72  
ore

"La lavorazione dei nostri impasti inizia seguendo un disciplinare dettagliato, dal controllo delle temperature di laboratorio alle materie prime.

Tutto ciò ci porta a gestire le fasi di lievitazione e maturazione con molta precisione e costanza, dalla fase di lavorazione a quella finale.

Il risultato tra lievitazione e maturazione di 48/72 ore, fa scaturire fragranza, alta digeribilità e qualità.

Da un punto di vista nutraceutico la presenza del germe di grano garantisce il perfetto equilibrio naturale."

## I NOSTRI IMPASTI ...

7. ... **MARGHERITA** ● 9,9  
salsa di Pomodoro Siccagno, fiordilatte di Agerola infornata, EVO "Nocellara dell'Etna" DOP, basilico BIO
7. ... **REGINA** ● 13,9  
salsa di Pomodoro Siccagno, mozzarella di Bufala campana DOP infornata, Parmigiano Reggiano DOP "Vacche Rosse 30 mesi", pecorino romano DOP, EVO "Nocellara dell'Etna" DOP, basilico BIO
7. ... **RITA** ● 13,9  
salsa fresca di datterino rosso BIO, mozzarella di Bufala campana DOP a crudo, datterino rosso e giallo a crudo, EVO "Nocellara dell'Etna" DOP, basilico BIO
- 4.7. ... **MARINA** 11,9  
salsa di Pomodoro Siccagno, fiordilatte di Agerola infornata, acciughe sott'olio "Riserva Sant'Erasmo", origano di montagna DOP, EVO "Nocellara dell'Etna" DOP, basilico BIO
7. ... **PINA** ● 13,9  
salsa fresca di datterino rosso BIO, fiordilatte di Agerola infornata, melanzane nere fritte, Parmigiano Reggiano DOP "Vacche Rosse 30 mesi", basilico BIO
7. ... **DORA** 13,9  
salsa di Pomodoro Siccagno, fiordilatte campana in acqua infornata, ventricina artigianale infornata, cipolla di Giarratana infornata, EVO "Nocellara dell'Etna" DOP, basilico BIO
7. ... **MARIA** ● 13,9  
salsa di Pomodoro Siccagno, fiordilatte campana in acqua infornata, datterino rosso e giallo infornato, zucchine fritte, melanzane nere fritte, polvere di olive nere, basilico BIO
7. ... **EMMA** 16,9  
salsa fresca di datterino giallo, datterino giallo infornato, fiordilatte di Agerola infornata, treccia di provola affumicata di Paestum infornata, patate al forno, guanciale di Suino nero dei Nebrodi a crudo, polvere di olive nere, EVO "Nocellara dell'Etna" DOP, basilico BIO
7. ... **LIA** 19,9  
pesto di datterino rosso BIO, fiordilatte campana in acqua infornata, Burrata di Andria IGP a crudo, Parmigiano Reggiano DOP "Vacche Rosse 30 mesi", prosciutto crudo "L'Eccellente stag. oltre 30 mesi" a crudo, EVO "Nocellara dell'Etna" DOP, basilico BIO
7. ... **ADA** 18,9  
mozzarella di Bufala campana DOP infornata, datterino rosso e giallo infornato, funghi porcini, coppa di Suino nero dei Nebrodi a crudo, EVO "Nocellara dell'Etna" DOP, basilico BIO
7. ... **GINA** 15,9  
treccia di provola affumicata di Paestum infornata, datterino rosso BIO infornato, salsiccia di Suino nero dei Nebrodi infornata, biete saltate all'aglio rosso di Nubia infornata, zeste di limone, EVO "Nocellara dell'Etna" DOP, basilico BIO
7. ... **TINA** 15,9  
vellutata di zucca, treccia di provola affumicata di Paestum infornata, datterino giallo infornato, guanciale croccante di Suino nero dei Nebrodi infornata, pecorino romano DOP, pepe nero, EVO "Nocellara dell'Etna" DOP, basilico BIO
- 7.8. ... **ROSA** 19,9  
mozzarella di Bufala campana DOP infornata, pesto di pistacchio di Bronte infornata, mortadella "Favola Palmieri Gran Riserva in cotenna" a crudo, Burrata di Andria IGP a crudo, granella di pistacchio di Bronte infornata, zeste di limone, basilico BIO
- 4.7. ... **ALBA** 14,9  
salsa di Pomodoro Siccagno, fiordilatte di Agerola infornata, datterino rosso e giallo infornato, filetti di tonno rosso sott'olio "Riserva Sant'Erasmo" infornato, capperi di Salina fritti infornata, EVO "Nocellara dell'Etna" DOP, basilico BIO
7. ... **SARA** 17,9  
mozzarella di Bufala campana DOP infornata, datterino giallo a crudo, bresaola punta d'anca IGP a crudo, Parmigiano Reggiano DOP "Vacche Rosse 30 mesi" rucola, EVO "Nocellara dell'Etna" DOP, basilico BIO
7. ... **NORA** 16,9  
vellutata di zucca, treccia di provola affumicata di Paestum infornata, salsiccia di Suino nero dei Nebrodi infornata, friarielli, ricotta di Bufala infornata, polvere di olive nere, EVO "Nocellara dell'Etna" DOP, basilico BIO
- 4.7. ... **MARZIA** 15,9  
salsa Pic Pac di Pomodoro Siccagno, fiordilatte pugliese in acqua infornata, cipolla rossa di Tropea infornata, sgombro sott'olio "Riserva Sant'Erasmo" infornato, olive nere taggiasche DOP, peperoncino, EVO "Nocellara dell'Etna" DOP, basilico BIO
- 7.8. ... **NINA** 18,9  
salsa di Pomodoro Siccagno, fiordilatte pugliese in acqua infornata, datterino rosso BIO a crudo, prosciutto crudo "L'Eccellente stag. oltre 30 mesi" a crudo, stracciatella di Bufala campana a crudo, granella di pistacchio di Bronte infornata, EVO "Nocellara dell'Etna" DOP, basilico BIO
- 4.7.8. ... **SOFIA** 21,9  
mozzarella di Bufala campana DOP infornata, pesto di pistacchio di Bronte infornata, salmone affumicato, stracciatella di Andria a crudo, granella di pistacchio di Bronte infornata
7. ... **LIDIA** 16,9  
salsa di Pomodoro Siccagno, fiordilatte pugliese in acqua infornata, prosciutto cotto "San Giovanni sel. Luna Calante" a crudo, datterino rosso BIO infornato, EVO "Nocellara dell'Etna" DOP, basilico BIO
- 4.7. ... **MARA** 16,9  
salsa fresca di datterino rosso BIO, fiordilatte di Agerola infornata, acciughe sott'olio "Nardin del Mar Cantabrico", origano di montagna BIO, EVO "Nocellara dell'Etna" DOP, basilico BIO
7. ... **FINA** 18,9  
salsa di Pomodoro Siccagno, fiordilatte di Agerola infornata, salame Finocchiona IGP a crudo, melanzane nere fritte, Burrata di Bufala campana a crudo, EVO "Nocellara dell'Etna" DOP, basilico BIO
7. ... **LUNA** 17,9  
treccia di provola affumicata di Paestum infornata, funghi champignon prosciutto cotto "San Giovanni sel. Luna Calante" a crudo, polvere di olive nere, EVO "Nocellara dell'Etna" DOP, basilico BIO
7. ... **GAIA** 17,9  
fiordilatte pugliese in acqua infornata, funghi porcini, "Spalla Cotta affumicata di San Secondo" a crudo, olio al tartufo, basilico BIO
- 7.8. ... **CARLA** 17,9  
mozzarella di Bufala campana DOP infornata, datterino rosso e giallo infornato, prosciutto crudo "L'Eccellente stag. oltre 30 mesi" a crudo, Parmigiano Reggiano DOP "Vacche Rosse 30 mesi", EVO "Nocellara dell'Etna" DOP, basilico BIO
7. ... **INES** 39,9  
fiordilatte di Agerola infornata, datterino rosso e giallo infornato, prosciutto crudo "Iberico Pata Negra de Bellota" a crudo, EVO "Nocellara dell'Etna" DOP, basilico BIO
- 4.7. ... **ROSALIA SFINCIONELLO PALERMITANO** 14,9  
salsa di Pomodoro Siccagno, pomodoro a fette infornato, acciughe sott'olio "Riserva Sant'Erasmo", mollica tostata, caciocavallo ragusano DOP, cipolla di Giarratana infornata, origano di montagna DOP, EVO "Nocellara dell'Etna" DOP
- 4.7. ... **GIUSEPPINA SFINCIONELLO BAGHERESE** 15,9  
ricotta di pecora infornata, acciughe sott'olio "Riserva Sant'Erasmo", mollica tostata, tuma, caciocavallo ragusano DOP, cipolla di Giarratana infornata, origano di montagna DOP, EVO "Nocellara dell'Etna" DOP

## AGGIUNZIONI ...

- . Prosciutto crudo "L'Eccellente stag. oltre 30 mesi" ● 5,0
- . Prosciutto cotto "San Giovanni sel. Luna Calante" ● 4,0
- . "Spalla Cotta affumicata di San Secondo" ● 4,0
- 8. . Mortadella "Favola Palmieri Gran Riserva in cotenna" ● 4,0
- . Salame Finocchiona IGP ● 4,0
- 7. . Mozzarella di Bufala campana DOP ● 2,5
- 7. . Treccia di provola affumicata di Paestum ● 2,5
- 7. . Burrata di Andria IGP ● 4,0
- 7. . Stracciatella di Andria ● 4,0
- 5.8. . Ortaggi e frutta secca ● 2,0

## Pasta DAL FORNO ...

7. ... **LASAGNA CLASSICA ALLA BOLOGNESE**  
macinato di bovino e salsa di estratto di pomodoro Siccagno infornata, besciamella, Parmigiano Reggiano 30 mesi DOP e burro di montagna 18,9
7. ... **LASAGNA VEGETARIANA** ●  
verdure di stagione, besciamella, Parmigiano Reggiano 30 mesi DOP e burro di montagna 17,9
7. ... **GNOCCHI ALLA SORRENTINA GRATINATI** ●  
salsa datterino BIO, mozzarella campana, Parmigiano Reggiano 30 mesi DOP e basilico BIO 18,9
- 7.8. ... **RIGATONI CON BROCCOLI GRATINATI** ●●  
cavolfiore, caciocavallo ragusano DOP infornata, pinoli, uva passa, zafferano e mollica di pane tostata 18,9