



Menu

Cucina Mediterranea

Antipasti di Mare

- δ **Gambero Rosso di Mazara* marinato** € 14,00
(su letto di rucola, olio e.v.o., succo di limone, pepe nero)
- δ **Pesce Spada Crudo marinato** € 12,00
(Pesce Spada*, olio e.v.o, pepe nero, limone)
- δ **Antipasto di Tonnara (Prodotto Salato Affumicato)** € 12,00
(Salsiccia di tonno, bottarga di tonno, tonno rosso affumicato, lattume di tonno, "tunnina" salata, olio e.v.o.)
- δ **Mix Affumicato** € 14,00
(Tonno affumicato e Salmone Affumicato su letto di rucola)
- δ **Insalata di Mare** € 12,00
(Calamari*, Cozze, Polpo*, Gambero rosa* e Gambero Rosso*, carote, sedano, olio e.v.o, aglio, pepe nero, limone)
- δ **Ricotta Fresca (Pecora) e Bottarga (Tonno)** € 12,00
- δ **Bruschette di Mare** € 12,00
(Tonno affumicato, salmone affumicato, gambero rosso*, pesce spada*)
- δ **Bruschette Stracciatella e Salmone Affumicato** € 14,00
- δ **Bruschette Macco di Fave & Gambero di Mazara*** € 12,00
- δ **Bruschetta Ricotta Fresca e Bottarga** € 12,00
- δ **Impepata di Cozze** € 9,00
(Cozze, peperoncino, prezzemolo, olio e.v.o)
- δ **Zuppa di Cozze** € 11,00
(Cozze, cipolla, aglio, pomodoro fresco, origano, prezzemolo, pepe nero, olio e.v.o)

Antipasti di Terra

- δ **Antipasto Italiano** € 11,00
(Mozzarella di Bufala D.O.P, Prosciutto Crudo, Olive, rucola, olio evo e basilico)
- δ **Stracciatella di Battipaglia al Naturale** € 8,00
(Servita con Olio evo e Crostini di pane)
- δ **Bruschette Stracciatella e Pomodoro Secco** € 10,00
(al profumo di Basilico)
- δ **Bruschette Miste** € 8,00
(Pesto alla trapanese, macco di fave, pomodoro secco e capperi, alici marinate)
- δ **Bruschette alla Trapanese** € 6,00
(Pesto alla trapanese: pomodoro fresco, basilico, mandorle, aglio, olio e.v.o.)
- δ **Caprese di Bufala** € 8,00
(Bufala D.O.P, Pomodoro rosso, basilico, olio e.v.o)
- δ **Carpaccio di Bresaola** € 8,00
(Bresaola su letto di rucola, scaglie di parmigiano, olio e.v.o, limone)
- δ **Pane Pizza Condito** € 6,50
(Olive e caciocavallo)

Primi Piatti

Le Busiate Trapanesi

- δ *Busiata Mediterranea* € 17,00
(Pomodorini, gambero rosso*, gambero rosa*, cozze, prezzemolo, mandorle, cardamomo, olio extra vergine d'oliva)
- δ *Busiata Pesto Verde, Pomodorini e Gamberi** € 17,00
- δ *Busiata con Cozze* € 14,00
- δ *Busiata Cremosità Marina* € 18,00
(Pesto verde, mandorle, Stracciatella, tartare di Gambero Rosso di Mazara*)
- δ *Busiata Macco di Fave e Gamberi* € 17,00
(Fave, verdure, prezzemolo, gambero rosa* e gambero rosso*, olio e.v.o)
- δ *Busiata Macco di Fave e Bottarga di Tonno* € 15,00
(Fave, verdure, prezzemolo, bottarga di tonno, olio e.v.o)
- δ *Busiata Macco di Fave e Cozze* € 15,00
(Fave, verdure, prezzemolo, cozze, olio e.v.o)
- δ *Busiata alla Trapanese* € 12,00
(Pomodoro, basilico, prezzemolo, aglio, mandorle, olio e.v.o, pecorino e patate fresche fritte in padella)
- δ *Busiata con Macco di Fave* € 12,00
(Fave, verdure, prezzemolo, pepe nero, olio e.v.o.)

Paella

- δ *Paella Valenciana* € 18,00
(Riso giallo lungo, zafferano, verdure miste, ceci, carni miste, pesce misto, crostacei*, molluschi)
- δ *Paella ai Gamberi* € 16,00
(Riso giallo lungo, zafferano, verdure miste, ceci, gambero rosa*, gambero rosso*)
- δ *Paella Castigliana* € 13,00
(Riso giallo lungo, zafferano, verdure miste, ceci, carni miste)

Primi Piatti

I Cous - Cous

- δ *Cous-Cous con zuppa di pesce alla Trapanese* € 15,00
(Semola di grano duro, aglio, cipolla, prezzemolo, pepe nero, cannella, conc. di pom., pesce da zuppa*, mandorle, olio e.v.o)
- δ *Cous-Cous alla Pantasca* € 15,00
(Semola di grano duro, aglio, cipolla, prezzemolo, pepe nero, cannella, conc. di pom., pesce da zuppa*, mandorle, verdure al forno in olio e.v.o)
- δ *Cous-Cous di carne e verdure all'Araba* € 15,00
(Semola di grano duro, zuppa di verdure di stagione, ceci, patate, pomodoro, carni miste, curry, cannella, peperoncini, masala)
- δ *Cous-Cous di verdure all'Araba* € 14,00
(Semola di grano duro, zuppa di verdure di stagione, ceci, patate, coriandolo, curry, curcuma)
- δ *Cous-Cous Taboulè* € 12,00
(Semola di grano, verdure di stagione, mais, piselli)

I Basmati

- δ *Riso Basmati con Gamberi e Verdure al curry* € 16,00
(Riso basmati, verdure dolci miste di stagione, panna fresca, gambero rosa* e gambero rosso*, curry, cardamomo, curcuma, cumino)
- δ *Riso Basmati con Pollo e Verdure al curry* € 15,00
(Riso basmati, verdure dolci miste di stagione, panna fresca, pollo, curry, cardamomo, curcuma, cumino)
- δ *Riso Basmati con Verdure al curry* € 13,00
(Riso basmati, verdure dolci miste di stagione, panna fresca, curry, cardamomo, curcuma, cumino)

Secondi Piatti

- δ *Pesce di giornata (Chiedere al maître)* €55,00 kg
- δ *Calamaro alla Griglia* €55,00 kg
- δ *Zuppa di Pesce di Stagione (Chiedere al maître)* € 17,00
(Pesce da zuppa, pomodoro fresco, cipolla, aglio prezzemolo, mandorle, pepe nero, cardamomo, alloro, olio e.v.o, crostini di pane)
- δ *Pesce Spada "Savini"* € 17,00
(Trancio di pesce spada panato con grissini e fritto al burro, su letto di rucola)
- δ *Pesce Spada Grigliato* € 17,00
- δ *Involtini di Pesce Spada alla Siciliana* € 13,00
(Pesce Spada, pan grattato, pomodoro, cipolla, capperi, melanzane, mentuccia, agrumi grattugiati, basilico, sale, pepe nero, olio e.v.o.)
- δ *Pesce Azzurro all'Acqua Pazza o in Zuppa* € 15,00
(Sgombro/Merluzzo/Nasello/Mustia/Palumbo, pomodorini, Aglio, prezzemolo, pepe nero, vino bianco, olio e.v.o,)
- δ *Tagliata di Controfiletto* € 16,00
(Su letto di rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano, olio e.v.o)
- δ *Grigliata Mista di Carni* € 16,00
(Controfiletto, Pollo, Salsiccia)
- δ *Spiedini di Vitello con Verdure* € 14,00
(Marinati con paprika dolce & coriandolo)

Contorni

- δ *Insalata Mista di Stagione* € 6,00
- δ *Kus-Kus Salad* € 8,50
(Iceberg, radicchio, rucola, pomodorini, mais, mozzarella di bufala)
- δ *Insalata di Tonno e Mozzarella* € 9,50
(Iceberg, pomodorini, tonno sott'olio, mais, mozzarella, olio e.v.o)
- δ *Insalata con Salmone Affumicato & Bufala* € 12,00
(Iceberg, pomodorini, mais, bufala, salmone affumicato, olio e.v.o)
- δ *Patate allo Zafferano* € 5,00
(Patate, cipolla, carote, olio evo, , zafferano, pepe nero)
- δ *Verdure alla Griglia* € 8,50
(Funghi, pomodoro, peperoni, cipolle, patate, zucchinette genovesi, melanzane)

Pizzeria

- δ **Rianata** € 7,50
(Acciughe, pomodoro fresco, pecorino, prezzemolo, origano, aglio, olio e.v.o.)
- δ **Margherita** € 6,50
(Fior di latte, pomodoro, basilico, olio e.v.o.)
- δ **Sfincionello** € 7,50
(Acciughe, pomodoro fresco, doppio concentrato di pomodoro, cipolla, caciocavallo, origano, pepe nero, mollica, olio e.v.o.)
- δ **Napoli** € 7,50
(Acciughe, fior di latte, pomodoro, origano, olio e.v.o.)
- δ **Romana** € 7,50
(Fior di latte, prosciutto cotto, pomodoro, olio e.v.o.)
- δ **Capricciosa** € 10,50
(Acciughe, fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto, funghi, cuori di carciofo, wurstel, olive nere, olio e.v.o.)
- δ **Quattro Formaggi** € 8,00
(Emmenthal, gorgonzola, fior di latte, caciocavallo, olio e.v.o.)
- δ **Quattro Stagioni** € 9,00
(Fior di latte, prosciutto cotto, pomodoro, funghi, cuori di carciofo, basilico, olio e.v.o.)
- δ **Araba** € 8,00
(Acciughe, pomodoro, capperi, salame piccante, caciocavallo, origano, olio di peperoncino)
- δ **Mediterranea** € 8,00
(Mozzarella di bufala, pomodorini, basilico, origano, olio e.v.o.)
- δ **Vegetariana** € 9,00
(Pomodoro fresco, mozzarella, peperoni, funghi, melanzane, zucchine)
- δ **Calzone** € 7,50
(Fior di latte, prosciutto cotto, pomodoro fresco, olio e.v.o.)
- δ **Regina** € 10,50
(Mozzarella di bufala, pomodorini, rucola, bresaola, olio e.v.o.)
- δ **Pizza Asmara** € 10,50
(Pomodoro fresco, mozzarella, funghi, salsiccia, salame piccante, peperoni, prezzemolo, olio e.v.o.)
- δ **Pizza Rusticana** € 8,50
(Fior di latte, funghi, gorgonzola, cipolla, pomodoro, prezzemolo, olio e.v.o.)

Sfiziose

- δ **Catamarano** € 13,00
(Scafo di destra: radicchio, scamorza affumicata, bufala;
Scafo di Sinistra: funghi, bufala;
Ponte: bufala, pomodorini, rucola, bresaola, scaglie di parmigiano, olio e.v.o.)
- δ **Monte Erice** € 13,00
(Ripieno: bufala, radicchio, gorgonzola;
Esterno: bufala, rucola, scaglie di parmigiano, olio e.v.o.)
- δ **Stracciatella Rustica** € 14,00
(Fiordilatte, salsiccia, funghi, stracciatella, scaglie di parmigiano,
basilico, olio e.v.o.)
- δ **Panino "all'ufficiale"** € 7,50
(Pane pizza tagliato a metà e condito con acciughe,
pomodoro a fette, mozzarella fior di latte, origano & Olio e.v.o.)
- δ **Crudo** € 9,50
(Pomodoro Fresco, bufala, basilico, prosciutto crudo, olio e.v.o.)
- δ **Gorgo-Crudo** € 9,50
(Pomodoro Fresco, fior di latte, gorgonzola, prosciutto crudo, olio e.v.o.)
- δ **Stile Misto** € 11,00
(Bufala, gorgonzola, zucchine grigliate, basilico, prosciutto crudo, olio e.v.o.)
- δ **Fumè** € 8,50
(Fior di latte, scamorza affumicata, basilico, speck, olio e.v.o.)
- δ **Pescatora** € 16,00
(Pomodoro fresco, aglio, prezzemolo, calamari*, pesce spada*, cozze, gamberi*)
- δ **Salmonata** € 12,00
(Bufala, pepe nero, salmone affumicato, prezzemolo, olio e.v.o.)

-**Aggiunzioni di:** Salmone Aff., Tonno Aff., Gambero Rosso, €5,00
Stracciatella

-**Aggiunzioni di:** mozzarella di bufala, bresaola, prosciutto crudo, €2,50
speck, granella di pistacchio, tonno, scamorza affumicata

-**Aggiunzioni di:** fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto, funghi, €1,50
carciofi, salame piccante, gorgonzola, radicchio, olive, caciocavallo,
wurstel, scaglie di grana, pomodorini, melanzane, zucchine

Beveraggio

Acqua Maximum Naturale/Frizzante (Depurata Certificata) lt. 0,75	€ 2,00
Coca-Cola 25cl.	€ 2,00
Coca-Cola Zero 25cl.	€ 2,00
Sprite 25cl.	€ 2,00
Fanta 25cl.	€ 2,00
Chinotto 20cl.	€ 2,00
Acqua Tonica 20cl	€ 3,00

Birre in Bottiglia

Heineken 33cl.	€ 3,50	Messina Cristalli 33cl.	€ 3,50
Baffo d'Oro 33cl.	€ 3,50	Leffe Rossa 33cl.	€ 4,00
Moretti 33cl.	€ 3,00	Leffe Bionda 33cl.	€ 4,00
Beck's 33cl.	€ 3,50	Corona 33cl.	€ 4,00
Ceres 33cl.	€ 4,00	Paulaner 0,5lt.	€ 5,00
Ceres Rossa 33cl.	€ 4,00	Heineken 0 33cl.	€ 3,50

Birre alla Spina

Spina 0,30	€ 4	Spina 0,50	€ 6
------------	-----	------------	-----

Birre Artigianali Siciliane

	33cl	75cl
Cristalli di Manna e Fiori di frassino - delle Madonie	€ 6,5	€ 16
Stranizza d'Amuri - Albicocca di Scillato e Manna	€ 7	€ 16,5
Petra Bianca - Cuore di Salgemma della Madonie	€ 7	€ 16,5
Bedda Stagiuni - Mandarino di Ciaculli e Zagara	€ 7	€ 16,5

Dessert

- δ *Cassatella Trapanese Artigianale* € 3,50
Ripiena di ricotta di pecora e scaglie di cioccolato amaro
- δ *Cassatella Sfiziosa Artigianale* € 5,00
Ripiena di Nutella | Crema di Pistacchio
- δ *Semifreddo Artigianale* € 6,00
Servito con colata di cioccolato calda e "crumble" di mandorle caramellate
- δ *Panna Cotta aromatizzata alla Vaniglia* € 5,00
Colata di Crema a scelta: cioccolato, frutti bosco, caramello, pistacchio
- δ *Cuore Fondente al Cioccolato con Gelato* € 6,50
*Ripieno di cioccolato calda e servito con creme e granella a scelta.
Nocciola, Pistacchio, Vaniglia, Cioccolato, Limone, Fragola*
- δ *Gelo di Frutta Artigianale* € 4,00
Servito con grattugiata di limone e creme a scelta: frutti di bosco, fragola
- δ *Gelato in Coppa* € 4,50
*Servito con creme e granelle a scelta.
Nocciola, Pistacchio, Vaniglia, Cioccolato, Limone, Fragola*
- δ *Macedonia di Frutta Fresca con Gelato* € 6,50
*Servita con creme e granelle a scelta.
Nocciola, Pistacchio, Vaniglia, Cioccolato, Limone, Fragola*
- δ *Frutta di Stagione* € 4,00
- δ *Macedonia di Frutta Fresca* € 4,00
- δ *Caffè* € 1,50

Coperto & Servizio € 2,00



Menu

Mediterranean Cuisine

Seafood Starters

- δ **Marinated Mazara's Red Prawns*** € 14,00
(Lemon, E.v.o oil, black pepper)
- δ **Marinated raw Swordfish*** € 12,00
(E.v.o. oil, black pepper, lemon)
- δ **Tonnara Appetizer** (strong salty flavor) € 12,00
(Tuna sausage, tuna eggs, smoked tuna, E.v.o. oil, lemon)
- δ **Mix Affumicato** € 14,00
(Smoked red tuna, smoked salmon, rocket salad)
- δ **Seafood Salad** € 12,00
(Squids, Mussels, Octopus*, pink shrimps* e Red Prawns*, carrots, celery, Olive Oil, garlic, black pepper, lemon juice)*
- δ **Fresh Ricotta Cheese (Goat) & Bottarga** (Red Tuna Eggs) € 12,00
- δ **Bruschette di Mare** € 12,00
(Smoked Tuna, Smoked Salmon, Red Prawn, Swordfish*)*
- δ **Bruschette with Stracciatella and Smoked Salmon** € 14,00
- δ **Bruschetta with mashed Fava Beans and Prawns*** € 12,00
- δ **Bruschetta Ricotta cheese and Bottarga** € 12,00
- δ **Peppered Mussels** € 9,00
(Mussels, chili, parsley, E.v.o. oil)
- δ **Mussels Soup** € 11,00
(Mussels, onion, garlic, fresh tomato, oregano, parsley, black pepper, E.v.o. oil)

Starters

- δ **Italian Starter** € 13,00
(Mozzarella Bufala D.O.P, Parma Ham, Olives, rocket salad, olive oil, basil)
- δ **Stracciatella cheese from Battipaglia** € 8,00
(Served with Olive oil and Crutons)
- δ **Bruschette Stracciatella and sun-dried Tomatoes** € 10,00
(topped with basil)
- δ **Mix Bruschette** € 8,00
(Trapanese pesto, mashed fava beans, sun-dried tomatoes, sardines)
- δ **Trapanese's Bruschetta** € 6,00
(Trapanese Pesto: fresh tomato, garlic, parsley, E.v.o. oil, almonds)
- δ **Caprese Bufala** € 8,00
(Bufala D.O.P, red tomato, basil pesto, olive oil)
- δ **Carpaccio Bresaola** € 8,00
(Bresaola Ham, rocket salad, parmesan flakes, E.v.o. oil, lemon)
- δ **Seasoned Pizza Bread** € 6,50
(Olives & cheese)

First Course

Le Busiate Trapanesi (Fresh Pasta)

- δ **Busiata "Mediterranea"** € 17,00
(Cherry tomatoes, red prawns, mussels, parsley, almonds, E.v.o. oil)*
- δ **Busiata with Pesto, Cherry Tomatoes & Prawns*** € 17,00
- δ **Busiata with Mussels** € 14,00
- δ **Busiata Cremosità Marina** € 18,00
(Pesto, almonds, Stracciatella, Mazara's red Prawns Tartare)*
- δ **Busiata with mashed Fava Beans and Prawns** € 17,00
(Fava beans, vegetables, parsley, pink prawns & red prawns*, E.v.o. oil)*
- δ **Busiata with mashed Fava Beans and Tuna eggs** € 15,00
(Fava beans, vegetables, parsley, tuna eggs, E.v.o. oil)
- δ **Busiata mashed Fava Beans and Mussels** € 15,00
(Fava beans, vegetables, parsley, mussels, E.v.o. oil)
- δ **Busiata with Trapanese's Pesto** € 12,00
(Fresh tomato, basil, parsley, garlic, almonds, E.v.o. oil, fresh french fries)
- δ **Busiata with Mashed Fava Beans** € 12,00
(Fava beans, vegetables, parsley, mussels, E.v.o. oil)

Paella

- δ **Valencian Paella** € 18,00
(Parboiled rice, saffron, mix vegetables, chickpeas, mix meat, sea food)*
- δ **Prawns Paella** € 16,00
(Parboiled rice, saffron, mix vegetables, chickpeas, pink prawns & red prawns*)*
- δ **Castilian Paella** € 13,00
(Parboiled rice, saffron, mix vegetables, chickpeas, mix meat)

First Course

I Cous – Cous

- δ **Trapanese Style Cous-Cous with Fish Soup** €15,00
(Durum wheat flour, garlic, onion, parsley, cinnamon, tomato concentrate, fish, almonds, E.v.o. oil)
- δ **Pantesca Style Cous-Cous** €15,00
(Durum wheat flour, garlic, onion, parsley, cinnamon, tomato concentrate, fish, almonds, fried vegetables in E.v.o. oil)
- δ **Arabic Vegetarian Cous-Cous** €14,00
(Durum wheat flour, vegetables soup, potatoes, coriander, curry, curcuma)
- δ **Arabic Cous-Cous with Meat and Vegetables** €15,00
(Durum wheat flour, vegetables soup, chickpeas, potatoes, fresh tomato, mix meat, cinnamon, curry, chili pepper, masala)
- δ **Cous-Cous Taboulè** €12,00
(Durum wheat flour, vegetables, corn, peas)

I Basmati (Indian Aromatic Rice)

- δ **Basmati Rice shrimps & vegetables with curry** € 16,00
(Basmati rice, vegetables, coconut milk, cream, prawns, spices)
- δ **Basmati Rice chicken & vegetables with curry** € 15,00
(Basmati rice, vegetables, coconut milk, cream, chicken, spices)
- δ **Basmati Rice vegetables with curry** € 13,00
(Basmati rice, vegetables, coconut milk, cream, spices)

Second Course

- δ **Catch of the Day** *(ask the Maitre)* €55,00 kg.
- δ **Grilled Squid** €55,00 kg
- δ **Fish Soup** *(ask the Maitre)* € 17,00
(Fish of the Day, fresh tomato, garlic, parsley, almonds, mussels, black pepper, E.v.o. oil, croutons)
- δ **Grilled Swordfish** € 17,00
- δ **Savini Swordfish** € 17,00
(Breaded swordfish, butter, rocket salad)*
- δ **Sicilian Swordfish* Rolls** € 13,00
(Filled with bread crumbs, tomato, onion, eggplant, mint, black pepper, E.v.o. oil)
- δ **Bluefish "Acqua Pazza" or Soup** € 15,00
(Mackerel/Cod/Hake/scomber/Haddock, cherry tomatoes, Garlic, parsley, black pepper, white wine, E.v.o oil)
- δ **Beef Tagliata (Sirloin Steak)** € 16,00
(with rocket salad, cherry tomatoes, parmesan flakes, E.v.o. oil)
- δ **Mix Grill** € 16,00
(Sirloin, Chicken, Pork Sausage)
- δ **Veal Skewers with vegetables** € 14,00
(Marinated with sweet paprika & coriander)

Sides

- δ **Mix Seasonal Salad** € 6,00
- δ **Kus-Kus Salad** € 8,50
(Savoy cabbage, chicory, rocket salad, cherry tomatoes, corn, iceberg salad, bufala)
- δ **Tuna & Mozzarella Salad** € 9,50
(Lettuce, cherry tomatoes, red onions, tuna, corn, mozzarella, e.v.o oil)
- δ **Smoked Salmon and Bufala Cheese Salad** € 12,00
(Lettuce, cherry tomatoes, bufala cheese, salmon, e.v.o oil)
- δ **Grilled Vegetables** € 8,50
(Mushrooms, tomatoes, bell peppers, onions, potatoes, zucchini, eggplants)
- δ **Oven-Roasted Potatoes with saffron** € 5,00
(Potatoes, onion, carrots, oil, black pepper, saffron)

Pizzeria

- δ **Rianata** € 7,50
(Anchovies, fresh tomato, pecorino cheese, parsley, oregano, garlic, E.v.o oil)
- δ **Margherita** € 6,50
(Mozzarella, fresh tomato, basil, E.v.o oil)
- δ **Sfincionello** € 7,50
(Anchovies, tomato paste, onion, caciocavallo cheese, oregano, black pepper, bread crumb, e.v.o. oil)
- δ **Napoli** € 7,50
(Anchovies, mozzarella, fresh tomato, E.v.o oil)
- δ **Romana** € 7,50
(Mozzarella, ham, fresh tomato, E.v.o oil)
- δ **Capricciosa** € 10,50
(Anchovies, mozzarella, fresh tomato, ham, artichokes, mushrooms, wurstel, black olives, E.v.o oil)
- δ **Quattro Formaggi** € 8,00
(Emmenthal, blue cheese, mozzarella, caciocavallo cheese, E.v.o oil)
- δ **Quattro Stagioni** € 9,00
(Mozzarella, ham, fresh tomato, mushrooms, artichokes, basil, E.v.o oil)
- δ **Araba** € 8,00
(Anchovies, fresh tomato, capers, spicy salami, caciocavallo cheese, oregano, chili oil)
- δ **Mediterranea** € 8,00
(Bufala cheese, cherry tomatoes, basil, oregano, E.v.o oil)
- δ **Vegetariana** € 9,00
(Fresh tomato, mozzarella, peppers, mushrooms, eggplants, zucchini)
- δ **Calzone** € 7,50
(Mozzarella, ham, fresh tomato, E.v.o oil)
- δ **Regina** € 10,50
(Bufala cheese, cherry tomatoes, rocket salad, bresaola ham, E.v.o oil)
- δ **Pizza Asmara** € 10,50
(Fresh tomato, mozzarella, mushrooms, sausage, spicy salami, bell peppers, parsley, E.v.o. oil)
- δ **Pizza Rusticana** € 9,50
(Mozzarella, mushrooms, blue cheese, onion, fresh tomato, parsley, E.v.o oil)

Sfiziose

- δ **Catamarano** € 13,00
(Right Hull: chicory, smoked cheese, bufala cheese;
Left Hull: mushrooms, bufala cheese; Bridge: bufala cheese,
cherry tomatoes, rocket salad, bresaola ham, parmesan flakes, E.v.o. oil)
- δ **Mount Erice** € 13,00
(Filling: bufala cheese, chicory, blue cheese;
Outside: bufala cheese, rocket salad, parmesan flakes, E.v.o. oil)
- δ **Bruschettone** € 13,00
(Bufala cheese, Tomato, mushrooms,
Rocket salad, bresaola ham, parmesan flakes, e.v.o. oil)
- δ **Stracciatella Rustica** € 14,00
(mozzarella, sausage, mushrooms, stracciatella, parmesan flakes,
basil, E.v.o. oil)
- δ **Panino "all'ufficiale"** € 7,50
(Pizza bread cut in half with anchovies, tomato, mozzarella, oregano & E.v.o. oil)
- δ **"Crudo"** € 9,50
(Fresh tomato, bufala cheese, Parma ham, basil leaves, E.v.o. oil)
- δ **"Gorgo-Crudo"** € 9,50
(Fresh tomato, mozzarella, blue cheese, Parma ham, olio e.v.o)
- δ **"Stile Misto"** € 11,00
(Bufala cheese, blue cheese, grilled zucchini, basilico, Parma ham, e.v.o. oil)
- δ **"Fumè"** (Mozzarella, smoked cheese, basil, speck ham, e.v.o. oil) € 8,50
- δ **Pescatora** € 16,00
(Fresh tomato, garlic, parsley, squids*, swordfish*, mussels, prawns*)
- δ **Salmonata** € 12,00
(Bufala cheese, black pepper, smoked salmon, parsley, e.v.o. oil)

Toppings: bufala cheese, bresaola ham, Parma ham, speck, pistacchio, €2,50
Walnuts, tuna, smoked provola

Toppings: mozzarella, fresh tomato, ham, mushrooms, artichokes, €1,50
spicy salami, blue cheese, chicory, olive, wurstel, caciocavallo cheese, parmesan
flakes, cherry tomatoes, vegetables

Toppings: Smoked salmon, Smoked tuna, Mazara's red Prawns, €5,00
Stracciatella cheese

Beverage

Water Still/Sparkling lt. 0,75	€ 2,00
Coca-Cola 25cl.	€ 2,00
Coca-Cola Zero 25cl.	€ 2,00
Sprite 25cl.	€ 2,00
Fanta 25cl.	€ 2,00
Chinotto 20cl.	€ 2,00
Tonic Water 20cl	€ 3,00

Bottled Beers

Heineken 33cl.	€ 3,50	Messina Cristalli 33cl.	€ 3,50
Baffo d'Oro 33cl.	€ 3,50	Leffe Red 33cl.	€ 4,00
Moretti 33cl.	€ 3,00	Leffe Blond 33cl.	€ 4,00
Beck's 33cl.	€ 3,50	Corona 33cl.	€ 4,00
Ceres 33cl.	€ 4,00	Paulaner 0,5lt.	€ 5,00
Ceres Rossa 33cl.	€ 4,00	Heineken 0 33cl.	€ 3,50

Draft Beers

Draft 0,30cl € 4

Draft 0,50 cl € 6

Craft Beers from Sicily

	33cl	75cl
Cristalli di Manna e Fiori di frassino - delle Madonie	€ 6,5	€ 16,0
Stranizza d'Amuri - Apricot from Scillato e Manna	€ 7	€ 16,5
Petra Bianca - Rock Salt from Madonie	€ 7	€ 16,5
Bedda Stagiuni - Tangerine from Ciaculli e Orange Blossom	€ 7	€ 16,5

Dessert

- δ **Cassatella** (Trapanese's homemade pastry) € 3,50
(Goat cheese, sugar, chocolate drops)
- δ **Cassatella "Sfiziosa"** € 5,00
Nutella | Pistacchio cream
- δ **Semifreddo** (Frozen Custard) € 6,00
(Served with warm chocolate sauce and caramelized almond crumble)
- δ **Panna Cotta** (Custard Pudding) € 5,00
(Choice of Cream Drizzle: chocolate, mixed berries, caramel, pistacchio)
- δ **Hot Lava Cake with Icecream** € 6,50
(Filled with hot chocolate and served with a choice of creams and toppings: Hazelnut, Pistachio, Vanilla, Chocolate, Lemon, Strawberry)
- δ **Gelo di frutta** (Fruit Jelly) € 4,00
(Served with lemon zest and a choice of creams: mixed berries, strawberry)
- δ **Icecream** € 4,50
(Served with a choice of creams and toppings: Hazelnut, Pistachio, Vanilla, Chocolate, Lemon, Strawberry)
- δ **Fruit Salad & Ice-Cream** € 6,50
(Served with a choice of creams and toppings: Hazelnut, Pistachio, Vanilla, Chocolate, Lemon, Strawberry)
- δ **Seasonal fruit** € 4,00
- δ **Fruit Salad** € 4,00
- δ **Coffee** € 1,50

Service € 2,00 p.p