

MENU



s i n c e 1 9 5 2

Grazio Cordai

PIZZA & MORE

PIZZA & MORE

- I Nostri Fritti -

Patatine fritte €4

Fiori di zucca in pastella (4pz) €7

Tris di arancinetti €6

Chips di patate fresche con buccia €6

Panelle (4pz)

Stracciatella €6

Gambero rosa €10

Mortadella €6

- Le Classiche -

Margherita €7
Salsa, mozzarella, basilico, origano

Margherita "in giallo" €8
Salsa di ciliegino giallo "Agromonte", mozzarella fiordilatte, pesto di basilico, datterino giallo

Regina Margherita €9
Mozzarella di bufala, ciliegino rosso infornato, basilico

Norma €9
Salsa di pomodoro ciliegino "Agromonte", melanzane fritte, ricotta salata, basilico

Capricciosa €13
Salsa, mozzarella, prosciutto cotto a crudo, funghi "Cardoncelli", uovo, basilico, origano

Parmigiana €12
Salsa, mozzarella, melanzane fritte, prosciutto cotto a crudo, uovo, parmigiano, basilico, origano

Tonnarella €12
Salsa, mozzarella, tonno, cipolla rossa, olive, basilico, origano

Diavola €11
Salsa, mozzarella, cipolla rossa, olive, salame piccante, basilico, origano

Rucola €15
Mozzarella di bufala, ciliegino rosso infornato, rucola, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano, basilico, origano
- Provala con bresaola IGP €16

Pistacchio DOC €16
Crema di pistacchio DOP, mozzarella fiordilatte, mortadella, burrata, granella di pistacchio

Quattro formaggi €12
Mozzarella, gorgonzola, emmenthal, grana, olio, origano

Siciliana €12
Fiordilatte, pepato, acciughe, cipolla in agrodolce, olive nere, olio, origano, basilico

- Le Speciali -

Patate e salsiccia

€14

Provola affumicata, salsiccia, cipolla in agrodolce, olive, patate al forno, basilico, origano

Norma "rivisitata"

€15

Fiordilatte, melanzane fritte, pomodorino datterino giallo infornato semi-dry, chips di melanzane, fonduta di ricotta salata, pesto di basilico

Trunzo di Aci

€14

Fiordilatte, cipolletta fresca, salsiccia, trunzo a insalata, scaglie di caciocavallo ragusano

Pancetta e patate

€14

Patate al forno, pancetta cotta a fiamma, fonduta di provola affumicata, rosmarino, basilico

Marinara "sbagliata"

€10

Salsa di pomodoro, acciughe, scaglie di pepato infornate, crumble di olive, olio all'aglio, basilico, origano

"Non è una caponata"

€15

Crema di melanzane, peperoni in agrodolce, pinoli, uvetta, pomodorino giallo semi-dry, basilico

Tonno e peperoni

€16

Provola, filetti di tonno dolce, peperoni in agrodolce, crumble di olive, origano, basilico

"Ariccia"

€18

Crema di funghi champignon saltati, porchetta di Ariccia, scaglie di Tuma Persa, lamelle di tartufo

- Le Gourmet -

Con impasto ai 10 cereali

Fichi e crudo

€18

Ciuffetti di caprino, fichi, prosciutto crudo, noci, basilico

Salmone

€22

Stracciata di bufala, salmone salinato, pomodorino semi-dry, zest di limone, pesto di rucola

"Pinne gialle"

€22

Tonno fresco, cipolla rossa marinata, crumble di olive, menta

Fiori di zucca

€20

Vellutata di zucchine, fiori di zucca essiccati, ciuffetti di ricotta fresca, filetti di acciuga, polvere di barbabietola

- Calzoni o pizza fritta? -

Classico

€10

Salsa di pomodoro, prosciutto cotto, fiordilatte, olive, basilico

Siciliano

€12

Mozzarella, tuma, acciughe, olive, cipolla in agrodolce, basilico

Vegetariano

€8

Mozzarella, spinaci, scaglie di parmigiano, basilico

Napoletano

€12

Ricotta e pepato, cicoli napoletani, salsa di pomodoro

- I Nostri Aperitivi -

Aperitivo base con patatine, olive e crostini dalle 11:30 alle 18:30 €12 a persona

2 drink accompagnati da mix di frittura e assaggi della tradizione siciliana €36

2 drink accompagnati da una selezione di salumi e formaggi, mix di frittura, degustazione di piatti e primi tipici siciliani €50

- I Nostri Piatti -

Crudo e cantalupo €12
 Melone cantalupo, prosciutto crudo, ciuffetti di caprino, perlage di basilico

Sicilian salad €15
 Insalata di trunzo, pomodorino semi-dry, pollo arrostito, mandorle lamellate, crostini di pane, maionese al limone

Carpaccio di salmone €20
 Carpaccio di salmone salinato, cavolo rosso, miele, pepe rosa

Carpaccio di manzo €18
 Manzo, capperi, senape, salsa chimichurri

Caprese €8
 Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio, origano
 - Con aggiunta di filetti di tonno €12
 - Con aggiunta di prosciutto crudo €12

- I Nostri Dolci -

Babà magnum con crema chantilly e frutta fresca €7

Tiramisù €7

Brownie e gelato €7

Salame di cioccolato e ricotta €5

Dolce del giorno €7

BEVERAGE

- Bevande -



Acqua Panna 0.75l	€3	Fanta	€3
Acqua Lete 0.75l	€3	Tonica Schweppes	€3
Chinotto bio Tomarchio	€3	Succo di frutta	€4
Gazzosa bio Tomarchio	€3	San Pellegrino Cocktail	€5
Coca Cola	€3	Aperitivo Tomarchio	€5
Coca Cola zero	€3		

- Birre -



Birra alla spina bionda 0,2l	€3	Birra alla spina bionda Paulaner 0,4l	€5
Birra alla spina bianca 0,4l	€6	Birra Messina Cristalli di Sale	€4,5
Birra alla spina rossa 0,4l	€6	Birra Ulysses Birrificio dell'Etna	€7
Birra alla spina bianca Paulaner 0,2l	€4	Birra Ephesto Birrificio dell'Etna	€7
Birra alla spina rossa Paulaner 0,2l	€4		

- Cocktails -

Aperol Spritz

€7

Campari Spritz

€7

Americano

€7

Negroni

€7

Gin Tonic

€7

Mojito

€7

Aci Spritz

Acitusu, prosecco, soda, fetta di limone

€10

Garibaldi 165

Campari, succo d'arancia, top di spumante

€10

Stile Paloma / Come un Paloma

Tequila, succo di limone, frutta di stagione, soda di pompelmo

€10

Fresh sour

Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, frutta di stagione

€10

Cocktail / cocktail analcolico del barman

€10

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".



Glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latticini



Frutta a guscio



Sedano



Senape



Semi di sesamo



Anidride solforosa e solfiti



Molluschi



Lupini



📍 Corso Umberto, 165 - 95024, Acireale (CT)

📞 Tel. 095 999 4114