

COSE

DA

MAAN

GIA

RE

frumento



i fritti

PATATINE CLASSICHE € 6,5

PATATE FRESCHE FRITTE CON LA PROPRIA BUCCIA
TAGLIATE A BASTONCINO

PATATINE RUSPANTI ALL'ARANCIA € 6,5

PATATE FRESCHE FRITTE CON LA PROPRIA BUCCIA,
ZESTE DI ARANCIA SICILIANA

PATATINE RUSPANTI AL SALE € 6,5

PATATE FRESCHE FRITTE CON LA PROPRIA BUCCIA, SALE

PATATINE RUSPANTI AL LIME € 6,5

PATATE FRESCHE FRITTE CON LA PROPRIA BUCCIA,
SPREMITA DI LIME, PEPE NERO

FISH&CHIPS 1 PEZZO € 6

FILETTO DI BACCALÀ FRITTO CON PATATINE RUSPANTI AL LIME

ARANCINO O ARANCINA? ARANCINU! 1 PEZZO € 3

ARANCINO SICILIANO AL TRUNZO DI ACI 🌀 E RAGUSANO DOP

NON C'È SICILIANO CHE POSSA RINUNCIARVI:
LE ALICI COME SOLO QUI SAPPIAMO FARLE

ARANCINI MASCULINI! 1 PEZZO € 3,5

ARANCINO SICILIANO AI MASCULINI,
PECORINO SICILIANO, FINOCCHIETTO SELVATICO, PINOLI,
POMODORO BUTTIGLIEDDRU DI LICATA 🌀

ARANCINO AL GAMBERO ROSSO 1 PEZZO € 7

CON ROBIOLA DI ROCCAVERANO 🌀 ED ASPARAGI

PANELLE E MORTADELLA 1 PEZZO € 3

PANELLE DI CECI PALERMITANE ACCOMPAGNATE CON
MORTADELLA CLASSICA DI BONFATTI 🌀, SPREMITA DI LIMONE E PEPE NERO

RAGUSANO IN CARROZZA CON MIELE E MANDORLE 1 PEZZO € 2,5

CACIO RAGUSANO FRESCO, PANATO E FRITTO,
SERVITO CON MIELE SICILIANO E MANDORLE

CROCCHÈ 1 PEZZO € 3

CROCCHETTA DI PATATE RIPIENA CON PROSCIUTTO COTTO
"SAN GIOVANNI" CAPITELLI, PROVOLA ARTIGIANALE AFFUMICATA,
CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP STAGIONATO 24 MESI

FRITTATINA DI PASTA ALLA GENOVESE DI CARNE 1 PEZZO € 5

BESCIAMELLA, PROVOLA ARTIGIANALE AFFUMICATA,
SUGO ALLA GENOVESE, PECORINO SICILIANO

FIORI DI ZUCCA € 10

FIORI DI ZUCCA RIPIENI (4 GRANDI O 6 PICCOLI, DECIDE L'ORTO)
CON ALACCE SALATE DI LAMPEDUSA 🌀
E PROVOLA DEI NEBRODI DI LUISA AGOSTINO 🌀

COPERTO € 2,5



marchio frumento

TUTTE LE NOSTRE PIZZE SONO ORIGINALI, PENSATE E REALIZZATE NELLO STILE DI FRUMENTO. LE TROVERETE SUDDIVISE PER CATEGORIE INTUITIVE (LE MARGHERITE, LE PIZZE COI SALUMI, LE PIZZE COL PESCE, LE PIZZE DI CAMPAGNA). ACCANTO AD OGNI PIZZA TROVERETE PERÒ UN PICCOLO "MARCHIO", ATTRAVERSO CUIVI RACCONTIAMO CHE SIGNIFICATO HANNO PER LA NOSTRA FILOSOFIA. PER OGNI PIZZA POTETE SCEGLIERE TRA QUESTI IMPASTI DIVERSI, CHE TROVATE QUI A FONDO PAGINA!



EVERGREEN

UNA SELEZIONE DI PIZZE VEGETARIANE, DA SEMPRE TRA LE NOSTRE PREFERITE, COSTRUITA E CONTINUAMENTE RINNOVATA NEL SEGNO DELLA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE E AMBIENTALE.



KM BUONO

NON CI ACCONTENTIAMO DEL CHILOMETRO ZERO, PERCHÉ OGNI PRODOTTO HA UN SUO "CHILOMETRO BUONO": ED È FIN LÌ CHE NOI ANDIAMO A SELEZIONARLO PER DARVI LA POSSIBILITÀ DI ASSAGGIARE LE COSE PIÙ BUONE, FATTE DAI VERI ARTIGIANI DEL GUSTO.



AUTOCTONE

DAL MARE AL VULCANO, ATTRAVERSO LA TERRA CHE CI CIRCONDA: QUESTE PIZZE SONO IL NOSTRO OMAGGIO ALLA NATURALE RICCHEZZA DEL LUOGO IN CUI LAVORIAMO E AI PESCATORI, AI CONTADINI E AGLI ALLEVATORI CHE CI CONSENTONO DI FARLO.



STAGIONALI


QUI TROVATE SEMPRE QUALCOSA DI NUOVO! SONO LE PIZZE ISPIRATE ALLA STAGIONE IN CORSO, ALLE PRIMIZIE DELL'ORTO E ALLA NOSTRA VOGLIA DI CELEBRARLE.



#SENZAFRETTA

"LE COSE BUONE ARRIVANO SEMPRE SENZA FRETTA" È IL NOSTRO MOTTO. QUESTE PIZZE, MOLTE DELLE QUALI ARRICCHITE DA MATERIE PRIME DI GRANDE PREGIO, SONO QUELLE CHE RAPPRESENTANO DI PIÙ LA NOSTRA IDEA DI PIZZA CONTEMPORANEA.

a tavola trovi

IN CUCINA UTILIZZIAMO SOLO SALE MARINO DI TRAPANI , PRODOTTO ARTIGIANALMENTE E RACCOLTO CON METODI SOSTENIBILI NELLA RISERVA NATURALE DELLE SALINE DI TRAPANI E PACECO, GESTITA DAL WWF.

L'OLIO EVO FRUMENTO FEAT OLIVE FA PARTE DELLA NOSTRA SELEZIONE DI PRODOTTI SICILIANI ECCELLENTI.

L'AZIENDA SERAFICA LO PRODUCE SUL VERSANTE SUD DELL'ETNA, CON NOCELLARA ETNEA IN PUREZZA, DA UN'UNICA PARTICELLA A 1000 METRI SUL LIVELLO DEL MARE.

ABBIAMO SCELTO MAIONESE E KETCHUP ITALIANI E BIOLOGICI. LI PRODUCE CEREALTEA, IMPRESA AGRICOLA FAMILIARE PIEMONTESE, DI CUI CONDIVIDIAMO LA GRANDE ATTENZIONE ALL'ALIMENTAZIONE SANA.

farine e impasti

L'IMPASTO DI FRUMENTO

IL NOSTRO IMPASTO PIÙ RAPPRESENTATIVO, ALLA BASE DELLA NOSTRA IDEA DI PIZZA SICILIANA: SOLO GRANI ANTICHI SICILIANI RUSSELLO E PERCIASACCHI, COLTIVATI IN BIOLOGICO E MACINATI A PIETRA DAL MULINO ANGELICA DI MODICA. L'IMPASTO SARÀ PIÙ SOTTILE E RUSTICO, CON UN GENUINO GUSTO DI FRUMENTO. PROVATELO SOPRATTUTTO CON LE NOSTRE PIZZE STAGIONALI E DI CAMPAGNA!


IMPASTO NAPOLETANO *STESO A RUOTA DI CARRO*
IMPASTO A BASE DI FARINA BIANCA DA AGRICOLTURA SOSTENIBILE PETRA, MACINATA DAI MUGNAI PADOVANI DI FAMIGLIA ULTRACENTENARIA DEL MOLINO QUAGLIA. DOPO UNA LUNGA MATURAZIONE DELL'IMPASTO, A NOI PIACE STENDERE LA PIZZA COL PIÙ ANTICO DEI METODI TRADIZIONALI NAPOLETANI: QUELLO A RUOTA DI CARRO. PROVALA CON UNA DELLE NOSTRE MARGHERITE PER SCOPRIRE IL SUO MASSIMO GUSTO!

FACCIAMO PARTE DI



Slow Food®

Alleanza dei Cuochi

NEL NOSTRO
MENÙ TROVATE
13 PRESID
SLOW FOOD 



LE PIZZE *margherita*

NON SOLO UNA, MA UN'INTERA COLLEZIONE ISPIRATA ALL'ESSENZA DELLA STORIA E DEL GUSTO, RACCHIUSA DA SEMPRE NELLA PIZZA MARGHERITA

UN POMODORO CHE SEMBRA NATO PER TRASFORMARSI IN SALSA! VINCENZO GRACI LO CUSTODIVA TRA I RICORDI D'INFANZIA, HA RITROVATO I SEMI ED È TORNATO A PRODURLO. PER LA FORTUNA DELLA NOSTRA PIZZA!




MARGHERITA CLASSICA € 9
POMODORO BUTTIGLIEDDRU DI LICATA ,
FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO, BASILICO

SAN MARZANO € 11
POMODORO BUTTIGLIEDDRU DI LICATA ,
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, BASILICO

UNA ROTONDA E PERFETTA NUVOLETTA BIANCA CHE TRASUDA FRESCHISSIME GOCCE DI LATTE RIGOROSAMENTE DALLE BUFALHE DELLA PIANA DEL SELE

MARGHERITA DOP € 11
POMODORO BUTTIGLIEDDRU DI LICATA , FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO, BASILICO, GRATTUGIA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP STAGIONATO 24 MESI

PICCOLI ARTIGIANI DELLA PROVINCIA DI SALERNO LAVORANO IL LATTE FRESCO DEI MONTI PIACENTINI PER PRESERVARNE IN QUESTO PRODOTTO GENUINITÀ E GUSTO


MARINARA DI ACCIUGHE € 12
POMODORO BUTTIGLIEDDRU DI LICATA ,
POMODORINO ROSSO INFORNATO, CREMA DI AGLIO,
CAPPERI DI SALINA , FILETTI DI ALACCE SALATE DI LAMPEDUSA ,
PREZZEMOLO, ORIGANO

PIZZA FRITTA!




PIZZA FRITTA MARGHERITA € 11
POMODORO BUTTIGLIEDDRU DI LICATA ,
FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO,
PARMIGIANO REGGIANO DOP STAGIONATO 24 MESI, BASILICO

ANTICA NORMA € 12
ANTICO POMODORO DI NAPOLI , BASILICO INFORNATO,
MELANZANE FRITTE, RICOTTA SALATA

LA GIALLA € 12
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP,
POMODORINO GIALLO VESUVIANO, PERLE DI PESTO DI BASILICO

CAPRESE INFORNATA € 12
POMODORO BUTTIGLIEDDRU DI LICATA ,
POMODORINO ROSSO CONFIT,
BURRATA PUGLIESE BIO 125G, BASILICO

UN PROFUMO INCONFONDIBILE E AVVOLGENTE. QUELLO DI UN POMODORO GENUINO, DALLA VARIETÀ PIÙ ANTICA, DOLCE E DELICATA.


SLOW MARGHERITA € 12
FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO,
ANTICO POMODORO DI NAPOLI , OLIVE CAIAZZANE ,
PROVOLA DEI NEBRODI DI LUISA AGOSTINO 

POLPOSE E GOLOSE. LE OLIVE DI CAIAZZO SLOW FOOD SONO NATE PER STARE SULLA PIZZA! L'AZIENDA AGRICOLA SANGIOVANNI LE COLTIVA IN BIOLOGICO E LE CONSERVA ARTIGIANALMENTE.

LENTA LA COTTURA, BASSA LA TEMPERATURA. IL POMODORO LO FACCIAMO APPASSIRE, MA È SOLO PER FARNE FIORIRE LA DOLCEZZA

MARGHERITA CONFIT € 12,5
POMODORO BUTTIGLIEDDRU DI LICATA , POMODORINO ROSSO CONFIT,
CILIEGINO DI BUFALA CAMPANA DOP, PERLE DI PESTO DI BASILICO

TRE POMODORI € 13
FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO,
CAPULIATO DI POMODORO SECCO, POMODORINO ROSSO INFORNATO,
POMODORINO GIALLO VESUVIANO A CRUDO, GRATTUGIA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP STAGIONATO 24 MESI, BASILICO

VERDE / BIANCO / ROSSO € 13,5
POMODORO BUTTIGLIEDDRU DI LICATA , FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO, POMODORINO GIALLO VESUVIANO, PERLE DI PESTO DI BASILICO, POMODORINO ROSSO CONFIT, STRACCIATELLA PUGLIESE

*ARRICCHISCI LA TUA PIZZA CON I SUPPLEMENTI CHE PREFERISCI!
TROVI L'ELENCO ALLA FINE DEL MENU

COPERTO € 2,5



LE PIZZE di campagna

ACESE DOC € 12

POMODORO BUTTIGLIEDDRU DI LICATA, FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO, TRUNZO DI ACI STUFATO, CIPOLLETTA FRESCA, GRATTUGIA DI PECORINO SICILIANO

NON HA SOLO IL NOME DELLA NOSTRA CITTÀ DI ORIGINE E DEI MITI CHE LA CIRCONDANO: ANCHE COLORE E SAPORE RIVELANO LE SUE ORIGINI "VULCANICHE"!

AGLIO € 11

POMODORO BUTTIGLIEDDRU DI LICATA, CREMA DI AGLIO, OLIVE CAIAZZANE, POMODORINO ROSSO CONFIT, POMODORINO GIALLO VESUVIANO, PREZZEMOLO

AGRODOLCE € 12

POMODORO BUTTIGLIEDDRU DI LICATA, MELANZANE FRITTE, CREMA DI AGLIO, OLIVE CAIAZZANE, CIPOLLA DI GIARRATANA IN AGRODOLCE, CAPPERI DI SALINA, POMODORINO ROSSO CONFIT E PREZZEMOLO

NON SI SA SE È PIÙ DA RECORD LA SUA DIMENSIONE O LA SUA DOLCEZZA: PER NOI È LA CAMPIONESSA DEL GUSTO DI CAMPAGNA!

ALLA CATANESE € 12

FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO, ZUCCHINE FRITTE, RICOTTA SALATA DI PECORA E MENTA

FIORI DI ZUCCA € 14

PROVOLA ARTIGIANALE AFFUMICATA, ALACCE SALATE DI LAMPEDUSA, FIORI DI ZUCCA, STRACCIATELLA PUGLIESE, LIMONE GRATTUGIATO

MICA PIZZA E FICHI € 14

FIOR DI LATTE ARTIGIANALE DEL CASEIFICIO GIFFONIELLO, GORGONZOLA DOP, SCAROLA RICCIA, CONFETTURA ARTIGIANALE DI FICHI, MANDORLE, MENTA

MIELE E CIPOLLETTA € 9

PECORINO FRESCO, FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO, CIPOLLETTA, MIELE SICILIANO

NON È NORMA € 12

FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO, MELANZANE FRITTE, POMODORINO ROSSO CONFIT, RICOTTA SALATA, BASILICO

PARMIGIANA € 12

POMODORO BUTTIGLIEDDRU DI LICATA, FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO, MELANZANE FRITTE, POMODORINO ROSSO INFORNATO, GRATTUGIA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP STAGIONATO 24 MESI, BASILICO

PATATE E FUNGHI € 14

FIOR DI LATTE ARTIGIANALE DEL CASEIFICIO GIFFONIELLO, CIPOLLETTA FRESCA, ANTICO POMODORO DI NAPOLI, OLIVE CAIAZZANE, FUNGHI CARDONCELLI, PATATE AL FORNO, PREZZEMOLO

SEGALE € 12

FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO, SEGALE SALTATE, OLIVE CAIAZZANE, CAPULIATO DI POMODORO SECCO, GRATTUGIA DI RAGUSANO DOP

SEI FORMAGGI € 16

FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO, PARMIGIANO REGGIANO DOP STAGIONATO 24 MESI, GORGONZOLA DOP, BURRATA PUGLIESE BIO 125G, PROVOLA DEI NEBRODI DI LUISA AGOSTINO, ROBIOLA DI ROCCAVERANO

L'UNICO CAPRINO STORICO D'ITALIA, CHE NELLE LANGHE PRODUCONO DA LATTE CRUDO COME SI FACEVA DUE SECOLI FA. ASSAGGIATELO E VI SENTIRETE IN UNA FATTORIA D'OLTRALPE!

TRUNZO E SALSICCIA € 15

ANTICO POMODORO DI NAPOLI, PROVOLA DEI NEBRODI DI LUISA AGOSTINO, SALSICCIA DI PALAZZOLO ACREIDE, TRUNZO DI ACI STUFATO, OLIVE CAIAZZANE, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

TENERUMI € 14

ANTICO POMODORO DI NAPOLI, PROVOLA ARTIGIANALE AFFUMICATA, TENERUMI, FIORI DI ZUCCA, ZUCCHINE FRITTE, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, CAPULIATO DI POMODORO SECCO, PROVOLA DEI NEBRODI GRATTUGIATA

*ARRICCHISCI LA TUA PIZZA CON I SUPPLEMENTI CHE PREFERISCI!
TROVI L'ELENCO ALLA FINE DEL MENU

COPERTO € 2,5



LE PIZZE coi salumi

ALL'ITALIANA € 15

FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO, STRACCIATELLA PUGLIESE, PROSCIUTTO COTTO "SAN GIOVANNI" CAPITELLI, CAPULIATO DI POMODORO SECCO, PESTO DI BASILICO

SPEZIATO CON ERBE MONTANE. MASSAGGIATO A MANO. QUESTO PROSCIUTTO BY PRETZHOF PORTA ALLA PIZZA L'ECO SOLARE DELLA QUALITÀ ALTOATESINA

AFFUMICATA € 16

PROVOLA ARTIGIANALE AFFUMICATA, MELANZANE FRITTE, PROSCIUTTO COTTO ARROSTO AFFUMICATO ARTHUR'S MOUNTAIN MEAT, CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP STAGIONATO 24 MESI, BASILICO

BRESAOLA € 15

FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO, POMODORINO ROSSO INFORNATO, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP, BRESAOLA IGP

BUFALA E CRUDO € 16

FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO, ANTICO POMODORO DI NAPOLI, CRUDO DI PARMA "SANT'ILARIO" STAGIONATO 24 MESI, CILIEGINO DI BUFALA CAMPANA DOP, ORIGANO, OLIO

CALZONE € 13

FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO, POMODORO BUTTIGLIEDDRU DI LICATA, CIPOLLETTA, OLIVE CAIAZZANE, PROSCIUTTO COTTO "SAN GIOVANNI" CAPITELLI, GRATTUGIA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP STAGIONATO 24 MESI

CAPOCOLLO € 14

FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO, VERDURE SELVATICHE SALTATE, CAPOCOLLO DI SUINO NERO DEI NEBRODI DI LUISA AGOSTINO, STRACCIATELLA PUGLIESE, MANDORLE

CAPRICCIOSA € 15

POMODORO BUTTIGLIEDDRU DI LICATA, FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO, FUNGHI CARDONCELLI, UOVO BIO, PROSCIUTTO COTTO "SAN GIOVANNI" CAPITELLI, ORIGANO

PROSCIUTTO COTTO SECONDO NATURA. LAVORATO A MANO COME UNA VOLTA. CON UN SOLO INGREDIENTE SEGRETO: IL TEMPO!

CRUDO E FICHI € 16

FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO, GORGONZOLA DOP, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA "SANT'ILARIO" STAGIONATO 24 MESI, CONFETTURA ARTIGIANALE DI FICHI, BASILICO

CULATELLO E BURRATA € 22

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, CILIEGINO ROSSO INFORNATO, BASILICO INFORNATO, CULATELLO DI ZIBELLO DOP, BURRATA PUGLIESE BIO 125G

È PIÙ DI UN PROSCIUTTO. È UN CULATELLO! LA PARTE PIÙ NOBILE DEL MAIALE. STAGIONATA A PARMA DA PODERE CADASSA, CHE LO FA DA OLTRE DUE SECOLI.

FUNGHI & ZOLA € 16

FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO, GORGONZOLA DOP, RUCOLA, FUNGHI CARDONCELLI, POMODORINO GIALLO VESUVIANO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA "SANT'ILARIO" STAGIONATO 24 MESI

IL SIMBOLO DELLA STORICITÀ DELLA MORTADELLA ITALIANA. FATTA SOLO CONI TAGLI NOBILI DI CARNI LOCALI. ASSAGGIARE PER CAPIRE LA DIFFERENZA!

MORTADELLA E BURRATA € 15

MORTADELLA CLASSICA DI BONFATTI, BURRATA PUGLIESE BIO 125G, POMODORINO ROSSO CONFIT

'NDUJA € 13

POMODORO BUTTIGLIEDDRU DI LICATA, CREMA DI 'NDUJA DI SPILINGA, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, OLIVE CAIAZZANE, STRACCIATELLA PUGLIESE, PREZZEMOLO

DAL FUOCO VIVO DEI PICCOLI ARTIGIANI CALABRESI QUESTA È PER NOI CHE AMIAMO LE EMOZIONI FORTI!

NEBRODI € 22

FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO, FUNGHI CARDONCELLI, CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP STAGIONATO 24 MESI, PROSCIUTTO CRUDO DI SUINO NERO DEI NEBRODI DI LUISA AGOSTINO, PREZZEMOLO

IL PIÙ INTERESSANTE E PREZIOSO SALUME SICILIANO. NATO DALLE MANI DI UNA PRODUTTRICE CHE TRATTA L'ECOSISTEMA COME UNA FAMIGLIA E OGNI ANIMALE CON IL MASSIMO RISPETTO

PANCETTA € 15

FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO, PATATE AL FORNO, CARCIOFI ALLA ROMANA SOTT'OLIO, PANCETTA "GIOVANNA" CAPITELLI, ROSMARINO

PATANEGRA € 22

POMODORO BUTTIGLIEDDRU DI LICATA, STRACCIATELLA PUGLIESE, POMODORINO GIALLO VESUVIANO, PATANEGRA DI 5J, ORIGANO

UN PROSCIUTTO ICONICO. UN MARCHIO LEGGENDARIO: DA 150 ANNI. IL MIGLIOR SALUME DEL MONDO

A LEONFORTE I CONTADINI CHIUDONO A MANO. UNA AD UNA SULL'ALBERO. LE PESCHE ANCORA VERDI. PER POTERLE RACCOLGERE INTEGRE E MATURE. IL MASSIMO DELLA CONCENTRAZIONE DEL GUSTO!

PESCA E PORCHETTA € 14

FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO, ROBIOLA DI ROCCAVERANO, PESCA NEL SACCHETTO, PORCHETTA DI ARICCIA IGP, SCAROLA RICCIA

PICCANTE € 11

FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO, POMODORO BUTTIGLIEDDRU DI LICATA, SALAME NAPOLI PICCANTE, ORIGANO

PISTACCHIO € 14

PESTO DI PISTACCHIO, FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO, CIPOLLETTA, MORTADELLA CLASSICA DI BONFATTI, SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP, GRANELLA DI PISTACCHIO

PORCHETTA € 14

FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO, PROVOLA ARTIGIANALE AFFUMICATA, PATATE AL FORNO, CIPOLLA DI GIARRATANA IN AGRODOLCE, PORCHETTA DI ARICCIA IGP

CROCCANTE. SPEZIATA E TENERA: DAI COLLI LAZIALI. UN GRANDE CLASSICO IRRESISTIBILE SIN DALL'EPOCA DEI ROMANI

PROSCIUTTO E PATATE € 15

FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO, PROSCIUTTO COTTO ARROSTO AFFUMICATO ARTHUR'S MOUNTAIN MEAT, PATATE AL FORNO, PARMIGIANO REGGIANO DOP STAGIONATO 24 MESI INFORNATO, ROSMARINO, ORIGANO

SALSICCIA E FINOCCHIETTO € 15

RAGUSANO DOP, PATATE AL FORNO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, POMODORINO ROSSO INFORNATO, SALSICCIA DI PALAZZOLO ACREIDE, PESTO DI FINOCCHIETTO SELVATICO

SLOW PARMIGIANA € 15

POMODORO BUTTIGLIEDDRU DI LICATA, FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO, MELANZANE FRITTE, MORTADELLA CLASSICA DI BONFATTI, PROVOLA DEI NEBRODI DI LUISA AGOSTINO

*ARRICCHISCI LA TUA PIZZA CON I SUPPLEMENTI CHE PREFERISCI! TROVI L'ELENCO ALLA FINE DEL MENU

COPERTO € 2,5

LE PIZZE di mare

ACCIUGHE € 14

FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO,
ANTICO POMODORO DI NAPOLI, CAPPERI DI SALINA,
OLIVE CAIAZZANE, CAPULIATO DI POMODORO SECCO, STRACCIATELLA
PUGLIESE, FILETTI DI ALACCE SALATE DI LAMPEDUSA, ORIGANO

COSÌ LUNGHE DA ESSERE SOPRANNOMINATE ALACCE.
SIMBOLO DELLA STORIA DELLA PESCA MEDITERRANEA.
LE ABBIAMO SCELTE PERCHÉ SONO CARNOSE E GOLOSE!

BRUSCHETTA A MARE € 15

ANTICO POMODORO DI NAPOLI, STRACCIATELLA PUGLIESE,
POMODORINO ROSSO CONDITO, POMODORINO GIALLO VESUVIANO AL FORNO,
OLIVE CAIAZZANE, CONSERVA DI FILETTI DI TONNO "FRUMENTO FEAT",
LIMONE GRATTOGIATO



PIZZA FRITTA ALLA SICILIANA € 12

SALSA DI POMODORO SICCAGNO, PROVOLA DEI NEBRODI DI LUISA AGOSTINO,
ALACCE SALATE DI LAMPEDUSA, OLIVE CAIAZZANE,
CIPOLLETTA FRESCA, ORIGANO

ROSSO € 25

FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO,
TARTARE DI GAMBERO ROSSO LOCALE DEL GOLFO DI CATANIA
E POLPA DI RICCI, VERDURE SELVATICHE SALTATE,
STRACCIATELLA PUGLIESE, MOLLIKA ATTURRATA,
ROBIOLA DI ROCCAVERANO

2024 SCAROLA € 13

ANTICO POMODORO DI NAPOLI, FIOR DI LATTE ARTIGIANALE
CASEIFICIO GIFFONIELLO, OLIVE CAIAZZANE, CAPPERI DI SALINA,
SCAROLA RIPASSATA, FILETTI DI ALACCE SALATE DI LAMPEDUSA

TONNO E BURRATA € 15

FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO,
CONSERVA DI FILETTI DI TONNO "FRUMENTO FEAT", OLIVE CAIAZZANE,
POMODORINO ROSSO CONFIT, BURRATA PUGLIESE BIO 125G,
ORIGANO, BASILICO

TONNO & CIPOLLA € 13

POMODORO BUTTIGLIEDDRU DI LICATA,
FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO,
CIPOLLA DI GIARRATANA IN AGRODOLCE,
CONSERVA DI FILETTI DI TONNO "FRUMENTO FEAT", ORIGANO

*ARRICCHISCI LA TUA PIZZA CON I SUPPLEMENTI CHE PREFERISCI!
TROVI L'ELENCO ALLA FINE DEL MENU

COPERTO € 2,5



pane e companatico


ANTIPASTO ALLA SICILIANA € 15

MIX DI SALUMI, FORMAGGI E CONSERVE



PATANEGRA & CRO € 20

PATANEGRA DI 5J, SERVITO CON CROSTINI DI PANE AL POMODORO



SALUMI DI SUINO NERO DEI NEBRODI € 20

PROSCIUTTO CRUDO, CAPOCOLLO, PANCETTA
DALL'ALLEVAMENTO "LA PAISANELLA" DI LUISA AGOSTINO 

PROSCIUTTO ASSOLUTO € 20

PATANEGRA 5J, CRUDO DI SUINO NERO DEI NEBRODI DI LUISA AGOSTINO
STAGIONATO 24 MESI , PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA "SANT'ILARIO"
STAGIONATO 24 MESI, CULATELLO DI ZIBELLO DOP 

TARTARE DI MANZO € 16

CIPOLLETTA, CAPPERI DI SALINA ,
INSALATA DI TRUNZO DI ACI , SENAPE CONTADINA

DALLA CARNE PRELIBATA DELLA MADAMA BIANCA.
SELEZIONE DELLE MIGLIORI FASSONE DI PIEMONTE
DAL MANTO CANDIDO E DAL GUSTO UNICO



VITELLO TONNATO € 15

PANZANELLA DI MARE € 18

POMODORINO ROSSO, STRACCIATELLA PUGLIESE,
BASILICO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, PANE CROCCANTE,
CRUDO DI GAMBERO ROSSO LOCALE DEL GOLFO DI CATANIA

DA SEMPRE PARTE INTEGRANTE DEL PAESAGGIO EOLIANO,
RACCHIUDONO IN UN GRAMMO
IL SOLE E IL SALE DELLA LORO ISOLA

INSALATA DI BACCALÀ € 16

INSALATA DI ARANCE, CIPOLLETTA, CAPPERI DI SALINA ,
INSALATA DI TRUNZO DI ACI ,
POMODORINO ROSSO CONFIT, FILETTI DI BACCALÀ

TARTARE DI GAMBERO ROSSO E FRAGOLINE € 16

TARTARE DI GAMBERO ROSSO LOCALE DEL GOLFO DI CATANIA E FRAGOLINE


BACCALÀ FRITTO & TRUNZO € 16

BACCALÀ FRITTO E INSALATA DI TRUNZO DI ACI 

RAGUSANO ARROSTITO € 9

CACIO RAGUSANO CONDITO CON OLIO, ACETO, ORIGANO

INSALATA NIZZARDA € 15

CONSERVA DI FILETTI DI TONNO "FRUMENTO FEAT", UOVO SODO BIO,
VERDURE SELVATICHE SALTATE, OLIVE CAIAZZANE , POMODORINO ROSSO,
CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, DRESSING ALLA SENAPE

CAESAR SALAD € 15

POLLO RUSPANTE ALLA GRIGLIA, INSALATA,
SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO DOP STAGIONATO 24 MESI,
MAIONESE ALLA SENAPE, CROSTINI DI PANE



INSALATA CAPRESE € 10

POMODORINO ROSSO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP,
OLIO, SALE, ORIGANO, BASILICO







> PROVALA ANCHE CON L'AGGIUNTA DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
"SANT'ILARIO" STAGIONATO 24 MESI € 15 <

> PROVALA ANCHE CON L'AGGIUNTA DI FILETTI DI TONNO SOTT'OLIO "FRUMENTO FEAT" € 15 <

INSALATA DI ARANCE € 12

ARANCE, SCAROLA RICCIA, OLIVE CAIAZZANE , CIPOLLETTA,
FILETTI DI ALACCE SALATE DI LAMPEDUSA , SALE, PEPE,
ACETO BALSAMICO DI MODENA

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI SLOW FOOD € 20

CULATELLO DI ZIBELLO DOP , MORTADELLA CLASSICA DI BONFATTI ,
PROSCIUTTO CRUDO DI SUINO NERO DEI NEBRODI DI LUISA AGOSTINO ,
CAPOCOLLO DI SUINO NERO DEI NEBRODI DI LUISA AGOSTINO ,
PROVOLA DEI NEBRODI DI LUISA AGOSTINO , ROBIOLA DI ROCCAVERANO 

COPERTO € 2,5



i dolci

TIRAMISÙ DEL GIORNO PRIMA € 7

CHEESECAKE CIOCCOLATO € 7

CHEESECAKE CARMELLO € 7

CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO € 7

CANESTRINO € 7
CON CREMA PASTICCIERA E FRAGOLINE

DOLCE DEL GIORNO € 7

COPERTO € 2,5

frumento



Supplementi

BRESAOLA IGP	5€
BURRATA PUGLIESE BIO DA 125G	3,50€
CAPOCOLLO DI SUINO NERO DEI NEBRODI DI LUISA AGOSTINO 	5€
CULATELLO DI ZIBELLO DOP 	55 GR 9€ / 110 GR 18€
GUANCIALE	2€
GRATTUGIA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP STAGIONATO 24 MESI O RAGUSANO DOP	4€
MORTADELLA CLASSICA DI BONFATTI 	3,5€
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP	3,5€
MOZZARELLA DI BUFALA SENZA LATTOSIO	2,5€
MOZZARELLA FIOR DI LATTE ARTIGIANALE CASEIFICIO GIFFONIELLO	5€
PANCETTA DI SUINO NERO DEI NEBRODI DI LUISA AGOSTINO 	5€
PANCETTA "GIOVANNA" CAPITELLI	5€
PORCHETTA DI ARICCIA IGP	5€
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA "SANT'ILARIO" STAGIONATO 24 MESI	55 GR 9€ / 110 GR 18€
PROSCIUTTO CRUDO DEI NEBRODI DI LUISA AGOSTINO 	5€
PROSCIUTTO COTTO "SAN GIOVANNI" CAPITELLI	5€
PROSCIUTTO COTTO ARROSTO AFFUMICATO ARTHUR'S MOUNTAIN MEAT	55 GR 10€ / 110 GR 20€
PROSCIUTTO PATANEGRA 5J	2,5€
PROVOLA DEI NEBRODI DI LUISA AGOSTINO 	2,5€
PROVOLA ARTIGIANALE AFFUMICATA	3,5€
SALSICCIA DI PALAZZOLO ACREIDE 	3,5€
SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP	2€
SPECK DI MONTAGNA	3€
STRACCIATELLA PUGLIESE	3,5€
FILETTI DI ALACCE SALATE DI LAMPEDUSA 	2,5€
CONSERVA DI FILETTI DI TONNO "FRUMENTO FEAT"	4€
GAMBERO ROSSO LOCALE DEL GOLFO DI CATANIA	12€
FUNGHI CARDONCELLI	2,5€
POMODORINO ROSSO CONFIT	3€
POMODORINO GIALLO VESUVIANO CONFIT	3€
PERLE DI PESTO DI BASILICO	3€
PESTO DI PISTACCHIO	3,5€

TUTTI I PRODOTTI NON INDICATI IN ELENCO POTRANNO ESSERE AGGIUNTI COME SUPPLEMENTO AD UN PREZZO COMPRESO TRA 1 E 2 EURO.
PER MAGGIORI DETTAGLI POTRETE CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA.

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, 8 - ACIREALE

+39 095 601496

PIAZZA SAN FRANCESCO D'ASSISI, 14 - CATANIA

+39 095 8037564

CORSO UMBERTO I, 13 - MODICA

+39 0932 1611471

WWW.FRUMENTOPIZZERIA.IT