

# MENU



since 1952

Orazio 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)**

€6

Stracciatella

€10

Gambero rosa

€6

Mortadella

## - 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**

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

€14

### **Norma "rivisitata"**

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

€15

### **Trunzo di Aci**

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

€14

### **Pancetta e patate**

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

€14

### **Marinara "sbagliata"**

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

€10

### **"Non è una caponata"**

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

€15

### **Tonno e peperoni**

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

€16

### **"Ariccia"**

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

€18

## - Le Gourmet -

Con impasto ai 10 cereali

### **Fichi e crudo**

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

€18

### **"Pinne gialle"**

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

€22

### **Salmon**

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

€22

### **Fiori di zucca**

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

€20

## - Calzoni o pizza fritta? -

### **Classico**

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

€10

### **Vegetariano**

Mozzarella, spinaci, scaglie di parmigiano, basilico

€8

### **Siciliano**

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

€12

### **Napoletano**

Ricotta e pepato, cicoli napoletani, salsa di pomodoro

€12

## - I Nostri Aperitivi -

**Aperitivo base con patatine, olive e crostini** dalle 11:30 alle 18:30

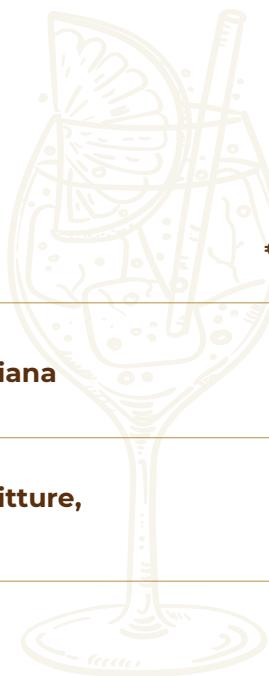
**€12 a persona**

**2 drink accompagnati da mix di fritture e assaggi della tradizione siciliana**

**€36**

**2 drink accompagnati da una selezione di salumi e formaggi, mix di fritture, degustazione di piatti e primi tipici siciliani**

**€50**



## - I Nostri Piatti -

### **Crudo e cantalupo**

Melone cantalupo, prosciutto crudo, ciuffetti di caprino, perlage di basilico

**€12**

### **Carpaccio di manzo**

Manzo, capperi, senape, salsa chimichurri

**€18**

### **Sicilian salad**

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

**€15**

### **Caprese**

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio, origano

**€8**

- Con aggiunta di filetti di tonno €12
- Con aggiunta di prosciutto crudo €12

### **Carpaccio di salmone**

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

**€20**



## - I Nostri Dolci -

**Babà magnum con crema chantilly e frutta fresca**

**€7**

**Salame di cioccolato e ricotta**

**€5**

**Tiramisù**

**€7**

**Dolce del giorno**

**€7**

**Brownie e gelato**

**€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 -

<b>Aperol Spritz</b>	€7
<b>Campari Spritz</b>	€7
<b>Americano</b>	€7
<b>Negroni</b>	€7
<b>Gin Tonic</b>	€7
<b>Mojito</b>	€7



<b>Aci Spritz</b>	€10
Acitusu, prosecco, soda, fetta di limone	
<b>Garibaldi 165</b>	€10
Campari, succo d'arancia, top di spumante	
<b>Stile Paloma / Come un Paloma</b>	€10
Tequila, succo di limone, frutta di stagione, soda di pompelmo	
<b>Fresh sour</b>	€10
Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, frutta di stagione	
<b>Cocktail / cocktail analcolico del barman</b>	€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”.





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

📞 Tel. 095 999 4114