

CITTÁ DELLA NOTTE

ANTIPASTI

PATATINE FRITTE*	3,50 €
PATATINE DIPPERS*	4,00 €
PATATINE TWISTER*	5,00 €
FRITTO MISTO* (patatine, 4 pz anelli di cipolla, 4 pz mozzarelline, 4 pz crocchette)	8,00 €
ANTIPASTO RUSTICO (x 2 pax)	10,00 €
SALUMI E FORMAGGI (x 2 pax)	10,00 €
BRUSCHETTE AL CAPULIATO (2 pz) (pane, capuliato, mozzarella di bufala)	5,00 €
BRUSCHETTE AL POMODORO (3 pz) (pane, pomodoro)	4,00 €
BRUSCHETTE AL SALMONE (2 pz) (pane, salmone, mozzarella di bufala, prezzemolo)	6,00 €
BRUSCHETTE AL PESCE SPADA (2 pz) (pane, pomodoro, rucola, pesce spada)	6,00 €
CAPRESE (pomodoro a fette, mozzarella fiordilatte)	6,00 €





LA TRADIZIONE

- 1. BIANCANEVE** 6,00 €
(mozzarella fiordilatte, olio EVO e origano)
- 2. MARGHERITA** 6,50 €
(pomodoro, mozzarella fiordilatte, origano)
- 3. ROSSA** 4,50 €
(pomodoro, olio EVO, origano)
- 4. NAPOLI** 8,00 €
(pomodoro, mozzarella fiordilatte, alici del mediterraneo, origano fresco, basilico, olio EVO)
- 5. CALZONE** 8,00 €
(pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto)
- 6. NORMA** 8,00 €
(pomodoro, melanzane, ricotta salata, basilico)
- 7. 4 STAGIONI** 10,00 €
(pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, carciofi*, funghi, olive)
- 8. 007** 11,00 €
(pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, wurstel, funghi, uovo, olive)
- 9. BUFALINA** 9,00 €
(pomodoro, bufala, basilico)
- 10. PARMIGIANA** 10,00 €
(pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, melanzane fritte, uovo, scaglie di grana)
- 11. DIAVOLA** 9,00 €
(pomodoro, mozzarella fiordilatte, ventricina piccante, olive, olio EVO)

12. **CAPRICCIOSA** 10,00 €
(pomodoro, mozzarella fiordilatte, piselli***, prosciutto cotto, funghi freschi, uovo sodo, olive, olio EVO)
13. **RUCOLA** 11,50 €
(pomodoro, mozzarella fiordilatte, rucola, bresaola, scaglie di grana)
14. **TONNARA** 9,00 €
(pomodoro, mozzarella fiordilatte, tonno, cipolla, olive, prezzemolo)
15. **BOSCAIOLA** 10,00 €
(pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi, salsiccia, cipolla)
16. **SAN DANIELE** 11,00 €
(pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi, prosciutto crudo, scaglie di grana)
17. **FACCIA DI VECCHIA** 6,50 €
(estratto di pomodoro, cipolla, grana, olio EVO)
18. **PAPERINO** 8,00 €
(pomodoro, mozzarella fiordilatte, wurstel, patatine*)
19. **TOPOLINO** 6,50 €
(pomodoro, mozzarella fiordilatte – a forma di topolino)

LE BIANCHE

20. **MELILLESE** 9,00 €
(mozzarella fiordilatte, alici del mediterraneo, cipolla, capperi, primo sale)
21. **VEGETARIANA** 11,00 €
(mozzarella fiordilatte, pesto di basilico, melanzane fritte, zucchine julienne, scaglie di grana, basilico, olio EVO)
22. **SAPORI DI PUGLIA** 11,50 €
(provola affumicata, cime di rapa saltati in padella, salsiccia artigianale, olio all' aglio rosso di NUBIA)
23. **5 FORMAGGI** 13,00 €
(mozzarella fiordilatte, stracciatella campana, gorgonzola, caciocavallo, provola affumicata, mollica di pane fresco all' olio EVO)

24. **SPECK & ZUCCA** 13,00 €
(mozzarella fiordilatte, crema di zucca, gorgonzola, stracciatella, speck, scaglie di mandorle tostate)

25. **PISTACCHIOSA** 13,00 €
(mozzarella fiordilatte, mortadella bologna, pesto di pistacchio, stracciatella, granella di pistacchio)

LE SPECIALI

26. **MARINARA 2.0** 9,00 €
(salsa pic pac, olio all'aglio rosso di Nubia, origano fresco, pepe nero, basilico, pomodorino giallo, pomodorino semi dry rosso, caciocavallo)

27. **GUSTOSA** 11,50 €
(pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia, spinaci, panna)

28. **CALZONE ESTIVO** 11,00 €
(bufala, rucola, ciliegino, prosciutto crudo, scaglie di grana, olio EVO, origano)

29. **ETNA** 11,00 €
(pomodoro, mozzarella fiordilatte, ventricina, peperoni, cipolla caramellata)

30. **PIZZA CANNOLO** 14,00 €
(mozzarella fiordilatte, cime di rapa, salsiccia, capuliatto, mozzarella di bufala, crema di basilico)

31. **ZUCCOSA** 13,50 €
(mozzarella fiordilatte, crema di zucca, salsiccia, porcini, burrata)

32. **DELUXE** 13,50 €
(pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia, porcini, ciliegino, pesto di pistacchio)

33. **TREVIGIANA** 13,00 €
(mozzarella fiordilatte, guanciale di Norcia, radicchio a crudo, palline di bufala, miele)

34. **TARTUFATA** 14,00 €
(mozzarella fiordilatte, pancetta, porcini, stracciatella di bufala, olio al tartufo, prezzemolo)

35. **CITTÀ DELLA NOTTE** 14,00 €
(pomodoro, mozzarella fiordilatte, speck, noci, gorgonzola, ciliegino confit giallo e rosso)
36. **MULINELLO** 15,00 €
(mozzarella fiordilatte, salmone affumicato, palline di bufala, philadelphia, granella di pistacchio)
37. **FARO SANTA CROCE** 16,00 €
(pomodoro, bufala, gamberetti, zucchine julienne, pomodorini gialli, crema di basilico)
38. **U' VITTI** 16,00 €
(mozzarella fiordilatte, pesce spada affumicato, rucola, carciofini)

PIZZOLI

39. **CLASSICO** 14,00 €
(mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, ciliegino, grana, olio EVO, origano)
40. **PUGLIESE** 15,00 €
(provola affumicata, cime di rapa saltati in padella, salsiccia artigianale, olio all'aglio rosso di NUBIA grana, olio EVO, origano)
41. **VEGETARIANO** 15,00 €
(mozzarella fiordilatte, pesto di basilico, melanzane fritte, zucchine Julienne, scaglie di grana, grana, olio EVO, origano)
42. **ALLEGRO ORTOLANO** 15,00 €
(mozzarella fiordilatte, pomodorini tagliati, rucola, scaglie di grana, foglia di basilico, grana, olio EVO, origano)
43. **CHICKEN** 16,00 €
(pollo, iceberg, philadelphia, svizzero, grana, olio EVO, origano)
44. **EQUINO** 16,00 €
(carne di cavallo, svizzero, cipolla caramellata, salsa sweet chili, grana, olio EVO, origano)
45. **BROCCOLO** 15,00 €
(salsiccia, broccolo, primo sale, grana, olio EVO, origano)
46. **CASARECCIO** 15,00 €
(salsiccia, patate, pomodoro, primo sale, cipolla, grana, olio EVO, origano)

PIZZOLI DOLCI

- | | |
|--|---------|
| 47. NUTELLA | 11,00 € |
| (nutella, granella di nocciola, zucchero a velo) | |
| 48. PISTACCHIO | 14,00 € |
| (crema di pistacchio, granella di pistacchio, zucchero a velo) | |
| 49. RICOTTA | 11,00 € |
| (ricotta, miele, lamelle di mandorle) | |
| 50. NUVOLETTE FRITTE: | |
| • ZUCCHERO | 7,00 € |
| • MIELE | 10,00 € |
| • NUTELLA | 10,00 € |
| • PISTACCHIO | 10,00 € |
| • CIOCCOLATO BIANCO | 10,00 € |

N.B. NON SI SERVONO PIZZE DIVISE

SUPPLEMENTI PIZZE

Supplementi	€	Supplementi	€
Gorgonzola	2,00	Guanciale di Norcia	3,00
Burrata	3,00	Mortadella DOP	3,00
Mozzarella di bufala campana	5,00	Prosciutto cotto	2,00
Mozzarella fiordilatte	2,00	Prosciutto crudo	3,00
Provola affumicata	2,00	Ventricina Piccante	2,00
Ricotta salata	1,50	Melanzane fritte	2,00
Scaglie di grana	1,50	Zucchine Julienne	2,00
Stracciatella di bufala	3,00	Granella di pistacchio	3,00
Primo sale	2,00	Pesto di basilico	2,00
Pomodoro ciliegino	1,50	Pesto di pistacchio	3,00
Pomodorino giallo confit	2,00	Olive nere	1,00
Pomodorino rosso semi dry	2,50	Piselli	1,00
Salsa Pic-Pac	1,50	Uovo sodo	1,50
Cuore di carciofini alla brace	3,00	Cipolla rossa di Tropea	1,50
Cime di rapa	2,00	Patatine fritte*	2,00
Funghi freschi	2,00	Salsiccia	2,50
Rucola	2,00	Wurstel	1,50
Speck	3,00	Alici del mediterraneo	2,50
Bresaola	3,00	Tonno	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

20,00 €



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

20,00 €



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.

ZISOLA

ACHILLES 0,750 l

40,00 €



*Denominazione: Syrah Sicilia DOC
Ubicazione azienda: Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
Uvaggio: Syrah Alcool: 14,50% vol.
Acidità totale: 5,85‰
Ubicazione vigneti: 130 m.s.l.m.; esposizione S/E
Temperatura di fermentazione: 27° C
Tempo di macerazione: 15 giorni
Maturazione: 16 mesi in piccoli fusti di rovere francese
da 225 lt (50% nuovi)
Imbottigliamento: Dicembre 2022
Uscita: Maggio 2023
Produzione: 6.000 bottiglie
Prima annata prodotta: 2015
Potenziale di invecchiamento: Oltre 20 anni
Abbinamenti: Stufati di cacciagione, funghi porcini,
formaggi a pasta dura (Ragusano)*

ZISOLA

DOPPIOZETA 0,750 l

40,00 €



*Denominazione: Sicilia Noto Rosso DOC
Azienda: Zisola - Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
Uvaggio: 100% Nero d'Avola Alcool: 13,06% vol. Acidità
totale: 6,00‰
Ubicazione vigneti: 3 parcelle (Piscina, Sopra Navel,
Mandorleto) 95-130 m.s.l.m.; esposizione S/E
Fermentazione: Naturale in piccoli tini di acciaio senza
aggiunta di lieviti né controllo temperatura Macerazione:
Oltre 30 giorni sulle bucce Fermentazione malolattica:
Spontanea in legno Maturazione: Oltre 16 mesi in
Tonneaux da 500 lt (tostatura media - 50% nuovi)
Finissage: Oltre 4 mesi in vasche di cemento Filtrazione:
Nessuna
Imbottigliamento: Dicembre 2023
Uscita: Ottobre 2024
Produzione: 19.900 bottiglie
Prima annata prodotta: 2006
Potenziale di invecchiamento: Oltre 20 anni
Profilo: Intenso, aromi marcati di frutta e spezie, tessitura
potente ed elegante*

BEVANDE

ACQUA NATURALE 75 CL	3,00 €
ACQUA LETE 75 CL	3,00 €
COCA COLA	2,50 €
COCA COLA ZERO	2,50 €
FANTA	2,50 €
SPRITE	2,50 €
CHINOTTO	2,50 €
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	3,00 €
BIRRA DELLO STRETTO 33 CL	3,00 €
BIRRA MORETTI 33 CL	3,00 €
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 €
AMARO 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

CANNOLO SICILIANO	5,00 €
CANNOLO SCOMPOSTO	6,00 €
TERRAMISÙ	8,00 €
SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA	6,00 €
CHEESECAKE PISTACCHIO O NUTELLA	6,00 €
RICOTTAMISU'	6,00 €

FRUTTA















ANANAS	6,00 €
MACEDONIA	6,00 €

COPERTO 2,50 €

	ITALIANO	ENGLISH
	REGISTRO ALLERGENI	THE ALLERGEN REGISTER
	1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof
	2. Crostaicei e prodotti a base di crostaicei	2. Crustaceans and products thereof
	3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eggs and products thereof
	4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fish and products thereof
	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Peanuts and products thereof
	6. Soia e prodotti a base di soia	6. Soybeans and products thereof
	7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milk and products thereof (including lactose)
	8. Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> Wangerh K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti	8. Nuts namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> Wangerh K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof
	9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Celery and products thereof
	10. Senape e prodotti a base di senape	10. Mustard and products thereof
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesame seeds and products thereof
	12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO2	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO2
	13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupin and products thereof
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Molluscs and products thereof

*surgelati
**favismo

*frozen
**favis

	DEUTSCH	FRANÇAIS
	DAS ALLERGENREGISTER	LE REGISTRE DES ALLERGÈNES
	1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
	2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2. Crustacés et produits à base de crustacés
	3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. Œufs et produits à base d'œufs
	4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. Poissons et produits à base de poissons
	5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. Arachides et produits à base d'arachides
	6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6. Soja et produits à base de soja
	7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh. K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Fruits à coque : amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh. K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits
	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Céleri et produits à base de céleri
	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Moutarde et produits à base de moutarde
	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO ₂	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO ₂
	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. Lupin et produits à base de lupin
	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14. Mollusques et produits à base de mollusques

*gefrorener

*Favismus

*gelé

**favisme