

## ANTIPASTI

PATATINE FRITTE*	3,50 €
PATATINE DIPPERS*	4,00 €
PATATINE TWISTER*	5,00 €
CROCCHETTE*	3,50 €
ANELLI DI CIPOLLA*	4,50 €
FRITTO MISTO	8,00 €
TUMA STICKS CON PANATURA DI NOCI (4 pz)	4,00 €
CIPOLLINA (3 pz)	5,00 €
ANTIPASTO ALL' ITALIANA	10,00 €
CAPRESE	6,00 €





## LA TRADIZIONE

- |  |        |
|--|--------|
| 1. <b>MARGHERITA</b><br>(pomodoro, mozzarella, origano)  | 5,00 € |
| 2. <b>CAPRICCIOSA</b><br>(pomodoro, mozzarella, piselli***, prosciutto cotto, funghi freschi, uovo, olive) | 8,00 € |
| 3. <b>PARMIGIANA</b><br>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane fritte, uovo, scaglie di grana) | 8,50 € |
| 4. <b>EMANUELE</b><br>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, scaglie di grana infornate)                 | 7,50 € |
| 5. <b>4 STAGIONI</b><br>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia, carciofi*, funghi, olive)      | 8,00 € |
| 6. <b>007</b><br>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, wurstel, uovo)                                   | 8,00 € |
| 7. <b>DIAVOLA</b><br>(pomodoro, mozzarella, ventricina piccante, olive)                                    | 7,50 € |
| 8. <b>NORMA</b><br>(pomodoro, melanzane, ricotta salata, basilico)   | 6,00 € |
| 9. <b>S. FRANCESCO</b><br>(pomodoro, mozzarella, provola affumicata)                                       | 6,00 € |
| 10. <b>BRACCIO DI FERRO</b><br>(pomodoro, mozzarella, spinaci*, gorgonzola)                                | 8,00 € |
| 11. <b>MARINARA</b><br>(pomodoro, acciughe, origano)   | 5,00 € |

<b>12.PAPERINO</b> (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine*)	7,00 €
<b>13.RUCOLA</b> (pomodoro, mozzarella, rucola, crudo, scaglie di grana)	9,00 €
<b>14.TONNARA</b> (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olive)	8,00 €
<b>15.BOSCAIOLA</b> (pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, cipolla)	9,00 €
<b>16.CALZONE</b> (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotti, funghi)	7,00 €
<b>17.GENOVESE</b> (pomodoro, mozzarella, pesto, ciliegino)	8,00 €
<b>18.SAN DANIELE</b> (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto crudo San Daniele)	9,00 €
<b>19.RIBAUDO</b> (pomodoro, mozzarella, funghi, melanzane)	8,00 €
<b>20.ROSSA</b> (pomodoro, olio, origano)	4,50 €
<b>21.FOCACCIA</b> (olio, sale, origano)	4,00 €
<b>22.TOPOLINO</b> (pomodoro, mozzarella – a forma di topolino)	4,00 €

## LE BIANCHE

<b>23.BIANCANEVE</b> (mozzarella, olio e origano)	5,00 €
<b>24.4 FORMAGGI</b> (mozzarella, emmenthal, prov. affumicata, gorgonzola)	8,00 €
<b>25.MELILLESE</b> (mozzarella, acciughe, cipolla, capperi, pecorino)	7,00 €

26. **VEGETARIANA** 9,00 €  
(mozzarella, pesto di basilico, melanzane, zucchine, peperoni, funghi freschi)
27. **BRUSCHETTA** 9,00 €  
(mozzarella di bufala, pomodoro per bruschetta, aglio, basilico, origano)
28. **BROCCOLINO** 9,00 €  
(mozzarella, broccolo, salsiccia, prov. affumicata, olive)

## LE SPECIALI

29. **BUFALINA** 8,00 €  
(pomodoro, bufala, basilico)
30. **PISTACCHIOSA** 10,00 €  
(mortadella bologna, pesto di pistacchio, stracciatella, granella di pistacchio)
31. **TROPEA** 8,50 €  
(pomodoro, mozzarella, anduja, cipolla, salsiccia)
32. **ZUCCOSA** 10,00 €  
(mozzarella, crema di zucca, salsiccia, porcini, burrata)
33. **CITTÀ DELLA NOTTE** 9,00 €  
(pomodoro, mozzarella, porcini\*, salsiccia)
34. **ETNA MEZZA CHIUSA** 9,00 €  
(pomodoro, mozzarella, salame piccante, anduja, funghi, basilico)
35. **ITALIA** 8,00 €  
(pomodoro, zuccina, burrata, aglio)
36. **DELUXE** 11,00 €  
(pomodoro, mozzarella, salsiccia, porcini\*, ciliegino, pesto di pistacchio)

**N.B. NON SI SERVONO PIZZE DIVISE**



## PIZZOLI

<b>37. CLASSICO</b> (mozzarella, prosciutto cotto)	<b>10,00 €</b>
<b>38. SALSICCIA</b> (mozzarella, provola, salsiccia, broccoli*, olive)	<b>13,00 €</b>
<b>39. CAPRESE</b> (mozzarella, pomodoro a fette, rucola)	<b>11,00 €</b>
<b>40. VEGETARIANO</b> (mozzarella, pesto di basilico, melanzane, zucchine, peperoni, funghi freschi)	<b>12,00 €</b>
<b>41. TONNO</b> (mozzarella, tonno, cipolla)	<b>10,00 €</b>
<b>42. 4 FORMAGGI</b> (mozzarella, svizzero, provola, gorgonzola)	<b>10,00 €</b>
<b>43. ITALIANA</b> (mozzarella, crudo, ciliegino, rucola, scaglie di grana)	<b>12,00 €</b>

## PIZZOLI DOLCI

<b>44. NUTELLA</b>	<b>11,00 €</b>
<b>45. PISTACCHIO</b>	<b>13,00 €</b>

## SUPPLEMENTI PIZZE

Patate al forno, granella di pistacchio, mandorle tostate, pomodoro a fette, uovo, piselli\*\*\*, wurstel, olive, grana, pomodoro ciliegino, acciughe, cipolla, mais, panna, patatine fritte\*, ricotta, ricotta salata, prosciutto cotto, mortadella, tonno. **1,00 €**

pomodori secchi, gorgonzola, pesto di basilico, pecorino, melanzane fritte, prosciutto cotto, provola affumicata, funghi freschi, broccoli\*, salame ventricina, spinaci\*, rucola, svizzero, radicchio, zucchine grigliate, peperoni grigliati. **1,50 €**

Mozzarella, salsiccia, prosciutto crudo, porcini\*, philadelphia. **2,00 €**

Mozzarella di bufala, salmone affumicato, bresaola. **3,00 €**

## LE NOSTRE BIRRE

### GRIMBERGEN BLONDE

4,00 €



*Completa e bilanciata - 6.7% ABV*

*Una birra bionda morbida, con aromi di frutta gialla matura, una nota speziata di chiodi di garofano e una schiuma densa color crema.*

*La Grimbergen Blonde è dominata da frutta matura, spezie e miele che si fondono con sapori dolci e amari. Vengono subito in mente associazioni con ananas, liquirizia, pera e chiodi di garofano. Perfettamente equilibrata, estremamente persistente e straordinariamente complessa.*

### GRIMBERGEN DOUBLE AMBRE'E

4,00 €



*Ricca e maltata - 6.5% ABV*

*Una birra ambrata in stile Dubbel maltato con sapori ricchi, profondi e agrodolci.*

*Per Grimbergen Double Ambrée, sentori di caramello, prugne secche e luppolo si mescolano a una profonda nota di malto con molte note caramellate. La sensazione complessiva è agrodolce, con aromi dominati da frutta matura dolce.*

### GRIMBERGEN BLANCHE

4,00 €



*Rinfrescante e bilanciata - 6% ABV*

*Una witbier in stile belga di colore giallo chiaro con note rinfrescanti di agrumi, chiodi di garofano, coriandolo e bergamotto.*

*Grimbergen Blanche è una Witbier in stile belga con le classiche note di agrumi piccanti, coriandolo speziato e chiodi di garofano. Dominano gli aromi di frutta matura, sostenuti da note di coriandolo e bergamotto. E' caratterizzata da una schiuma molto cremosa.*

## I NOSTRI VINI

ZISOLA

SICILIA NOTO ROSSO DOC 0,750 l

18,00 €



Nero d'Avola nello stile Mazzei

*Bel corpo, sentori di frutti di bosco e agrumi, gusto complesso e stratificato*

*Nero d'Avola 100%*

*750 ml*

*10 mesi*

*Annate 2013 e 2020 TOP 100 Wine Spectator*

*92 pts - James Suckling*

*91 pts - Antonio Galloni*

*Zuppe di pesce speziate, primi piatti con carne, carni rosse e verdure grigliate.*

*Una grande famiglia del vino, incantata dalla Sicilia, ha scoperto Zisola, vicino Noto, un'area di rara bellezza. Questo vino proviene esclusivamente da viti ad "alberello".*

AZISA

GRILLO SICILIA DOC 0,750 l

18,00 €



Un bianco "splendido"

Aromatico, fresco, note di fiori e agrumi, piacevolmente secco e minerale

Grillo 100% 750 ml

91 pts - James Suckling

91 pts - Antonio Galloni

Antipasti leggeri (accughe su fette di arancia), Primi piatti di mare (pasta con le sarde), Verdure grigliate (peperoni in agrodolce).

Azisa in arabo significa "splendido", come il carattere luminoso di questo Grillo in purezza, vitigno che trova a Zisola una dimora d'elezione.



## BEVANDE

ACQUA NATURALE 0,5 CL	1,00 €
ACQUA FRIZZANTE 0,5 CL	1,00 €
ACQUA NATURALE	2,00 €
ACQUA FRIZZANTE	2,00 €
COCA COLA	2,00 €
COCA COLA ZERO	2,50 €
FANTA	2,00 €
SPRITE	2,00 €
CHINOTTO	2,00 €
VINO LOCALE 0,5 CL ROSSO NERO D' AVOLA	4,00 €
VINO LOCALE 1 L ROSSO NERO D' AVOLA	8,00 €
VINO LOCALE 0,5 CL BIANCO GRILLO	4,00 €
VINO LOCALE 1 L BIANCO GRILLO	8,00 €
BIRRA HEINEKKEN 33 CL	2,50 €
BIRRA DELLO STRETTO 33 CL	2,50 €
BIRRA MORETTI 33 CL	2,00 €
BIRRA CORONA 33 CL	3,50 €
BIRRA CORONA 33 CL CONDITA	4,00 €
BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA 33 CL	3,50 €

## AMARI

WHISKY	5,00 €
GRAPPA	5,00 €
AMARA AMARA	4,00 €
MONTENEGRO	4,00 €
AVERNA	4,00 €
AMARO DEL CAPO	4,00 €

JAGERMEISTER	4,00 €
UNICUM	4,00 €
DISARONNO	4,00 €
PASSITO	4,00 €
LIMONCELLO	3,00 €

## CAFFETTERIA

CAFFÈ	1,20 €
CAFFÈ AMERICANO	1,20 €
CAFFÈ MACCHIATO	1,40 €
CAPPUCCINO	1,50 €

## DESSERT

CASSATA SICILIANA	5,00 €
CANNOLO SICILIANO	3,50 €
CANNOLO SCOMPOSTO	5,00 €
TIRAMISÙ	5,00 €
SEMI FREDDO ALLA NOCCIOLA	5,00 €
CHEESECAKE PISTACCHIO O NUTELLA	5,00 €

## FRUTTA

ANANAS	5,00 €
KIWI	3,00 €
MELA O PERA O ARANCIA	2,00 €
MACEDONIA	6,00 €

COPERTO 2,00 €

# ELENCO ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che nelle preparazioni alimentari somministrate e/o vendute in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti e/o coadiuvanti considerati allergeni ai sensi del Reg. UE n. 1169/2011

## GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



1

## UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



3

## ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



5

## LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



7

## SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



9

## SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



11

## LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



13

## CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



2

## PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



4

## SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



6

## FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



8

## SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



10

## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



12

## MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



14

\*surgelati