

The background of the entire page is a repeating pattern of light blue line-art icons representing various kitchen items and tools, such as a rolling pin, a knife, a scale, a wine glass, a pitcher, a fork, a spoon, a pot, a cutting board, and a salt shaker. In the center, there is a large, stylized number '1' in a light blue color, which serves as a backdrop for the main title.

CUCINA
ristorante pizzeria

MENU

“LA CUCINA È DI PER SÉ SCIENZA,
STA AL CUOCO FARLA DIVENTARE ARTE.”

GUALTIERO MARCHESI

ANTIPASTI

MARE

Fantasia del Mare (consigliato per due persone):

25

Insalata di Mare, Salmone marinato, Alici marinate, Alici fritte, Impepata di cozze, Polipetti alla luciana, Bruschette e Frittelle (in base alle condizioni climatiche e alla reperibilità dei prodotti freschi, alcune portate potrebbero subire variazioni).

Il Crudo di Mare

Scampo

4

Gambero Rosso di Mazara del Vallo

4

Ostrica

3

Taratufo

3

Fasolara

2

Tartare di Tonno

16

Tonno con cipolla rossa di Tropea e granella di pistacchio di Bronte

CUCINA

ristorante pizzeria

Tris di Tartare

Tonno rosso, Salmone scozzese e Ricciola

22

Polipetti alla luciana

Sauté di Vongole Veraci

14

16

Insalata di Mare

Polipo, Seppia e Gamberetti

14

Trancetti di Ricciola

Trancetti di Ricciola appena scottati con ciuffetti di Friarielli su crema di patate profumata al Tartufo.

15

Pan cotto a modo mio

Scarola, Fagioli cannellini, tocchetti di Baccalà al vapore e Focaccia croccante.

15

Degustazione di terra (consigliato per due persone):

20

Tagliere di salumi D.O.P. misti, Formaggio di capra, Melanzane arrostate,
Zucchine alla scapece, Bruschette, Frittelle.

Tagliere di salumi D.O.P. misti e Mozzarella di bufala

15

Parmigiana Cucina 114

11

FRIGGITORIA

Fritto Misto

1 Crocché, 1 Arancino, 1 Bruschetta, Frittelle e Patatine

5

Frittelle di Alghe

3

Bruschette con pomodorini (2pz)

2

Crocché

1

Arancino

1

Patatine Fritte

3

PRIMI

MARE

Risotto carnaroli

con crema di Scampi e marmellata di Limone

15

Gnocchi

Gnocchi di farina cotta fatta in casa con Gamberetti e granella di Pistacchio

13

Pasta e Patan e' mare

Pasta e patate con frutti di mare

16

Ravioli al baccalà

Ravioli fatti in casa ripieni di baccalà saltati con pomodorino datterino capperi

16

acciughe e olive nere

Linguine all'Astice (min. 2 persone)

a porzione 25

Paccheri con Granchio Granciporro (min. 2 persone)

a porzione 20

Linguine all'Astice Blu

120/kg

Spaghetti con Aragosta

160/kg

PRIMI

TERRA

Ravioli castagne e porcini

14

Ravioli di farina cotta ripieni di Castagne saltati con Porcini e Burro al Tartufo bianco

Tagliatelle di pasta fresca

13

Tagliatelle di pasta fresca fatta in casa con Porcini e olio al Tartufo bianco

Gnocchi

13

Gnocchi freschi con crema di Broccoli e Salsiccia

SECONDI

MARE

Frittura di Gamberi e Calamari

16

Grigliata del Golfo

18

Calamaro, Gamberoni e Pesce Spada

Pescato del giorno

4/100gr | 6/100gr pescato

Preparazione a scelta: alla brace, cottura al vapore, all'acqua pazza, al sale, al forno, al cartoccio

Baccalà 60°

15

Baccalà cotto a bassa temperatura con scarola riccia croccante e vellutata di piselli.

Tonno panato

15

con pistacchi e mandorle su crema di melanzane affumicate e marmellata di cipolla rossa.

Salmone scottato

14

su crema di Finocchio profumato al Pastis e insalatina di Finocchio croccante.

Filetto di Rombo Gratinato

16

con crema di Patate e Zafferano.

Tagliata di Manzo

con Rucola, Scaglie di Grana e riduzione di aceto balsamico.

15

Black Angus alla brace

5/100gr

Black Angus ai funghi porcini

15

Tris di Carne

Salsiccia, Entrecote e Tagliata di Manzo con Rucola, Scaglie di grana e aceto balsamico.

15

CONTORNI

Melanzane arrostate

4

Zucchine alla scapece

4

Verdure grigliate

Zucchine, Melanzane, Peperoni

4

Insalata mista

Zucchine, Melanzane, Peperoni

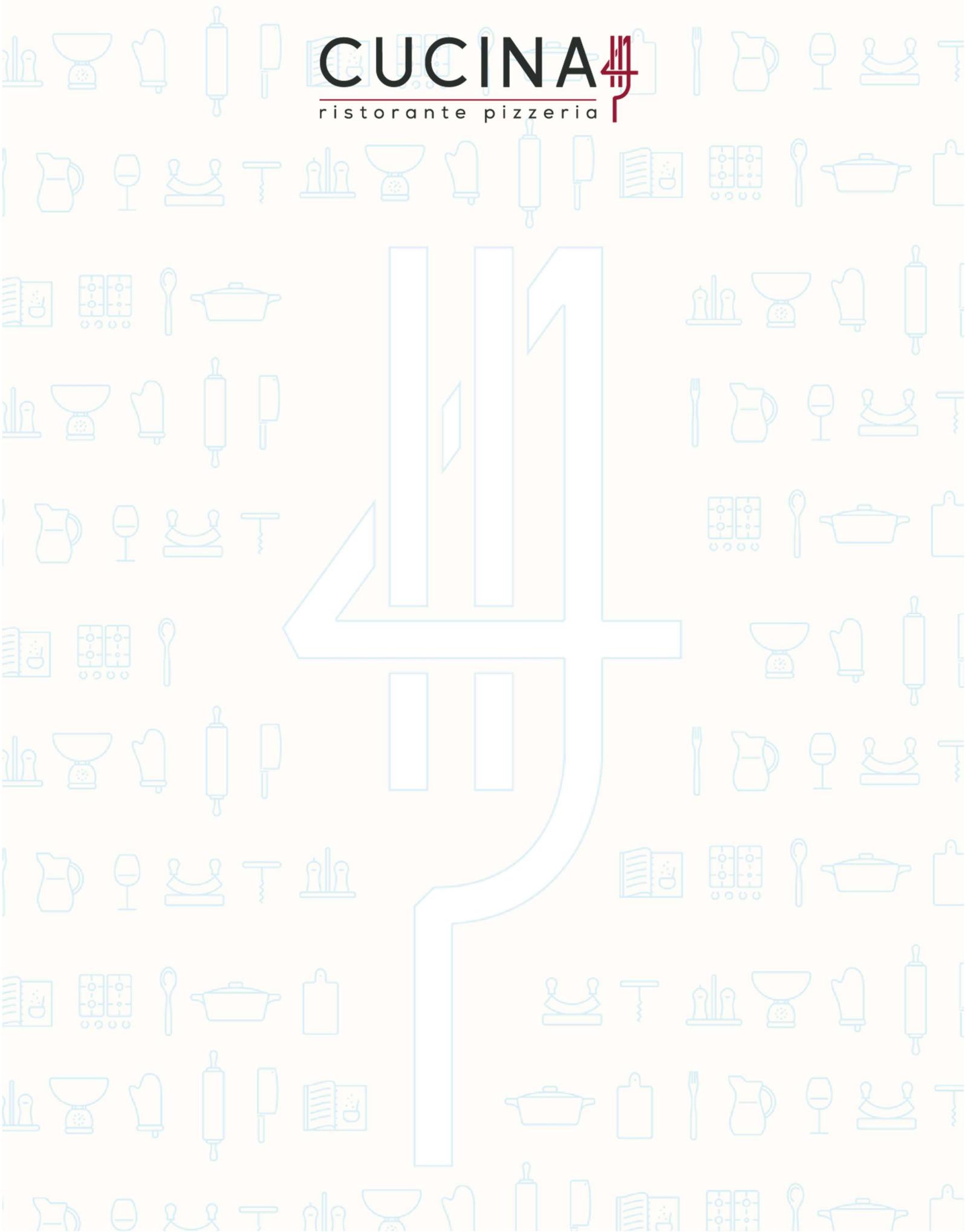
4

Rucola e Parmigiano

4

CUCINA

ristorante pizzeria



PIZZE CLASSICHE

Margherita

5,5

Pomodoro, Fior di latte, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Basilico e Olio Evo

Marinara

5

Pomodoro, Origano, Aglio, Basilico e Olio Evo.

Napoletana

5,5

Pomodoro, Aglio, Origano Acciughe, Capperi, Olive, Basilico e Olio Evo.

Diavola

6,5

Pomodoro, Fiordilatte, Salame piccante, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Basilico e Olio Evo

Capricciosa

8

Pomodoro, Fiordilatte, Funghi, Prosciutto cotto, Carciofini, Olive, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Basilico e Olio evo.

Bufalina

7,5

Mozzarella di bufala, Pomodorini, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Basilico e Olio Evo

Margherita DOP

7,5

Pomodoro, Mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Basilico e Olio Evo

Calzone con Ricotta

8

Ricotta pepata, Fiordilatte, Salame Napoli, Basilico e Olio Evo

CUCINA

ristorante pizzeria

Pizza Fritta

Pizza Fritta con Provolone, Cicoli, Ricotta pepata, Basilico e Olio Evo

8

Ortolana

Fiordilatte, Peperoni, Funghi, Zucchine, Melanzane, Basilico e Olio Evo

7

Carrettiera

Provolone, Salsiccia fresca, Friarielli, Basilico e Olio evo

8

Wurstel e Patatine

Mozzarella, Wurstel, Patatine fritte

7

Mimosa

Fiordilatte, Panna, Mais, Prosciutto cotto, Basilico e Olio Evo

7

Primavera

Fiordilatte, Pomodorini, Rucola, Scaglie di grana, Prosciutto crudo, Basilico e Olio Evo

10

4 Formaggi

Fiordilatte, Provolone, Panna, Grana, Gorgonzola DOP, Basilico e Olio Evo

7

Cornicione

Cornicione ripieno con Ricotta e Salame dolce; al centro Margherita, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Basilico e Olio evo

7

Gâteau

Fiordilatte, Panna, Prosciutto cotto e Croccante

7,5

PIZZE SPECIALI

La Saporita

8,5

Provola, Mortadella Favola, Pistacchio di Bronte e Scaglie di Caciocavallo Priore, Basilico e Olio Evo

Parmigiana

9

Fiordilatte, Parmigiana di melanzane, Parmigiano Reggiano 24m, Basilico, Olio Evo

Zuccosa

9

Provola, Vellutata di Zucca, Pancetta, Crema di Caciocavallo, Basilico e Olio Evo

Scaruli

13

Fiordilatte, Scarola ripassata in padella, Baccalà cotto al vapore, Basilico e Olio Evo

Guanciatella

9

Fiordilatte, Guanciale, Stracciatella di bufala, Patate al forno, Basilico e Olio Evo.

La Cafona

9

Provola, Patate al forno, Porchetta, Basilico, Olio al Tartufo bianco e Olio Evo

Nocina

9

Provola, Crema di Noci, all'uscita Speck, Rucola, Scaglie di Grana e Olio Evo

Porcina

9

Fior di latte, Funghi porcini, Prosciutto cotto, Provolone del Monaco e Olio Evo

La Dolce Metà

10

Metà ripieno di Provola e Scarola ripassata in padella, metà bianca con Alici del Cantabrico in uscita

CUCINA

ristorante pizzeria

La Stracciata

Fior di latte, Pomodorini datterini confit, Guaciale, stracciatella di bufala

9

La Marinara a modo nostro

Pomodoro, Pomodorini gialli e rossi, Aglio, Acciughe, Olive, Capperi, Origano, Grana, Basilico e Olio evo

8

Pescatora

Pomodoro, Origano, Aglio, Polipo, Seppia e Frutti di Mare

15

Margherita della casa

Mozzarella di Bufala, Pomodori freschi cotti in padella, Crema di basilico e Olio evo

7,5

La Carbonara

Fior di latte, Guanciale croccante e Crema alla Carbonara in uscita

9

PASTICCERIA

DOLCI

Tortino al Cioccolato

con cuore morbido, Crema Chiboust e Gelato alla latte

6

Semifreddo di ricotta

con Miele e croccante di Mandorle o con Frutti di bosco.

6

Millefoglie

con Crema Chiboust e Caramello al Mou o con Crema di ricotta e scaglie di Cioccolato.

6

Cheesecake

con Nutella o con Frutti di bosco

6

Sfogliatina di Mele caramellate

con Zucchero di canna e Gelato alla latte

6

Creme brulée

6

**Tutti i dolci presenti nel menù sono esclusivamente fatti in casa
e cotti al momento, pertanto c'è un'attesa di 10 minuti**

CUCINA

ristorante pizzeria

BIBITE

Acqua Naturale "Prata" 75 cl

2

Acqua Frizzante "Lete" 75 cl

2

Coca-Cola in vetro 1 Lt

4

Coca-Cola in lattina 0,33 cl

2

Fanta in lattina 0,33 cl

2

Sprite in lattina 0,33 cl

2

BIRRE

Peroni 0,33 cl

2

Nastro Azzurro 0,33 cl

2,5

Heineken 0,33 cl

2,5

Tennent's Super 0,33 cl

3,5

Ceres 0,33 cl

3

Peroni Gran Riserva "Rossa" 0,50 cl

4

Peroni Gran Riserva "Doppio Malto" 0,50 cl

4