

GOOSE

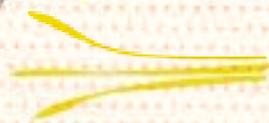
DA

MAAN

GIA

RE

*frumento*



# Riconoscimenti e premi

I RISTORANTI D'ITALIA 2018  
LE GUIDE DELL'ESPRESSO

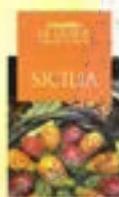
  
**PIZZERIE**  
D'ITALIA



36° POSTO IN ITALIA 2021  
50 TOP PIZZA



LE GUIDE AI SAPORI E  
AI PIACERI DI SICILIA 2019  
LA REPUBBLICA



RISTORANTI E PIZZERIE DI SICILIA  
2018/2019/2020  
GIORNALE DI SICILIA



PREMIO MIGLIORE PIZZERIA  
DI SICILIA 2019 - BEST IN SICILY  
CRONACHEDIGUSTO.IT



## Le ragioni dell'eccellenza

“LE COSE BUONE ARRIVANO SENZA FRETTA” È PER NOI SINONIMO DI UNA CUCINA DA GUSTARE CON CALMA, ASSAPORANDO LA FRESCHEZZA E LA QUALITÀ DEGLI INGREDIENTI, LAVORATI CON DELICATEZZA A TUTELA DEI SAPORI E PROFUMI ORIGINARI. AMIAMO LA SEMPLICE BONTÀ DI UNA PIZZA PREPARATA CON PAZIENZA CERTOSINA E ARRICCHITA DA MATERIE PRIME GENUINE.

A PARTIRE DALLA BASE:

- IL PANE È DI NOSTRA PRODUZIONE
- L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, VARIETÀ NOCELLARA ETNEA, DI AGRICOLTURA BIOLOGICA, PROVIENE DALL' AZIENDA GROTTAFUMATA
- LA SALSA CHE UTILIZZIAMO PER LE NOSTRE PIZZE PROVIENE DALLA LAVORAZIONE DEL POMODORO PELATO SAN MARZANO DOP
- LE VERDURE SONO RACCOLTE DAI NOSTRI CONTADINI E PREPARATE FRESCHE OGNI GIORNO
- I SALUMI DI SUINO DEI NEBRODI PROVENGONO DALL'ALLEVAMENTO LA PAISANELLA DI LUISA AGOSTINO
- I SALUMI DELL'ALTO ADIGE SONO DI ARTHUR'S MOUNTAIN MEAT BY PRETZHOF

frumento



# ti consigliamo



## RIESLING TROCKEN

2019 / CLEMENS BUSCH € 24

SOLO CLEMENS BUSCH SA COME SI FA IL RIESLING IN MOSELLA  
UN PO' COME SOLO NOI SAPPIAMO COME SI FA LA NOSTRA PIZZA.  
INDIMENTICABILE!



## LA VIGNA DI GIOACCHINO

2019 / AZIENDA AGRICOLA SOFIA / ETNA ROSSO € 28

UN NERELLO MASCALESE DALLA MEMORIA LUNGA, FIGLIO DEL  
LAVORO DI GENERAZIONI DI AGRICOLTORI ETNEI: UN INTRECCIO  
FLOREALE E MINERALE, IDEALE PER LE PIZZE DI MONTAGNA.



## ZAGO L'INTEGRALE € 15

BIONDA DI MALTO D'ORZO NON FILTRATA - 0,75 CL / 5,5%  
PER INDOVINARE COM'E FATTA, VI BASTERA SAPERE CHE E' PRODOTTA  
SECONDO L'EDITTO SULLA PUREZZA DELLA BIRRA DEL 1516. BIONDA  
MORBIDA, NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA, HA I PROFUMI DEL  
LIEVITO FRESCO E IL GUSTO DEL MALTO ITALIANO.



## PORTA BRUCIATA LA PALLATA € 8

AMERICAN PALE ALE - 0,40 L / 5,6%

GRANDE EQUILIBRIO TRA GLI AROMI DEI DUE LUPPOLI AMERICANI,  
EKUANOT E WILLAMETTE, CHE SI ESPRIMONO IN GRADEVOLI NOTE  
DI PESCA BIANCA, PAPAYA E LIME CON DELICATE NOTE MALTATE E  
UN AMARO BEN BILANCIATO E MAI GRAFFIANTE.



## PORTA BRUCIATA ORIFIAMMA € 8,5

AMERICAN IPA - 0,40 L / 6%

STORICA AMERICAN IPA DI QUESTO BIRRIFICIO BRESCIANO  
INNAMORATO DEI LUPPOLI E DELLE LORO SFUMATURE. IL BLEND  
DELLE VARIETA' CASCADE, CITRA, E SIMCOE LE DONA UN INTENSO  
AROMA FRUTTATO E UNA NOTA RESINOSA, CON UN AMARO DECISO  
E PERSISTENTE.



## ARANCIATA MADRE

€ 3,00



L'ARANCIATA GASSATA  
FATTA AL MOMENTO  
NATURALE, BIOLOGICA,  
BUONISSIMA!

Aranciata Madre è il preparato biologico  
per fare al momento l'aranciata gassata.  
È naturale perché è fatta solo con spremuta di arancia,  
spremuta di limone e zucchero di canna.  
Gli agrumi li spremiamo appena raccolti,  
in Sicilia.

SOLO TRE INGREDIENTI



Spremuta di arancia

Spremuta di limone

Zucchero di canna



## LIMONATA MADRE

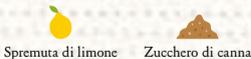
€ 3,00



LA LIMONATA GASSATA  
FATTA AL MOMENTO  
NATURALE, BIOLOGICA,  
BUONISSIMA!

Limonata Madre è il preparato biologico  
per fare al momento la limonata gassata.  
È naturale perché è fatta solo con  
spremuta di limone e zucchero di canna.  
Gli agrumi li spremiamo appena raccolti,  
in Sicilia.

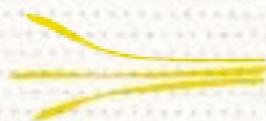
SOLO DUE INGREDIENTI



Spremuta di limone

Zucchero di canna

frumento



# pane e companatico

**PIATTO CON JAMON IBERICO** € 18,00  
BLAZQUEZ STAGIONATO 20 MESI, 100% RAZZA IBERICA  
SERVITO CON CROSTINI DI PANE AL POMODORO

**SELEZIONE DI SALUMI** € 16,00  
CRUDO DI PARMA STAGIONATO 18 MESI, MORTADELLA DI BOLOGNA IGP,  
SPALLA COTTA DI SAN SECONDO, SPECK DI MONTAGNA PRETZHOF,  
CHORIZO DI IBERICO, PORCHETTA DI FRUMENTO E OLIVE NERE CALDE

**SELEZIONE DI FORMAGGI** € 16,00  
PARMIGIANO REGGIANO STAGIONATO 36 MESI,  
GORGONZOLA DOP GUFFANTI,  
RICOTTA FRESCA DI PECORA, RAGUSANO STAGIONATO DOP,  
BURRATA PUGLIESE, VASTEDDA DELLA VALLE DEL BELICE

NON AVIAMO ESSERE SQUADRATI,  
MA QUESTO CHE VIENE DAI MONTI ISLEI  
È L'UNICO PASTICCEROTTO CHE TROVIAMO IRRESISTIBILE

**SALUMI DI SUINO NERO DEI NEBRODI** € 18,00  
PROSCIUTTO CRUDO, CAPOCOLLO, PANCETTA E LARDO  
DALL'ALLEVAMENTO "LA PAISANELLA" DI LUISA AGOSTINO

È TRA LE NOSTRE AZIENDE PREFERITE PERCHÉ  
TRATA L'EGOSUINIA COME UNA FAMIGLIA:  
Ogni fetta ha il profumo dei boschi dei Nebrodi

**PROSCIUTTO CRUDO IN TRE STAGIONATURE** € 18,00  
JAMON IBERICO BLAZQUEZ 20 MESI, SUINO NERO DEI NEBRODI 24 MESI,  
CRUDO DI PARMA DOP 18 MESI

**TARTARE DI MANZO** 200GR € 15,00  
CIPOLLETTA, CAPPERI DI SALINA,  
INSALATA DI TRUNZO DI JACI E SENAPE CONTADINA

ITALIA ORIGINE PERLUBATA DELLA TARTARINA SVANSA.  
SELEZIONE DELLE MIGLIORI FASCE DI PIEMONTE  
DAL MANTO CANDIDO E DAL GUSTO UNICO

**VITELLO TONNATO** € 13,00

**PANZANELLA DI MARE** € 16,00  
DATTERINO, STRACCIATELLA PUGLIESE, BASILICO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA,  
PANE CROCCANTE E CRUDO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA

**INSALATA DI BACCALÀ** € 16,00  
PATATE, OLIVE, CAPPERI DI SALINA, CIPOLLA ROSSA PREZZEMOLO,  
MENTA E POMODORO SECCO

**PUNTARELLE ALLA ROMANA** € 10,00  
CON ACCIUGHE DI SCIACCA E STRACCIATELLA PUGLIESE

**CACIO ALL'ARGENTIERA** 9€

**TRIPPA** 14€  
MENTA E PECORINO ROMANO

**PARMIGIANA DI MELANZANE** € 8,00

**INSALATA NIZZARDA** € 12,00  
FILETTI DI TONNO, UOVO SODO, VERDURE SALTATE,  
OLIVE NERE, DATTERINO E CIPOLLA BIANCA

**SALMONE** € 14,00  
SALMONE LERØY AFFUMICATO CON SALE DI TRAPANI IGP  
E LEGNI PREGIATI DELL'ETNA, RUCOLA, AVOCADO,  
STRACCIATELLA PUGLIESE E ZESTE DI LIMONE

**CEASAR SALAD** € 12,00  
COSCIA DI POLLO RUSPANTE DISOSSATA, CROSTINI DI PANE,  
INSALATA, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO STAGIONATO 36 MESI  
E MAIONESE ALLA SENAPE

**HAM-BUFALA** € 12,00  
CON PORCHETTA FRUMENTO, CIME DI RAPA SALTATE,  
POMODORINO CONFIT E PATATINE FRITTE

**HUMMUS DI CECI** € 12,00



*i fritti*

**PATATINE CLASSICHE** € 5,00  
PATATE FRESCHE FRITTE CON LA PROPRIA BUCCIA  
TAGLIATE A BASTONCINO

**PATATINE RUSPANTI ALL'ARANCIA** € 5,00  
PATATE FRESCHE FRITTE CON LA PROPRIA BUCCIA  
E ZESTE DI ARANCIA SICILIANA

**PATATINE RUSPANTI AL SALE** € 5,00  
PATATE FRESCHE FRITTE CON LA PROPRIA BUCCIA E SALE

**PATATINE RUSPANTI AL LIME** € 5,00  
PATATE FRESCHE FRITTE CON LA PROPRIA BUCCIA,  
SPREMITA DI LIME E PEPE NERO

**FISH&CHIPS** € 16,00  
BACCALÀ GIRALDO IN FARINA DI RISO  
CON PATATINE RUSPANTI AL LIME

**ARANCINO O ARANCINA? ARANCINU!** 2 PEZZI € 3,00 - 4 PEZZI € 6,00  
ARANCINO DI RISO AL TRUNZO DI JACI

**PANELLE E MORTADELLA** € 8,00  
PANELLE ACCOMPAGNATE CON MORTADELLA DI BOLOGNA IGP,  
LIMONE E PEPE NERO

**RAGUSANO IN CARROZZA  
CON MIELE E MANDORLE** € 8,00

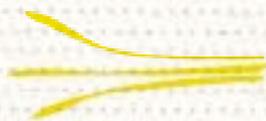
**CROCCHÈ** 4 PEZZI € 8,00  
CROCCHETTA DI PATATE RIPIENA DI PROSCIUTTO COTTO,  
CACIOCAVALLO RAGUSANO AFFUMICATO,  
CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO STAGIONATO 36 MESI

**TUMA E ACCIUGHE** 2 PEZZI € 4,00 - 4 PEZZI € 8,00  
SERVITA CON SALSINA DI 'NDUJA A PARTE

**ARANCINO DI ZUCCA E GORGONZOLA GUFFANTI**  
PORZIONE DA 4 PEZZI € 8,00, MEZZA PORZIONE (2 PEZZI) € 4,00

**PIZZETTA FRITTA** € 10,00  
CON SUGO DI CARNE E RICOTTA FRESCA

*frumento*



# farine e impasti

## **IMPASTO SICILIANO**

PIZZA SOTTILE E DAL SAPORE RUSTICO TIPICO DI SICILIA. IMPASTO IN PUREZZA DI GRANO DURO RUSSELLO, MOLITO A PIETRA INTEGRALMENTE, AL FINE DI TENERE INTATTO IL PROPRIO GERME. L'ELEVATA PRESENZA DI CRUSCA DONA ALL'IMPASTO UN SAPORE UNICO

## **IMPASTO NAPOLETANO**

IMPASTO A BASE DI FARINA BIANCA, CON UNA LUNGA MATURAZIONE DELLA PASTA. LA PIZZA SI PRESENTERÀ SOFFICE E CON I BORDI PRONUNCIATI: PROVALA CON LA MARGHERITA PER SCOPRIRE IL SUO MASSIMO GUSTO!

## **IMPASTO DI GRANO PERCIASACCHI**

L'ANTICO E ORIGINALE KHORASAN BIOLOGICO MEDIO ORIENTALE, DA NOI UTILIZZATO NELLA SUA VARIETÀ SICILIANA PERCIASACCHI, CONTIENE UN ELEVATO LIVELLO DI PROTEINE E SELENIO, NON È CONTAMINATO CON VARIETÀ DI GRANO MODERNE ED HA UN BASSO CONTENUTO DI GLUTINE

SUPPLEMENTO € 2,00

## **IMPASTO DI SEGALE**

UN ANTICO CEREALE SCOMPARSO DALLA SICILIA PER DECENNI, OGGI È TORNATO IN ALTURA, SULL'ETNA, GRAZIE AL LAVORO DI RISCOPERTA DELL'AZIENDA SERAFICA. NOI LO TRASFORMIAMO IN UN IMPASTO IN PUREZZA, RICCO DI FIBRE E SALI MINERALI, ALTAMENTE DIGERIBILE. LE SUE CARATTERISTICHE AROMATICHE LO RENDONO ADATTO ALLE PIZZE DI CAMPAGNA E A QUELLE BIANCHE COI SALUMI.

SUPPLEMENTO € 2,50

## **IMPASTO DI ENKIR**

È UN CEREALE CARATTERIZZATO DA SEMI SELVATICI CHE DANNO VITA A UNA FARINA INTEGRA E SALUTARE. LA FARINA ENKIR PRESENTA UN ALTO CONTENUTO PROTEICO E UN BASSO CONTENUTO DI GLUTINE

SUPPLEMENTO € 2,50

frumento



# LE PIZZE margherita

IL POMODORO PELATO PER ANTONMARIA  
IL ROSSO UNO DELLA GRANDE TRADIZIONE CAMPANA

## LA CLASSICA € 7,00

SALSA DI POMODORO SAN MARZANO BIOLOGICO,  
FIOR DI LATTE RAGUSANO E FOGLIE DI BASILICO

## LA SAN MARZANO € 8,50

SALSA DI POMODORO SAN MARZANO BIOLOGICO,  
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA E FOGLIE DI BASILICO

## CAPRESE INFORNATA € 10,00

POMODORINO CONFIT, SALSA DI POMODORO SAN MARZANO BIOLOGICO,  
BURRATA PUGLIESE E FOGLIE DI BASILICO

## TRE POMODORI € 10,00

FIOR DI LATTE RAGUSANO, POMODORI SECCHI,  
DATTERINO INFORNATO E DATTERINO GIALLO,  
BASILICO E PARMIGIANO REGGIANO STAGIONATO 36 MESI GRATTUGIATO

SEMPLICEMENTE: IL COLORE PIÙ BORDATO,  
PER IL GUSTO PIÙ DELIZIOSO!

## LA GIALLA € 9,50

SALSA DI DATTERINO GIALLO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA  
E PERLE DI PESTO DI BASILICO

IL NOSTRO ORO BIANCO VIENE DALLA SECOLARE TRADIZIONE SARNOTI  
E A CONQUISTARLI - SCOMMETTIAMO! - SERA IL SUO GUSTO  
FRATECO E PIENO DI LATTE QUOTIDIANO

## MARGHERITA CONFIT € 10,00

SALSA DI POMODORO SAN MARZANO BIOLOGICO,  
POMODORINO CONFIT, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA A CRUDO  
E PERLE DI BASILICO

LENTA LA COCCURA, BACCA LA TEMPERATURA.  
IL POMODORO LO FACCIAMO APPASSIRE,  
MA È SOLO PER FARNE RIFRAIRE LA DOLCEZZA

## MARGHERITA CONCIATA € 11,00

FIOR DI LATTE RAGUSANO,  
POMODORO PELATO SAN MARZANO DOP CONDITO  
(BASILICO, MENTA E PREZZEMOLO),  
CONCIATO ROMANO E PEPE NERO

NON VIENE DALLA CAPRICE: MA È UN FORMAGGIO CAPITALE  
A CASERTA LO CONSIDERANO COME ANCHIO CHE DICONO  
SIA IL PIÙ ANTICO DEL MONDO  
NOI LO CONSIDERIAMO COME TANTO BUONO  
DA TRADIZIONE UNA MARGHERITA!

## 'RIANATA € 10,00

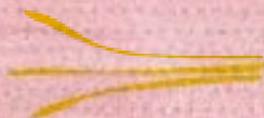
PELATO BIOLOGICO CONDITO CON AGLIO, ORIGANO ED OLIO, ACCIUGHE DI  
SCIACCA, PECORINO SICILIANO GRATTUGIATO E PREZZEMOLO

## MARGHERITA SICILIANA € 9,00

SALSA DI POMODORO SAN MARZANO DOP, RICOTTA FRESCA DI PECORA,  
CACIOCAVALLO RAGUSANO GRATTUGIATO, PEPE NERO E BASILICO

## VERDE/ BIANCO / ROSSO € 12

SALSA DI POMODORO SAN MARZANO BIOLOGICO, FIOR DI LATTE RAGUSANO,  
STRACCIATELLA PUGLIESE, POMODORINO CONFIT,  
DATTERINO GIALLO, PERLE DI BASILICO



# LE PIZZE di mare

## **VENTRESCA** € 15,00

FIOR DI LATTE RAGUSANO, CAPPERI DI SALINA,  
CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, VENTRESCA DI TONNO SOTT'OLIO E  
POMODORO PELATO SAN MARZANO DOP CONDITO  
(BASILICO, MENTA E PREZZEMOLO)

PER NOI, NON POTREBBE ESSERE ALTRO CHE QUELLO SPACIOSO,  
PREGIATO E RICCO, L'ABBIAMO SCELTO PER UNA PIZZA-MARE DAMATA

## **BOTTARGA** € 16,00

INSALATA DI TRUNZO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA A CRUDO,  
BOTTARGA DI MUGGINE TRIKALINOS,  
PEPERONCINO FRESCO E ZESTE DI LIMONE

## **AVOCADO** € 15,00

SALMONE LERØY AFFUMICATO CON SALE DI TRAPANI IGP  
E LEGNI PREGIATI DELL'ETNA, AVOCADO, STRACCIATELLA PUGLIESE  
ED ERBA CIPOLLINA

## **ACCIUGA** € 11,00

SALSA DI POMODORO SAN MARZANO BIOLOGICO, CAPPERI DI SALINA,  
POMODORINO CONFIT, STRACCIATELLA PUGLIESE,  
ACCIUGHE DI SCIACCA ED ORIGANO

DA SEMPRE PARTE INTEGRANTE DEL PAESAGGIO SICILIANO,  
RACCHIUSO IN UN SCAMMO  
IL SOLE E IL SALE DELLA LORO LEGA

## **BACCALÀ** € 16,00

BACCALÀ GIRALDO, POMODORINO CONFIT, CAPPERI DI SALINA,  
OLIVE TAGGIASCHE, STRACCIATELLA PUGLIESE  
E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

## **TAGGIASCA** € 13,00

FIOR DI LATTE RAGUSANO, FILETTI DI TONNO SOTT'OLIO,  
POMODORINO CONFIT, OLIVE TAGGIASCHE,  
BURRATA PUGLIESE, ORIGANO E BASILICO

DALLA LIGURIA, ABBIAMO FATTO ARRIVARE  
DELLE OSPITE DISCRETE E AROMATICHE,  
PERFETTE PER LA TERRAZZA SUL MEDITERRANEO  
CHE CI RICORDA QUESTA PIZZA

## **PUNTARELLE** € 17,00

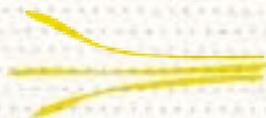
PUNTARELLE CONDITE, ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO NARDIN,  
STRACCIATELLA PUGLIESE, SCORZE DI LIMONE

ANCHE SE VENGONO DA LONTANO,  
DALL'OCERNO DI FRONTE A BUBALI,  
SONO CARNESE E SAPPRE COME  
I GUSTI DEL SUD, CHE LA ACCOMPAGNANO

## **MAZARA** € 19,00

GAMBERO ROSSO DI MAZARA, CIME DI RAPA, POLPA DI RICCI,  
STRACCIATELLA PUGLIESE E PANE CROCCANTE

IL GAMBRO' TÙ PREZIOSO DI SICILIA  
PER LA PIZZA TÙ PREZIOSA DEL NOSTRO ABBU?



# LE PIZZE di campagna

## MELANZANE € 9,50

MELANZANE FRITTE, DATTERINO, CIPOLLA BIANCA,  
MANDORLE E ZESTE DI LIMONE

## PATATE E POMODORO € 9,50

FIOR DI LATTE RAGUSANO, PATATE AL FORNO,  
CIPOLLA DI GIARRATANA CARAMELLATA E POMODORINO CONFIT

NON SI SA SE È PIÙ DA RICORDO  
LA LORO DIMENSIONE O LA LORO DOLCEZZA;  
PER NOI È LA CAMPANESITÀ DEL GUSTO DI CAMPANIA!

GUFFANTI: SUOI TIRRE 150 ANNI DI STORIA  
E UNA DELICATEZZA INDEFFENDIBILE.  
PER UN GUSTO GROSSO E AVVOLGENTE

## RADICCHIO € 10,00

FIOR DI LATTE RAGUSANO,  
GORGONZOLA DOP DI GUFFANTI, RADICCHIO, SPECK  
> PROVALA ANCHE CON SPECK DI MONTAGNA PRETZHOF € 15,00 <

## CECI € 9,00

CREMA DI CECI, MELANZANE GRIGLIATE CONDITE,  
POMODORO SECCO E PREZZEMOLO

## SEGALE € 9,50

FIOR DI LATTE RAGUSANO, SEGALE, PINOLI,  
POMODORO SECCO, OLIVE NERE  
E RAGUSANO STAGIONATO IN GROTTA DOP GRATTUGIATO

## BROCCOLI € 10,00

FIOR DI LATTE RAGUSANO, TUMA, OLIVE NERE,  
CIPOLLA FRESCA, BROCCOLI SALTATI

## AGLIO € 9,00

SALSA DI POMODORO SAN MARZANO BIOLOGICO, OLIVE TAGGIASCHE,  
AGLIO ROSSO, POMODORINO CONFIT, DATTERINO GIALLO E PREZZEMOLO

UNA DICCA RASTRONIERE COLORE PORPORA.  
QUESTO SPECIALE CHE ARRIVANO VOLUTO  
CREARE UNA PIZZA INTORNO!

## SCAROLA € 10,00

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, DATTERINO,  
DATTERINO GIALLO, SCAROLA,  
OLIVE TAGGIASCHE E ACCIUGHE DI SCIACCA

## PIPI E PATATE € 9,50

FIOR DI LATTE RAGUSANO, PATATE AL FORNO,  
PEPERONI ARROSTITI E CONDITI,  
CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, OLIVE NERE

## TRUNZO E BUFALO € 12,00

TRUNZO DI JACI, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, CIPOLLETTA,  
SALSICCIA DI BUFALO RAGUSANO CONDITA CON FINOCCHIETTO

PRODOTTA DA PICCOLI ALLEVATORI ISUEI.  
CI SEMBRA CHE TUTTI TUTTA LA SAGGEZZA  
DEL LORO ANTICO MESTIERE

## MIELE E CIPOLLETTA € 8,50

MIELE, PRIMO SALE E CIPOLLETTA

## ZUCCA € 11,00

FIOR DI LATTE RAGUSANO, ZUCCA, CIPOLLA FRESCA,  
SPECK DI MONTAGNA, STRACCIATELLA PUGLIESE  
> PROVALA ANCHE CON SPECK DI MONTAGNA PRETZHOF € 16,00 <

## VEGETARIANA € 11,00

CREMA DI ZUCCA, FUNGHI CARDONCELLI, POMODORINO CONFIT,  
GRATTUGIA DI PARMIGIANO REGGIANO STAGIONATO 36 MESI

## SALSICCIA E FINOCCHIETTO € 12,00

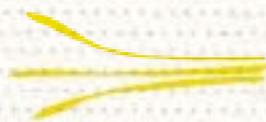
CACIOCAVALLO RAGUSANO, PATATE AL FORNO,  
CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, DATTERINO INFORNATO,  
SALSICCIA DI BUFALO RAGUSANO E PESTO DI FINOCCHIETTO

## CARCIOFI € 11,00

CARCIOFI CRUDI, POMODORINO, OLIVE, PINOLI, CAPPERI,  
CIPOLLETTA, MANDORLE E PECORINO PRIMO SALE GRATTUGIATO  
TUTTO A CRUDO

## CIME ED ACCIUGHE € 11,00

FIOR DI LATTE RAGUSANO, ACCIUGHE DI SCIACCA,  
CIME DI RAPA SALTATE, PEPERONCINO FRESCO,  
OLIVE NERE E PANE CROCCANTE



# LE PIZZE coi salumi

## **FUNGHI & ZOLA** € 15,00

FIOR DI LATTE RAGUSANO, GORGONZOLA GUFFANTI, RUCOLA,  
FUNGHI CARDONCELLI, SALSA DI DATTERINO GIALLO,  
SPECK DI MONTAGNA PRETZHOF

## **CARCIOFI ALLA CARBONARA** € 12,50

FIOR DI LATTE RAGUSANO, CARCIOFI,  
GUANCIALE DI SUINO NERO DEI NEBRODI,  
UOVO E PECORINO ROMANO DOP

## **CHORIZO** € 12,00

CACIO AFFUMICATO, FIOR DI LATTE RAGUSANO,  
UOVO, PATATE, CHORIZO DI IBERICO, CIPOLLA BIANCA

## **PEPPERONI** € 12,00

FIOR DI LATTE RAGUSANO, CIPOLLE STUFATE ROSSE E BIANCHE,  
CHORIZO DI IBERICO, PEPPERONI FRITTI

ROSSO SPEZIATO, BUSSO PICCANTE!  
FACCIAMO UN SACCO NEL CUORE DELLA SPAGNA  
CON LA MIGLIORE CARNE DI SUINO IBERICO

## **BRESAOLA** € 11,50

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, RUCOLA, BRESAOLA IGP,  
SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP, DATTERINO INFORNATO

## **SPECK E PERE** € 10,00

CACIOCAVALLO RAGUSANO AFFUMICATO, FIOR DI LATTE RAGUSANO,  
PERE DELL'ETNA, SPECK E SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP  
> PROVALA ANCHE CON SPECK DI MONTAGNA PRETZHOF € 15,00 <

SIALLE E ROSSE, COME LA LAVA DEL VULCANO,  
DANNO EQUILIBRIO A QUESTI PROFUMI DI MONTAGNA

## **CRUDO** € 10,00

FIOR DI LATTE RAGUSANO,  
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA STAGIONATO 18 MESI,  
DATTERINO A CRUDO E FOGLIE DI BASILICO

LA PREPARIAMO NOI CON UN TOCCO DI SICILIA  
CON UNA PASTA DI ZIBIBBO, ARANCIA, MENTA,  
PESTO DI FINOCCHETTO E PINOLI

## **PORCHETTA** € 11,50

FIOR DI LATTE RAGUSANO, PORCHETTA DI FRUMENTO,  
CICORIA SALTATA E CIPOLLA CAMELLATA

## **VERDI** € 11,50

BASILICO, DATTERINO,  
FIOR DI LATTE RAGUSANO (TUTTO AL FORNO),  
SPALLA COTTA SAN SECONDO E  
PARMIGIANO REGGIANO STAGIONATO 36 MESI GRATTUGIATO

## **NDUJA** € 11,00

SALSA DI POMODORO SAN MARZANO BIOLOGICO,  
NDUJA DI SPILINGA, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, OLIVE,  
STRACCIATELLA PUGLIESE E PREZZEMOLO  
> PROVALA ANCHE CON CHORIZO DI IBERICO € 14,00 <

DAL FUOCO VIVO DEI PICCOLI ARTIGIANI CALABRESI:  
QUESTA È PER NOI CHE AMIAMO LE EMOTIONI FORTE!

## **LARDO** € 11,50

FIOR DI LATTE RAGUSANO, FUNGHI CARDONCELLI, PATATE AL FORNO,  
LARDO DI SUINO NERO DEI NEBRODI E ROSMARINO

## **PANCETTA** € 12,00

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, PATATE AL FORNO,  
RICOTTA FRESCA DI PECORA, PANCETTA DI SUINO NERO DEI NEBRODI E ROSMARINO

## **NEBRODI** € 18,00

FIOR DI LATTE RAGUSANO, FUNGHI CARDONCELLI,  
FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO STAGIONATO 36 MESI,  
PROSCIUTTO CRUDO SUINO NERO DEI NEBRODI 24 MESI E PREZZEMOLO

## **IBERICO** € 18,00

STRACCIATELLA PUGLIESE,  
POMODORINO CONFIT E JAMON IBERICO BLAZQUEZ STAGIONATO 24 MESI

NON UN "SEMPLICE" JAMON, MA QUELLO DI BLAZQUEZ  
CHE DAL 1972 A SALAMANCA È IBERICO DI ARTESANA QUALITÀ

## **CAPOCOLLO** € 12,50

FIOR DI LATTE RAGUSANO, CICORIA SALTATA,  
STRACCIATELLA PUGLIESE,  
CAPOCOLLO DI SUINO NERO DEI NEBRODI E MANDORLE

## **MORTADELLA E BURRATA** € 12,00

MORTADELLA DI BOLOGNA IGP,  
BURRATA PUGLIESE E POMODORINO CONFIT

FEDERI ALLA RIFORMA, ECCO IL GUANCIALE  
QUELLO DEI MAIALINI ALLEVATI ALLO STATO SEMIBRANDO  
ESCLUSIVAMENTE SU NEBRODI

## **AMATRICIANA** € 12,00

SALSA DI POMODORO SAN MARZANO BIOLOGICO,  
GUANCIALE DI SUINO NERO DEI NEBRODI,  
CIPOLLA CAMELLATA E CREMA DI PECORINO ROMANO DOP

## **AFFUMICATA** € 13,50

CACIOCAVALLO RAGUSANO AFFUMICATO, MELANZANE FRITTE,  
PROSCIUTTO COTTO ARROSTO AFFUMICATO PRETZHOF,  
CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO E BASILICO

## **WÜRSTEL** € 12,00

FIOR DI LATTE RAGUSANO, WÜRSTEL ARTIGIANALE PRETZHOF  
RIPIENO AL FORMAGGIO, CIPOLLA CAMELLATA,  
UOVO, PATATE, POMODORINO CONFIT

## **PANNA +** € 13,00

FIOR DI LATTE RAGUSANO, FUNGHI CARDONCELLI,  
SPALLA COTTA DI SAN SECONDO, CIPOLLA BIANCA, SUPER PANNA E PREZZEMOLO

frumento



# LE PIZZE della tradizione

## **CINQUE FORMAGGI** € 12,00

FIOR DI LATTE RAGUSANO, VASTEDDA DELLA VALLE DEL BELICE,  
PARMIGIANO REGGIANO STAGIONATO 36 MESI,  
GORGONZOLA DOP GUFFANTI E BURRATA PUGLIESE

LA LENTIZIA HA UN'ORIGINE ANCHE NELLA SPAGNOLA.  
E QUESTO FORMAGGIO UNICO AL MONDO NE È LA TRADIZIONE.  
OGGI SPATELA ANCHE NOI.

## **PICCANTE** € 10,50

FIOR DI LATTE RAGUSANO, BROCCOLI SALTATI, CIPOLLA FRESCA,  
NDUJA DI SPILINGA, SOPPRESSATA PICCANTE, PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI

## **COTTO** MEZZO PANETTO € 4,50

SALSA DI POMODORO SAN MARZANO BIOLOGICO, PROSCIUTTO COTTO  
E FIOR DI LATTE RAGUSANO

## **NON È NORMA** € 10,00

FIOR DI LATTE RAGUSANO, MELANZANE FRITTE,  
POMODORINO CONFIT, RICOTTA SALATA E BASILICO

## **PARMIGIANA** € 9,00

SALSA DI POMODORO SAN MARZANO BIOLOGICO,  
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, MELANZANE FRITTE,  
DATTERINO INFORNATO, GRANA PADANO DOP E FOGLIE DI BASILICO

## **PISTACCHIO** € 11,50

PESTO DI PISTACCHIO, FIOR DI LATTE RAGUSANO, CIPOLLA BIANCA,  
MORTADELLA DI BOLOGNA IGP, GRANA PADANO DOP E E GRANELLA DI PISTACCHIO

INSUPERABILE IL MATRIMONIO TRA PISTACCHIO  
E IL CLASSICO GRUONE BOLOGNESE.  
IL SIMBOLO VERACE DELLA GIOCCA  
SALUMERIA NAZIONALE POPOLARE

## **PESTO** € 10,50

FIOR DI LATTE RAGUSANO, PESTO DI BASILICO, PATATE AL FORNO,  
DATTERINO GIALLO E PECORINO ROMANO DOP

## **TONNO** € 11,00

SALSA DI POMODORO SAN MARZANO BIOLOGICO, FIOR DI LATTE RAGUSANO,  
FILETTI DI TONNO SOTT'OLIO, OLIVE TAGGIASCHE, CIPOLLETTA ED ORIGANO

## **CAPRICCIOSA A MODO NOSTRO** € 12,50

FIOR DI LATTE RAGUSANO, VASTEDDA DELLA VALLE DEL BELICE,  
CARCIOFI CIPOLLA FRESCA, OLIVE NERE, UOVO,  
FUNGHI CARDONCELLI E SPALLA COTTA DI SAN SECONDO

È L'UNICO FORMAGGIO A FATTA FILATA  
PRODOTTO DA LATTE OVINO IN EUROPA.  
DALLA CONCORDIA PASSIONE DEI CASARI DEL BELICE

## **SALSICCIA** € 13,50

SALSICCIA AL CEPPO DI LINGUAGLOSSA, VASTEDDA DEL BELICE,  
FUNGHI CARDONCELLI ARROSTITI, FIOR DI LATTE RAGUSANO,  
POMODORO PELATO BIOLOGICO CONDITO, PREZZEMOLO

UN CLASSICO AI PIEDI DEI MONTI SICILIANI CHE ARRIVANO DI PIÙ.  
A COMINCIARE DALLA SALSICCIA CHE I MAESTRI ETNEI  
FARNO DA SECOLI AL COTTINO DA SEITTA DI GUERCA DEL VIOLANO

## **CALZONE SICILIANO** € 11,00

FIOR DI LATTE RAGUSANO, SALSA DI POMODORO SAN MARZANO BIOLOGICO,  
SPALLA COTTA SAN SECONDO, CIPOLLETTA E OLIVE.  
SOPRA MACCHIATO CON SALSA  
E PARMIGIANO REGGIANO STAGIONATO 36 MESI GRATTUGIATO

## **CALZONE DI SCAROLE** € 10,00

FIOR DI LATTE RAGUSANO, ACCIUGHE DI SCIACCA,  
SCAROLA RICCIA, OLIVE TAGGIASCHE E PINOLI

# *i dolci*



**TIRAMISÙ DEL GIORNO PRIMA** € 6,00

**CHEESECAKE CIOCCOLATO** € 6,00

**CHEESECAKE CARMELLO** € 6,00



**CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO** € 6,00

**CANESTRINO** € 7,00

CON CREMA PASTICCIERA E FRAGOLINE DI MALETTO



**MOUSSE** € 7,00

DI CIOCCOLATO FONDENTE, PAN DI SPAGNA ALL'ARANCIA,  
RICOTTA DI PECORA E CREMA DI PERE COSCIA



**CREME BRÛLÉ** 6€

*frumento*



# tabella degli allergeni

## **INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI E DEI LORO DERIVATI**

SI AVVISA LA GENTILE LA GENTILE CLIENTELA CHE, NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI. ELENCO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENICI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N° 1169/2011 " SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE"

**1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE O PRODOTTI DERIVATI**  
(GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT)

**2 FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI**  
(MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI ACAGIÙ, DI PECAN, DEL BRASILE, PISTACCHI, MACADAMIA)

**3 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI**

**4 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO**

**5 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA**

**6 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE**

**7 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE**

**8 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO**

**9 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI**

**10 SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A 10MG/KG**

**11 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA**

**12 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI**

**13 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE**

**14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI**

UN NOSTRO RESPONSABILE INCARICATO È A DISPOSIZIONE PER FORNIRE OGNI SUPPORTO O INFORMAZIONE AGGIUNTIVA, ANCHE MEDIANTE L'ESIBIZIONE DI IDONEA DOCUMENTAZIONE, QUALI APPOSITE ISTITUZIONI OPERATIVE, RICETTARI, ETICHETTE ORIGINALI DELLE MATERIE PRIME.



*frumento*



**PIAZZA MAZZINI - ACIREALE**

**+39 095 601496**

**FRUMENTOACIREALE.IT**