



choose, order & eat



Antipasti

Appetizers / Entrée/ Vorspeisen

SALMONE MARINATO CON FRAGOLE E ARANCE € 16,00

salmone, zucchero, arance, fragole, martini dry, spezie, misticanza, sale, olio evo limone.

[EN] *salmon, sugar, oranges, strawberries, dry martini, spices, mixed salad, salt, lemon extra virgin olive oil.*

MILLEFOGLIE DI PESCE SPADA € 15,00

Pesce spada, salsa di pomodoro, melanzane, **mozzarella**, basilico, sale pepe.

[EN] *Swordfish, tomato sauce, aubergines, mozzarella, basil, salt and pepper.*

LE DELIZIE DELLA ROMANTICA € 60,00 (Per 2 persone.)

Insalata di mare*, cocktail di gamberi*, carpaccio di tonno* rosso, salmone marinato, pesce spada marinato, gambero* marinato, ostriche, scampi, alici marinate, fritturina mista* del giorno, Sarde a beccafico, tentacolo di polpo fritto*

[EN] *Seafood salad*, Prawn cocktail*, carpaccio of red tuna*, marinated salmon, marinated swordfish, Shrimp marinated*, oysters, scampi, anchovies marinated, mixed fried fish*of the day,sardines a beccafico, fried octopus tentacle*.*

CALAMARO GRATINATO AL SENTORE DI ARANCIA* € 18,00

Calamaro, mollica aromatizzata, prezzemolo, olio evo, pepe, sale, arancia.

[EN] *Squid, aromatic breadcrumbs, parsley, oil, pepper, salt, orange.*

INSALATA DI MARE ALLA SICILIANA € 16,00

Polpo*, calamari*, gamberi*, cozze, limone, olio evo, sale, pepe.

[EN] *Octopus*, calamari*, prawns*, mussels, lemon, oil,salt,pepper.*

INSALATA DI POLPO CON JULIENNE DI FINOCCHI E CAROTE € 14,00

Polpo, finocchi, carote, olive verdi, sale, pepe, olio evo, limone.

[EN] *Octopus, fennel, carrots, green olives, salt, pepper, extra virgin olive oil, lemon.*

GAMBERO LESSO AI PROFUMI DI SICILIA € 20,00

Misticanza, code di gambero, sale, pepe, olio evo, limone, arance, scaglie di mandorle.

[EN] *Mixed salad, prawn tails, salt, pepper, extra virgin olive oil, lemon, oranges, almond flakes.*

GAMBERI IN SALSA COCKTAIL* € 12,00

Code di Gamberi, mayonese, ketchup, salsa worchester, brandy, lattuga, arance.

[EN] *Prawn tails, mayonnaise, ketchup, worcester sauce, brandy, lettuce, orange.*

POLPO PIASTRATO * CON PATATE GRIGLIATE € 18,00

Polpo, misticanza, patate, sale aromatizzato, olio, limone

[EN] *Octopus, mixed salad, potatoes, flavored salt, oil, lemon*

FANTASIA DI MARINATI CON JULIENNE DI FINOCCHIO E ARANCE € 20,00

Salmone, Spada, Gambero rosso, Alici, Scampi, finocchio, arance, olio, limone, sale pepe.

[EN] *Salmon, swordfish, red shrimp, anchovies, scampi, fennel, oranges, oil, lemon, salt, pepper.*

FRESCHEZZE DI GAMBERO € 20,00

Gambero marinato, misticanza, **stracciatella**, pesto di rucola, erba cipollina, **gherigli di noci**, arance, olio e limone.

[EN] *Marinated prawn, mixed salad, stracciatella, rocket pesto, chives, walnut kernels, oranges, oil and lemon.*

SAUTEES DI COZZE € 13,00

Cozze, pomodorini, salsa di pomodoro, aglio, prezzemolo, basilico, peperoncino, olio evo, sale, pepe, crostini di pane.

[EN] Mussels, cherry tomatoes, tomato sauce, garlic, parsley, basil, chilli pepper, extra virgin olive oil, salt, pepper, croutons.

TENTACOLO DI POLPO CROCCANTE SU CREMA DI ZUCCHINE € 18,00

Polpo, uovo, farina di semola, zucchine, stracciatella, paprika dolce, sale, pepe, olio di semi, aromi vari.

[EN] Octopus, egg, semolina flour, courgettes, stracciatella, sweet paprika, salt, pepper, seed oil, various flavourings.

COMPOSIZIONE DI MELONE CON PROSCIUTTO CRUDO € 10,00

Prosciutto crudo, melone.

[EN] raw ham, melon.

CUORE DI BUFALA E SALMONE MARINATO SU LETTO DI MISTICANZA € 18,00

Mozzarella di bufala, salmone marinato, misticanza, olio e limone, granella di nocciole

[EN] Buffalo mozzarella, marinated salmon, mixed salad, oil and lemon, chopped hazelnuts

CAPRESE E CRUDO € 10,00

Pomodorini, prosciutto crudo, mozzarella di bufala.

[EN] Cherry tomatoes, raw ham, buffalo mozzarella.

choose, order & *eat*



Primi Piatti

First Dishes / Premiers Plats / Erste Gänge

MACCHERONI ALLA ROMANTICA € 10,00

Maccheroni di pasta fresca, salsa di pomodoro, melanzane, parmigiano, **prosciutto cotto**, basilico, **burro**
[EN] Fresh macaroni pasta, tomato sauce, aubergines, cheese, **ham**, basil, **butter**

SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 20,00

Vongole, olio all'aglio, prezzemolo, vino bianco, salsa pesce, sale, pepe.
[EN] Clams, garlic oil, parsley, white wine, fish sauce, salt, pepper.

CASERECCI DI PASTA FRESCA AL TONNO ROSSO E BOTTARGA € 17,00

Tonno rosso*, **salsa pesce**, pomodorini, salsa di pomodoro, olio all'aglio, bottarga, basilico, prezzemolo, olio evo, sale, pepe.
[EN] Fresh pasta, **Red tuna***, **fish sauce**, cherry tomatoes, tomato sauce, garlic oil, bottarga, basil, parsley, oil, salt, pepper.

FETTUCCINE DI PASTA FRESCA CON PESCE SPADA POMODORINI E MENTA € 16,00

Pesce spada, **salsa pesce**, pomodorini, salsa di pomodoro, capperi, menta, sale, pepe.
[EN] Fresh pasta **Swordfish**, **fish sauce**, cherry tomatoes, tomato sauce, capers, mint, salt, pepper.

LINGUINE ALL'ASTICE € 26,00

Salsa bisque, **salsa pesce**, **astice**, pomodorini, prezzemolo, olio, sale, pepe.
[EN] **Bisque sauce**, **fish sauce**, **lobster**, cherry tomatoes, parsley, oil, salt, pepper.
SECONDO DISPONIBILITÀ - ACCORDING TO AVAILABILITY

LINGUINE CON I RICCI € 22,00

Salsa di pesce, **polpa di ricci**, prezzemolo, olio evo, sale, pepe, peperoncino.
[EN] **Fish sauce**, **sea urchin**, parsley, olive oil, salt and pepper, chili.
SECONDO DISPONIBILITÀ - ACCORDING TO AVAILABILITY

PACCHERI CON GAMBERI STRACCIATELLA E POMODORINI € 20,00

Salsa bisque, **salsa pesce**, pomodorini gialli e rossi, **stracciatella**, gambero rosso, sale pepe, olio evo, prezzemolo
[EN] **Bisque sauce**, **fish sauce**, yellow and red cherry tomatoes, **stracciatella**, red prawn, salt, pepper, extra virgin olive oil, parsley

PACCHERI CON COZZE, GAMBERI, FIORI DI ZUCCHINE E GRANELLA DI PISTACCHIO € 18,00

Salsa pesce, **bisque**, **Cozze**, **gamberi**, fiori di zuccine, **granella di pistacchio**, olio, sale, pepe.
[EN] **Fish sauce**, **bisque**, **mussels**, **prawns**, courgette flowers, **chopped pistachios**, oil, salt, pepper.

PANZOTTI DI RICOTTA E SPINACI IN CREMA DI PISTACCHIO € 12,00

Crema di latte, **pistacchio**, **burro**, **ricotta**, spinaci, parmigiano, brodo vegetale, sale e pepe.
[EN] **Fresh milk cream**, **pistachio**, **butter**, **ricotta cheese**, spinach, parmesan vegetable broth, salt and pepper.

RAVIOLI DI MELANZANE E PESCE SPADA IN CREMOLATO DI GAMBERO € 17,00

Salsa bisque, **Salsa pesce**, salsa di pomodoro, gambero, prezzemolo, melanzane, pescespada, parmigiano, olio all'aglio, sale e pepe.
[EN] Fresh pasta, **bisque sauce**, **Sauce fish**, tomato sauce, cryfish, parsley, aubergine, swordfish, parmigiano, garlic oil, salt and pepper.

RISOTTO DELIZIE DI MARE € 18,00

Riso, **salsa bisque**, **salsa pesce**, polpo*, gambero*, cozze, calamaro*, pomodorini, aglio, brodo vegetale, prezzemolo, olio, sale e pepe.
[EN] Rice, **bisque sauce**, **fish sauce**, octopus*, shrimp*, mussels, squid*, cherry tomato, garlic, vegetable broth, parsley, oil, salt, pepper.

RISOTTO DELLA ROMANTICA € 18,00

Riso, **salsa pesce**, **salsa bisque**, rucola, olio di semi, salmone, gamberi, brodo vegetale sale, pepe, granella di pistacchio.

[EN] Rice, **fish sauce**, **bisque sauce**, rocket, seed oil, salmon, shrimp, vegetable broth salt, pepper, chopped pistachios.

CASARECCI CON RICCIOLA E CREMA DI BARBABIETOLA € 20,00

Salsa pesce, olio evo, ricciola, crema di barbabietola, **stracciatella**, **granella di nocciole**, sale pepe, aromi vari

[EN] **Fish sauce**, extra virgin olive oil, yellowtail, beetroot purée, **stracciatella**, **chopped hazelnuts**, salt and pepper, various herbs

choose, order & *eat*



Secondi Piatti

Main courses / Plats principaux / Hauptgerichte

RICCIOLA IN GUAZZETTO € 23,00

Ricciola, cozze, capperi, pinoli, olive verdi, pomodorini, salsa pesce, salsa di pomodoro, basilico, sale, pepe.

[EN] **Amberjack, mussels, capers, pine nuts, green olives, cherry tomatoes, fish sauce, tomato sauce, basil, salt, pepper.**

RICCIOLA ALLA GRIGLIA CON SALE AROMATIZZATO € 18,00

Ricciola, sale alla vaniglia, olio evo, pepe nero.

[EN] **Amberjack fish, flavored salt, extra virgin olive oil, black pepper.**

PESCE SPADA ALLA MESSINESE € 15,00

Pesce spada, pomodorini, olive verdi, capperi, pinoli, uvetta, aglio, olio evo, sale, pepe.

[EN] **Swordfish, cherry tomatoes, green olives, capers, pine nuts, raisins, garlic, extra virgin olive oil, salt, pepper.**

TAGLIATA DI TONNO ROSSO* CON MARMELLATA DI CIPOLLA € 16,00

Tonno rosso*, olio, sale, pepe, marmellata di cipolla.

[EN] **Bluefin tuna *, oil, salt, pepper, onion jam.**

SARDE A BECCAFICO DELLO STRETTO € 12,00

Sarde, uovo, pinoli, grana padano, uvetta, cipolla, farina, mollica aromatizzata, salsa di pomodoro, olio, sale, pepe.

[EN] **Sardines, egg, pine nuts, Grana Padano, raisins, onion, flour, flavored breadcrumbs, tomato sauce, oil, salt, pepper.**

CALAMARO ALLA GRIGLIA SU VELLUTATA DI BARBABIETOLA € 20,00

Calamario, barbabietola, sale, pepe, olio d'oliva, aromi vari, rucola, gherigli di noci, crema di formaggio.

[EN] **Squid, beetroot, salt, pepper, olive oil, various herbs, arugula, walnut kernels, cream cheese.**

FILETTO DI PESCE ALLA MEDITERRANEA € 22,00

Filetto di pesce, acciughe, pomodorini, capperi, olive, salsa pesce, salsa pomodoro, basilico, prezzemolo.

[EN] **Fish fillet, anchovies, cherry tomatoes, capers, olives, fish sauce, tomato sauce, basil, parsley.**

FRITTO MISTO DI MARE € 20,00

Calamari*, gamberi*, alici, farina, uovo, olio di semi, sale, pepe.

[EN] **Squid*, shrimp*, anchovies, flour, egg, seed oil, salt, pepper.**

ZUPPA DEL GIORNO € 22,00

Gamberoni*, pescespada, cozze, calamaro*, polpo*, pomodorini, salsa di pomodoro, prezzemolo, basilico peperoncino, aglio, sale, pepe, crostini di pane.

[EN] **Prawns*, swordfish, mussels, squid*, octopus*, cherry tomatoes, tomato sauce, basil, parsley, chilli pepper, garlic, salt and pepper, croutons of bread.**

GRIGLIATA MISTA DI PESCE € 20,00

Calamari*, gamberoni*, Pescespada, alici, olio, limone, sale, pepe.

[EN] **Squids*, prawns*, swordfish, anchovies, oil, lemon, salt, pepper.**

PESCE DEL GOLFO / CATCH OF THE DAY € 65,00 al kg

Secondi Piatti

Carne / Meat / Viande / Fleisch

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE (7, 12) € 27,00

Manzo, pepe verde, **panna**, brandy, worcester sauce, sale, pepe, olio.

[EN] Beef, green pepper, **cream**, brandy, worcester sauce, salt, pepper, oil.

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA € 27,00

Manzo, olio evo, sale, pepe.

[EN] Beef, extra virgin olive oil, salt, pepper.

FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA (7, 12) € 27,00

Manzo, **gorgonzola**, **panna**, olio, brandy, sale, pepe.

[EN] Beef, **gorgonzola**, **cream**, oil, brandy, salt, pepper.

FILETTO DI MANZO AI FUNGHI (7, 12) € 27,00

Manzo, **funghi**, **panna**, olio evo, brandy, sale, pepe.

[EN] Beef, **mushrooms**, **cream**, oil, brandy, salt, pepper.

Tutti i piatti comprendono guarnizioni e decorazioni prettamente del periodo

All dishes include trimmings and decorations purely of the period

choose, order & eat



Insalate e Altro

Salads and More / Salades et autres / Salate und mehr

INSALATA ALLA ROMANTICA € 9,00

Lattuga, pomodoro, mais, **uovo sodo, tonno**, rucola, **mandorle tostate**

[EN] Lettuce, tomato, corn, **boiled egg, tuna**, rocket, **toasted almonds**

INSALATA SICILIANA € 9,00

Lattuga, pomodoro, olive, cipolla, capperi

[EN] Lettuce, tomatoes, olives, onion, capers

INSALATA FIORITA € 9,00

Salmone marinato, sedano, lattuga, arancia, peperoni, cipolla marinata

[EN] **Marinated salmon**, celery, lettuce, orange, peppers, marinated onion

INSALATA D'ARANCE € 9,00

Arance, **filetti di acciughe**, cipolla marinata, olive, finocchio

[EN] Oranges, **anchovies**, marinated onions, olives, fennel

VERDURE GRIGLIATE € 9,00

Melanzane, radicchio, zucchine, patate, peperoni

[EN] Aubergines, radicchio, courgettes, potatoes, pepper

PARMIGIANA DI MELANZANE € 10,00

Melanzane, salsa di pomodoro, **mozzarella**, parmigiano, **uovo**, sale, pepe, olio di semi, olio d'oliva (piatto caldo)

[EN] Aubergine, tomato sauce, **mozzarella**, parmesan, **egg**, salt, pepper, seed oil, olive oil (hot dish)

CAPONATA SICILIANA € 10,00

Peperoni, melanzana, zucchine, **uvetta, pinoli**, olive verdi, cipolla, sedano, basilico, sale, olio, zucchero, aceto, concentrato di pomodoro

[EN] Peppers, eggplant, courgettes, **raisins, pine nuts**, green olives, onion, celery, basil, salt, oil, sugar, vinegar, tomato paste

BRUSCHETTA AL POMODORO € 4,50

Pane, pomodoro, cipolla, origano, olio evo, sale

[EN] Bread, tomato, onion oregano, extra virgin olive oil, salt

PATATINE FRITTE* € 4,50

[EN] French fries

INSALATA MISTA € 5,00

Lattuga, rucola, pomodoro, radicchio

[EN] mixed salad / Lettuce, rocket, tomato, radicchio

INSALATA VERDE € 4,50

Lattuga, rucola

[EN] green salad / lettuce, rocket

INSALATA DI POMODORO € 4,50

[EN] tomato salad

Pizze

BIANCANEVE € 6.50
mozzarella

MARINARA € 6,50
pomodoro, aglio, origano
[EN] tomato, garlic, oregano

MARGHERITA € 7.50
pomodoro, mozzarella
[EN] tomato, mozzarella

RUSTICA € 8,00
Pomodoro, olive, capperi, acciughe
[EN] Tomato, olives, capers, anchovies

NAPOLETANA € 8.50
Pomodoro, **mozzarella**, acciughe
[EN] Tomato, mozzarella, anchovies

PRIMAVERA € 9.00
Pomodoro, **mozzarella**, prosciutto
[EN] Tomato, **mozzarella**, ham

DISNEY € 9,00
Pomodoro, **mozzarella**, wurstel, patatine*
[EN] Tomato, **mozzarella**, sausage, chips*

NORMA € 9.50
Pomodoro, **mozzarella**, melanzana, **ricotta infornata**
[EN] Tomato, **mozzarella**, eggplant, **baked ricotta**

MESSINESE € 9.50
Pomodorini, **mozzarella**, scalora riccia, **acciughe**, olive
[EN] cherry tomatoes, **mozzarella**, curly Scalora, **anchovies**, olives

QUATTRO FORMAGGI € 9.00
Mozzarella, provola affumicata, gorgonzola, parmigiano
[EN] **Mozzarella**, smoked provola, gorgonzola, parmesan

DIAVOLA € 10,00
Pomodoro, **mozzarella**, salame piccante, cipolla, peperoncino
[EN] Tomato, mozzarella, onion, chilli pepper

PIZZA CAPRESE € 9.50
Pomodorini, **bocconcini di mozzarella** di bufala, basilico
[EN] cherry tomatoes, **bufalo mozzarella morsels**, basil

CAPRICCIOSA € 10.50
Pomodoro, **mozzarella**, prosciutto, funghi, carciofi, olive, **uovo**
[EN] Tomato, **mozzarella**, ham, mushrooms, artichokes, olives, egg

QUATTRO STAGIONI € 9.50
Pomodoro, **mozzarella**, prosciutto, funghi, carciofi, piselli*
[EN] Tomato, **mozzarella**, ham, mushrooms, artichokes, peas*

PREFERITA € 9.50

Pomodoro fresco, **mozzarella**, salame piccante, **funghi**, piselli*
[EN] Fresh tomato, **mozzarella**, spicy salami, **mushrooms**, peas*

FANTASIA € 10.50

Pomodoro, **mozzarella**, **prosciutto**, melanzane, **uovo**, basilico, **parmigiano**
[EN] Tomato, **mozzarella**, **ham**, eggplant, **egg**, basil, **Parmesan**

NOSTROMO € 10,00

Pomodoro, **mozzarella**, **tonno**, cipolla
[EN] Tomato, **mozzarella**, **tuna**, onion

SFIZIOSA € 12.50

Pomodoro, **mozzarella**, **prosciutto crudo**, rucola, **scaglie di parmigiano**
[EN] Tomato, **mozzarella**, **raw ham**, rocket, **flakes of Parmesan cheese**

Pizze Speciali

MARGHERITA 2.0 € 12.00

Salsa di datterino giallo, **stracciatella**, pomodorini rossi semi dry, basilico
[EN] Yellow datterino sauce, **stracciatella**, semi-dry red cherry tomatoes, basil

L'OPERA € 14,00

Mozzarella, melanzane fritte, **ricotta fresca**, pomodorino semi dry, basilico
[EN] **Mozzarella**, fried aubergines, **fresh ricotta**, semi-dried cherry tomatoes, basil

ORTOGRANDE € 14,00

Mozzarella, fiori di zucca, **ricotta fresca**, acciughe.
[EN] **Mozzarella**, courgette flowers, **fresh ricotta**, anchovies.

TONNARA € 14,50

Salsa di datterino giallo, **mozzarella**, **tonno**, cipolla caramellata, olive nere, menta.
[EN] Yellow datterino tomato sauce, **mozzarella**, **tuna**, caramelized onion, black olives, mint.

SAN PANCRAZIO € 15.00

Mozzarella di bufala, **provola affumicata**, rucola, prosciutto crudo, **scaglie di parmigiano**
[EN] **Buffalo mozzarella**, **smoked provola**, rocket, raw ham, **flakes of Parmesan cheese**

ETNA € 15.50

Salsa di datterino giallo, **mozzarella di bufala**, salame piccante, cipolla caramellata, olive nere, peperoncino, basilico
[EN] Yellow datterino tomato sauce, **buffalo mozzarella**, spicy salami, caramelized onion, black olives, chili pepper, basil

BRONTE € 15.50

Mozzarella, mortadella, **stracciatella**, **pesto e granella di pistacchio**
[EN] **Mozzarella**, mortadella, **stracciatella**, **pesto and chopped pistachios**

FIOR DI PISTACCHIO € 16.50

Mozzarella di bufala, **gamberetti***, fiori di zucca, **granella di pistacchio**
[EN] **Buffalo mozzarella**, **shrimp***, zucchini flowers, **chopped pistachios**

MASTRISSA € 16,50

Salsa di datterino giallo, **mozzarella di bufala**, pomodoro secco, prosciutto crudo, **scaglie di grana**.
[EN] Yellow datterino tomato sauce, **buffalo mozzarella**, sun-dried tomatoes, raw ham, **flakes of Parmesan cheese**.

DELIZIA DI MARE € 17,50

Pomodoro, pomodorini, **gamberi***, **cozze**, **polpo***, **calamari***, prezzemolo
[EN] Tomato, cherry tomatoes, **prawns***, **mussels**, **octopus***, **squid***, parsley

BARONE'S PIZZA € 18,00

Mozzarella, misticanza, gambero fresco, salmone marinato, pepe rosa, olio aromatizzato agli agrumi.
[EN] **Mozzarella**, mixed salad, fresh shrimp, marinated salmon, pink pepper, citrus-flavored oil.

ALLA ROMANTICA € 20.00

Mozzarella, **gamberoni**, **salmone affumicato**, pomodorino rosso semi dry, pepe rosa.
[EN] **Mozzarella**, **prawns**, **smoked salmon**, semi-dried red tomatoes, pink pepper.

Origano su richiesta (Oregano on request)

SUPPLEMENTO semplice € 1.50

SUPPLEMENTO € 2.00

Prosciutto crudo, scaglie di parmigiano, speack, fiori di zucca, stracciatella, granella di pistacchio, base pizza gluten free.

Raw ham, Parmigiano flakes, Speack, Pumpkin flowers, stracciatella cheese, chopped pistachios, gluten free pizza.

SUPPLEMENTO € 3.50

Salmone, Gamberi, Calamari, Polpo, Mozzarella di bufala.

Salmon, Prawns, Squid, Octopus, Buffalo mozzarella.

choose, order & *eat*



Desserts

SEMIFREDDO ALLA MANDORLA € 6,00

Panna, uovo, zucchero, mandorle, essenza di mandorla, topping al cioccolato, scaglie di mandorla
[EN] **Cream, egg, sugar, almonds, almond essence, toppings chocolate, almond flake**

SEMIFREDDO AGLI AGRUMI € 5,00

Panna, uovo, zucchero, scorza di limone e arance, agrumi canditi, topping agli agrumi
[EN] **Cream, egg, sugar, lemon peel and oranges, candied citrus fruit, citrus topping**

TIRAMISÙ € 6,00

Savoiardi, uovo, zucchero, mascarpone, panna, marsala, caffè, cacao
[EN] **Savoyards, egg, sugar, mascarpone, cream, marsala, coffee, cocoa**

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO € 6,00

Savoiardi, uovo, zucchero, mascarpone, panna, pasta di pistacchio, rum, caffè
[EN] **Savoyards, egg, sugar, mascarpone, cream, pistachio paste, rum, coffee**

CUORE CALDO AL CIOCCOLATO O AL PISTACCHIO € 6,00

Farina di frumento, uova, zucchero, grassi vegetali (cocco, palmeistri palma), massa di cacao, crema al pistacchio 10%, pasta di pistacchio, sale, aromi, può contenere: soia, latte, frutta a guscio, arachidi, senape, lupino
[EN] **Wheat flour, eggs, sugar, vegetable fats (coconut, palm oil), cocoa mass, pistachio cream 10%, pistachio paste, salt, flavourings, may contain: soy, milk, nuts, peanuts, mustard, lupin**

PANNA COTTA (Cioccolato - Caramello - Frutti di bosco)

€ 5,00

Panna, latte, zucchero, colla di pesce
[EN] **Cream, milk, sugar, isinglass (berries-chocolate-caramel)**

CANNOLO SICILIANO € 6,00

Ricotta, zucchero, cioccolato
[EN] **Ricotta, sugar, chocolate chips**

CREMA DI MASCARPONE E ARANCE € 6,00

Mascarpone, albume d'uovo, succo d'arancia, savoiardi, zucchero, topping all'arancia
[EN] **Mascarpone, egg white, orange juice, ladyfingers, sugar, orange topping**

TARTUFO DI PIZZO CALABRO € 6,00

Latte, panna, semi di carrube, zucchero, pasta di nocciola, pasta di cacao, destrosio
[EN] **Milk, cream, carob seeds, sugar, hazelnut paste, cocoa paste, dextrose**

Bibite

ACQUA MINERALE 0.75 LT € 2.50

BIRRA MESSINA € 2.50

BIRRA MESSINA 66 CL € 5.00

BIRRA ALLA SPINA 40 CL € 5.50

BIRRA ALLA SPINA 20 CL € 3.50

SEMEDORATO ROSSA 33 CL € 5.00

MESSINA CRISTALLI DI SALE 33 CL € 4.50

MESSINA CRISTALLI DI SALE 50 CL € 6.50

CERES 33 CL € 6.00

BECK'S 33 CL € 5.00

HEINEKEN 33 CL € 5.00

CORONA 33 CL € 5.00

COCA COLA 1 LT € 4.50

COCA COLA / SPRITE / ARANCIATA / CHINOTTO 25 CL € 2.50

choose, order & *eat*



Legenda

*Gli ingredienti evidenziati in neretto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti
The ingredients highlighted in bold can cause reactions in people allergic or intolerant

TRATTASI DI ALIMENTI SURGELATI - *THESE FROZEN FOODS*
AVVERTIRE IL PERSONALE SE SI HA DELLE ALLERGIE O INTOLLERANZE
ALERT IF YOU HAVE THE STAFF OF ALLERGY OR INTOLERANCE

IMPASTO PIZZA: FARINA00-FARINA DI SEMOLA-ACQUA-SALE-OLIO SEMI - LIEVITO DI BIRRA
PIZZA DOUGH: FARINA00 - SEMOLINE FLOUR - WATER - SALT - SEED OIL-BEER YEAST

SALSA BISQUE

Crostacei, cipolla, carote, sedano, concentrato di pomodoro, amido (maizena), sale e pepe.
Crustaceans, onion, carrots, celery, tomato concentrate, starch, salt, pepper.

SALSA PESCE (Fisch sauce)

Scarti di pesce, sedano, carote, cipolla, sale pepe.
Fish scraps, celery, carrots, onion, salt, pepper.

BRODO VEGETALE (Vegetable broth)

Cipolla, sedano, carota, sale e pepe
Onion, celery, carrot, salt e pepper

MARMELLATA DI CIPOLLA (Onion jam)

Cipolla, zucchero semolato, zucchero di canna, miele, aceto balsamico, anice stellato, chiodi di garofano, sale e pepe.

choose, order & eat

