

SICILIA BEDDA

b i s t r o t

Antipasti

FRITTURA DI CALAMARI* € 9,00

*Fried rings of squid**

PATATE AL FORNO CON BACON E SCAGLIE DI RAGUSANO € 5,00

Baked potatoes with bacon & Ragusano cheese

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI ARTIGIANALI SICILIANI DI STAGIONE

PICCOLO (small) €10,00

GRANDE (large) €18,00

Mixed platter of sicilian's ham cheese and salami


MIX FRITTO (FRIED MIX)* € 7,00

Patatine dippers, twister aromatizzate alla paprika, anelli di cipolla, crocchette di camambert, patate dolci*
With dippers potatoes fries, onion rings, paprika potatoes twister, camambert cheese bites*

PATATINE FRITTE* € 4,00

 *Dipper Fries**

MOZZARELLA DI BUFALA ENNESE (BUFFALO MOZZARELLA FROM ENNA) € 7,00

 *In abbraccio di zucchine grigliate, pomodorino confit, pesto di basilico fresco, pinoli*
With grilled zucchini, confit tomato, homemade fresh basil pesto, pine nuts

BRUSCHETTE AL POMODORO FRESCO € 4,00

fresh tomato bruschetta

SU RICHIESTA BRUSCHETTE GLUTEN FREE
ON REQUEST GLUTEN FREE BRUSCHETTA

coperto/cover charge 1,00€
() prodotto surgelato/frozen product*



Pizze Tradizionali

Tutte le nostre pizze sono fatte con l'impasto speciale "Sicilia Bedda": un mix di farine semi integrali e grani antichi siciliani con una maturazione che va dalle 24/48 ore, per garantire un'alta digeribilità. Ideato dal nostro Peppe Licandro, pizzaiolo e titolare di Sicilia Bedda bistrot.

PINNA GIALLA € 11,50

Mozzarella fior di latte Iblea, filetto di tonno, cipolla rossa caramellata, capperi di Salina, ciliegino giallo
Iblea Fior di latte mozzarella, tuna fillet, caramelized red onion, Salina capers, yellow cherry tomato

NORMA € 8,50

Salsa di pomodoro di Scicli, melanzane fritte, ricotta salata catanese, basilico, olio extra vergine d'oliva
Scicli tomato sauce, fried eggplant strips, ricotta salata cheese from Catania, basil, extra virgin olive oil

EOLIE € 9,50

Salsa di pomodoro di Scicli, filetto di tonno, capperi di salina, acciughe, olive nere, olio extra vergine d'oliva
Scicli tomato sauce, tuna fillet, Salina capers, anchovies, black olives, extra virgin olive oil

CAPRICCIOSA € 9,00

Salsa di pomodoro di Scicli, mozzarella fior di latte Iblea, funghi freschi, cotto, uovo, olio extra vergine d'oliva
Scicli tomato sauce, Iblea fior di latte mozzarella, mushroom, baked ham, egg, extra virgin olive oil

PACHINO € 9,50

Mozzarella di Bufala Ennese, pomodoro Pachino, basilico, olio extra vergine d'oliva
Enna buffalo mozzarella, pachino cherry tomato, basil, extra virgin olive oil

PARMIGIANA € 11,00

Salsa di pomodoro di Scicli, mozzarella fior di latte Iblea, prosciutto cotto, uovo sodo, melanzane fritte, scaglie di parmigiano stagionato 16 mesi, olio extra vergine d'oliva
Scicli tomato sauce, Iblea fior di latte mozzarella, baked ham, egg, fried eggplant, parmesan flakes aged 16 months, extra virgin olive oil

ETNEA € 9,00

Salsa di pomodoro di Scicli, nduja siciliana, mozzarella fior di latte Iblea, olive nere, peperoncino, olio extra vergine d'oliva
Scicli tomato sauce, Iblea fior di latte mozzarella, Sicilian nduja (pork and hot pepper), black olives, chili pepper, extra virgin olive oil



I CONSIGLI DELLO CHEF

Aggiungere sulla pizza ETNEA una burrata per un tocco fresco e delicato.

Add on ETNEA pizza burrata for a fresh and delicate touch.

RAGUSANA € 10,00

Mozzarella fior di latte Iblea, provola ragusana affumicata, salsiccia locale, cipolla lunga, olive nere, olio extra vergine d'oliva
Iblea fior di latte mozzarella, smoked provola ragusana cheese, local sausage, long onion, black olives, extra virgin olive oil

VEGETARIANA € 11,50

Crema di radicchio fatta in casa, mozzarella di bufala ennese, zucchine grigliate, pomodoro di Pachino, scaglie di parmigiano, olio extra vergine d'oliva
Homemade Radicchio cream, Enna buffalo mozzarella, Pachino cherry tomato, grilled zucchini, parmesan flakes, extra virgin olive oil

CARAMELLATA € 10,00

Mozzarella fior di latte Iblea, salame nostrano, gorgonzola dolce, cipolla rossa caramellata, olio extra vergine d'oliva
Iblea fior di latte mozzarella, local salami, sweet gorgonzola, red caramelized onion, extra virgin olive oil

coperto/cover charge 1,00€

ZUCCARATA € 12,00

Mozzarella fior di latte Iblea, zucca frita a fette, gorgonzola dolce, salsiccia locale, crema di zucca fatta in casa
Iblea fior di latte mozzarella, slices of fried pumpkin, sweet gorgonzola, local sausage, homemade pumpkin velvety

RITA € 7,00

Salsa di pomodoro di Scicli, mozzarella fior di latte Iblea, basilico, olio extra vergine d'oliva
Scicli tomato sauce, Iblea fior di latte mozzarella, basil, extra virgin olive oil

PISTACCHIO € 12,00

Mozzarella di bufala ennese, speck affumicato, polvere e granella di pistacchio, scaglie di parmigiano stagionato 16 mesi
Enna buffalo mozzarella, smoked speck ham, parmesan flakes aged 16 months, pistachio powder & grain

4 FORMAGGI € 11,00

Mozzarella fior di latte Iblea, gorgonzola dolce, emmenthal, scaglie di parmigiano stagionato 16 mesi, olio extra vergine d'oliva

Four types of cheese: Iblea fior di latte mozzarella, sweet gorgonzola, emmenthal, parmesan flakes aged 16 months, extra virgin olive oil

AI POMODORI € 11,50

Salsa di pomodoro di Scicli, mix di ciliegini, stracciatella di burrata, olio extra vergine d'oliva, basilico
Scicli tomato sauce, selection of cherry tomatoes, burrata stracciatella, extra virgin olive oil, basil

MADE IN SICILY € 11,50

Mozzarella fior di latte Iblea, piacentino ennese, scaglie di ragusano, coppa siciliana dolce, basilico
Iblea fior di latte mozzarella, piacentino ennese cheese, ragusano flaked cheese, sicilian sweet coppa, basil

FRIARIELLI € 11,00

Mozzarella fior di latte Iblea, provola ragusana affumicata, friarielli, salsiccia locale, ciliegino di Pachino
Iblea fior di latte mozzarella, smoked provola ragusana cheese, friarielli, local sausage, Pachino cherry tomato

FRESCA € 12,00

Mozz. di bufala ennese, Prosciutto crudo di Parma DOP, rucola, scaglie di grana, ciliegino di Pachino, olio extra vergine d'oliva
Enna buffalo mozzarella, Parma raw ham PDO, rocket, grana flakes, Pachino cherry, extra virgin olive oil (no baked ingredients)

Calzoni

VULCANICO € 12,00

Mozzarella fior di latte Iblea, gorgonzola dolce, nduja siciliana, salsa di pomodoro di Scicli, stracciatella di burrata
Iblea fior di latte mozzarella, sweet gorgonzola, sicilian nduja (spicy), Scicli tomato sauce, burrata stracciatella

VEGETARIANO € 10,00

Mozzarella fior di latte Iblea, verdure di stagione grigliate, olive nere, scaglie di parmigiano stagionato 16 mesi
Iblea fior di latte mozzarella, grilled seasonal vegetables, black olives, parmesan flakes aged 16 months, extra virgin olive oil

CLASSICO € 9,00

Salsa di pomodoro di Scicli, mozzarella fior di latte Iblea, prosciutto cotto, olio extra vergine d'oliva
Scicli tomato sauce, Iblea fior di latte mozzarella, baked ham, extra virgin olive oil

BRONTESE € 15,00

Mozzarella di bufala ennese, mortadella d'asina, crema di pistacchio, burrata, polvere e granella di pistacchio (aggiunti in uscita)

Enna buffalo mozzarella, donkey mortadella, pistachio cream, burrata, pistachio powder & grain

SICILIANO € 10,00

Pepato fresco, olive nere, acciughe, cipolla lunga, olio extra vergine d'oliva
Sicilian fresh pepato cheese, black olives, long onion, anchovies, extra virgin olive oil

**coperto/cover
charge 1,00€**

Pizze Speciali

SICILIA BEDDA € 16,00

Pesto alla trapanese fatto in casa, carpaccio di pesce spada, stracciatella di burrata, mandorle, pomodoro secco
homemade Trapani's pesto, sundried tomatoes, swordfish carpaccio, burrata stracciatella, almonds

BRESAOLA € 16,00

Mozzarella fior di latte Iblea, bresaola di punta d'anca, noci, menta, scaglie di parmigiano stagionato 16 mesi, riduzione di aceto balsamico, burrata
Iblea fior di latte mozzarella, bresaola meat, walnuts, parmesan flakes aged 16 months, mint, balsamic vinegar glaze, burrata

PORCINA € 16,00

Stracciatella di burrata, funghi porcini*, speck affumicato, crema ai funghi fatta in casa, noci, olio al tartufo, basilico
Burrata stracciatella, porcini mushrooms, smoked speck, homemade mushroom cream, walnuts, truffle oil, basil*

MORTAZZA € 16,00

Mozzarella fior di latte Iblea, mortadella d'asina siciliana, pesto di pistacchio, polvere e granella di pistacchio, burrata
Iblea fior di latte mozzarella, donkey mortadella, pistachio pesto, burrata cheese, pistachio powder & grain

Il Pizzolo

Una saporita sfiziosità della cucina sicula. Tipico di Sortino, il **PIZZOLO** si presenta a mo' di focaccia chiusa e rotonda.

Prima di infornarlo viene cosparso di una cospicua manciata di Grana Padano. Il risultato è un pizzolo dal top saporito e croccante.

A tasty delicacy of Sicilian cuisine. Typical of Sortino, the PIZZOLO looks like a closed and round focaccia. Before putting it in the oven, it is sprinkled with a large handful of Grana Padano. The result is a Pizzolo with a savory and crunchy top.

SAPORI DI SICILIA € 16,00

Mortadella d'asina infornata, provola ragusana affumicata, mozzarella fior di latte Iblea, pesto di pistacchio, polvere e granella di pistacchio
Iblea fior di latte mozzarella, donkey mortadella, smoked provola ragusana cheese, pistachio pesto, pistachio powder & grain

MONTANARO € 16,00

Crema ai funghi fatta in casa, porchetta di Ariccia, stracciatella di burrata, granella di noci, olio extra vergine d'oliva
Homemade mushroom cream, burrata stracciatella, Ariccia pork roast, walnuts grain, extra virgin olive oil

DELICATO € 16,00

Bresaola di punta d'anca, stracciatella di burrata, rucola, scaglie di parmigiano stagionato 16 mesi, riduzione di aceto balsamico
Bresaola meat, burrata stracciatella, rocket, aged 16 months parmesan, balsamic vinegar glaze

ESPLOSIVO € 14,00

Mozzarella fior di latte Iblea, nduja siciliana, provola ragusana, cipolla lunga, pomodoro fresco, peperoncino, olio piccante
Iblea fior di latte mozzarella, sicilian nduja (pork & hot peppers), ragusana provola, long onion, fresh tomato, chilli pepper, spicy oil

ECCENTRICO € 14,00

Speck affumicato, mozzarella fior di latte Iblea, radicchio, gorgonzola dolce, noci
Smoked speck, Iblea fior di latte mozzarella, red chicory, sweet gorgonzola, walnut

PARTICOLARE € 14,00

Pepato fresco, salame nostrano, cipolla rossa caramellata, olive nere, olio extra vergine d'oliva
Fresh pepato, local salami, caramelized red onion, black olives, extra virgin olive oil

Possibilità di mozzarella senza lattosio + €3,00

Possibility of mozzarella without lactose

coperto/cover charge 1,00€

(*) prodotto surgelato/frozen product

Hamburger Siciliano

ACCOMPAGNATI DA PATATINE FRITTE DIPPERS* E SALSE
ACCOMPANIED BY DIPPERS FRIES* AND SAUCES

CRUNCHY CHICKEN BURGER € 10,00

Succoso petto di pollo marinato con una croccante doppia panatura di corn flakes e spezie, arricchito con la nostra speciale insalata di cavolo, salsa barbecue ed emmenthal. Rigorosamente servito con patate fritte dolci.

A juicy marinated fried chicken breast with a crunchy double-coat of cornflakes and spices. It's served with our special cabbage salad, emmenthal cheese, sauce BBQ and fried sweet potatoes

TEMPESTA BURGER € 9,00

Carne di cavallo (180 gr.), provola ragusana affumicata, pesto di pistacchio, cipolla rossa caramellata, iceberg
Horse meat (180 gr.), smoked ragusana provola, pistachio pesto, iceberg lettuce, red caramelized onion

MANZU € 9,00

Carne di manzo (180 gr.), mozzarella di bufala ennese, pesto di basilico fatto in casa, cipolla lunga, lattuga, maionese
Beef meat (180 gr.), Enna buffalo mozzarella, homemade basil pesto, long onion, lettuce, mayonnaise

AMERICANU € 10,00

Carne di manzo (180 gr.), pomodoro fresco, iceberg, bacon, cheddar, uovo fritto, salsa chilly
Beef meat (180 gr.), iceberg lettuce, fresh tomato, bacon, cheddar cheese, fried egg, sweet & sour chilly sauce

PORCHETTA BURGER € 10,00

Porchetta di Ariccia, mozz. di bufala ennese, cipolla rossa caramellata, insalata mista, salsa barbecue, pomodoro fresco
Ariccia pork meat, Enna buffalo mozzarella, caramelized red onion, mixed salad, barbecue sauce, fresh tomato

CAVADDU € 9,00

Carne di cavallo (180 gr.), emmenthal, insalata mista, pomodoro fresco, salsa chilly
Horse meat (180 gr.), emmenthal cheese, mixed salad, fresh tomato, sweet & chilly sauce

Insalate

INSALATA PERSONALIZZATA CON 5 INGREDIENTI € 7,00

Pomodoro ciliegino, Rucola, Radicchio, Mozzarella fior di latte Iblea, Lattuga, Olive nere, Uovo, Mais, Mandorle, Noci, Filetto di Tonno, Mozzarella di Bufala ennese, Iceberg, Scaglie di Parmigiano, Cipolla lunga

Custom salad with 5 ingredients

Cherry tomato, rocket, chicory, Iblea Fior di latte Mozzarella, Lettuce, Black Olives, Egg, Corn, Almonds, Walnuts, Tuna, Parmesan flakes, Iceberg Lettuce, Enna Buffalo Mozzarella, Long onion

CAESAR SALAD € 8,00

Iceberg, Petto di pollo alla griglia, Crostini di pane, Salsa Caesar Salad, Uovo sodo
Iceberg, grilled chicken, cooked bread cubes, caesar salad sauce, boiled egg



CAPRESE DI BUFALA € 7,00

Mozzarella di Bufala Ennese, Pomodoro fresco a fette, Basilico
Enna buffalo mozzarella, fresh tomatoes slices, basil



INSALATA DELLA NONNA € 6,00

Cipolla rossa, Ricotta salata, Pomodoro, Olive nere, Ciliegino di Pachino
Red Onion, Ricotta Salata cheese, Tomatoes, Black Olives, Pachino cherry tomato

coperto/cover charge 1,00€

(*) prodotto surgelato/frozen product

Primi piatti

 **TROFIE AL PESTO TRAPANESE, CON RICOTTA FRESCA, CILIEGINO DI PACHINO E MANDORLE € 11,00**

Trofie with pesto from Trapani, with fresh ricotta, cherry tomatoes and almonds

 **PACCHERI CON CREMA DI ZUCCA, FETA E NOCCIOLE € 11,00**

Paccheri with pumpkin cream, feta cheese and hazelnuts

 **TAGLIATELLE CON CREMA AI FUNGHI HOMEMADE, FUNGHI PORCINI* E TARTUFO NERO € 16,00**

Tagliatelle with homemade mushroom cream, porcini mushrooms and black truffle*

 **PACCHERI ALLA NORMA, TIPICO PIATTO CATANESE CON SALSA DI POMODORO, MELANZANE FRITTE E RICOTTA SALATA € 8,00**

A typical dish from Catania with tomato sauce, fried aubergines and salted ricotta

TONNARELLI ALLA CARBONARA, UN MUST DELLA CUCINA ITALIANA € 10,00

Tonnarelli carbonara, a typical italian dish.

SPAGHETTI DI MARE AL SUGO CON PESCE SPADA, CALAMARI E GAMBERONE € 14,00

Seafood spaghetti with swordfish, squid and king prawns.

 **TROFIE AL PESTO DI PISTACCHIO € 12,00**

Trofie pasta with pistachio pesto

Su richiesta pasta senza glutine (pennette o spaghetti) + € 2,00

On request gluten-free pasta (pennette or spaghetti)

Trofie Trapanese, Carbonara, Norma, Zucca & Feta

Secondi Piatti

 **TAGLIATA DI CAVALLO (300G) € 20,00**

Con contorno di patate al forno aromatizzate con Ragusano e Speck

Grilled fillet of Horse (300g) served with potatoes melted Ragusano cheese and Speck meat

POKER DI POLPETTE € 12,00

Pistachio e philadelphia, classica, noci e taleggio, provola e funghi

1 filled with walnuts and taleggio cheese, 1 filled with mushrooms and Provola cheese,

1 nofilled, 1 filled with Pistachio nuts and Philadelphia cheese

 **TAGLIATA DI POLLO ALLA GRIGLIA**

1 Con contorno di patate al forno e verdure grigliate di stagione € 8,00

1 Grilled chicken breast with a garnish of seasonal vegetables and baked potatoes

2 Con bacon, emmental, patatine fritte, salsa barbecue € 10,00

2 With bacon, emmental cheese, fries, barbecue sauce

coperto/cover charge 1,00€

Bevande

- Acqua Naturale - €2,00
- Acqua Frizzante - €2,00
- Coca Cola 1 litro - €5,00
- Coca Cola 33cl - €3,00
- Coca Cola Zero 33cl - €3,00
- Fanta 33cl - €3,00
- Sprite 33cl - €3,00
- Chinotto - €3,00
- Ginger Beer - €3,00
- Lemon Soda - €3,00
- Acqua Tonica - €2,50
- Lemon Tonic - €3,00

Caffetteria

- Caffè - €1,00
- Caffè americano - €2,00
- Caffè macchiato - €1,50
- Cappuccino - €2,00
- Spremuta d'arancia - €3,50
- Succo di frutta - €2,50
- Tè freddo al limone/pesca - €2,50
- Tè caldo - €3,00
- consultare lo staff per i gusti disponibili
consult the staff for available flavors
- Cioccolata calda - €3,50

coperto/cover charge 1,00€



siciliabeddabistrot



Sicilia Bedda Bistrot



Glutine - Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.



Crostacei e derivati - Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.



Uova e derivati - Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.



Pesce e derivati - Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.



Arachidi e derivati - Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.



Soia e derivati - Latte, tofu, spaghetti, etc.



Latte e derivati - Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.



Frutta a guscio e derivati - Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.



Sedano e derivati - Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.



Senape e derivati - Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



Semi di sesamo e derivati - Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.



Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 - Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.



Lupino e derivati - Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.



Molluschi e derivati - Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.



Congelato o surgelato - Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.



Abbuttuto - Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizione del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



Buon appetito!



Dessert & Liquori

dessert

CANNOLO SICILIANO DI NOSTRA PRODUZIONE SCOMPOSTO ALLA RICOTTA € 3,50

A scelta tra **scaglie di cioccolato** o **granella di pistacchio**
Choose between *chocolate flakes* or *pistachio grains*.

IL NOSTRO TIRAMISÙ € 4,00

TORTINO DI CUORE CALDO AL CIOCCOLATO FONDENTE O PISTACCHIO € 5,00

CHEESECAKE AL FORNO ARTIGIANALE € 5,00

Scegli un topping fra: Nutella, Caramello, Fragola, Frutti
Di Bosco, Pistacchio, Cioccolato Bianco, Cioccolato Fondente

Choose a topping among: *Nutella, Caramel, Strawberry,
Berries, Pistachio, White Chocolate, Dark Chocolate*

RIVOLGITI ALLO STAFF PER SCOPRIRE IL DESSERT FUORI MENU
CONTACT THE STAFF TO DISCOVER THE DESSERT OUT OF THE MENU

dessert gluten free

TIRAMISÙ GLUTEN FREE € 6,00

MOUSSE MASCARPONE O RICOTTA € 4,00

distillati

Limoncello siciliano - €3,00

Grappa dell'Etna
bianca/barricata - €3,00

Hoppportunity
distillato di birra invecchiato
nella botte di whisky - €3,50

Baileys - €3,50

Jack Daniel's - €3,00

Speyburn whisky - € 3,00

Sambuca - €3,00

Ballantinès - €3,00

amari

Amaro Amara
(con infuso di arance rosse di Sicilia IGP e aromi naturali) - €3,50

Mannamuru
(con lenta e accurata infusione di mandarino siciliano) - €3,50

Amaro Unni maffissu
(fichi d'india di Sicilia, carrube e scorze d'arancia) - €3,50

Averna
(dall'antica ricetta originale con oli essenziali di limone e di arance amare) - €3,00

Vecchio Amaro del Capo
(racchiude in sé i principi di tanti benefici di erbe, fiori e frutti
che gli conferiscono un inconfondibile gusto gentile e aromatico) - €3,00

Jägermeister
(nasce in Germania da 56 botanicals selezionati
dalle quali nasce un perfetto liquore alle erbe) - €3,00

Jefferson
(amaro importante dal caratteristico profumo agrumato calabrese) - €4,00

Unicum
(tra i più antichi liquori d'Europa, è un distillato
prodotto con oltre 40 tipi di erbe e spezie.) - €3,00





SICILIA
BEDDA

b i s t r o t

Wine & Beer time!



LA CARTA DEI VINI E DELLE BIRRE



Vino Rosso

Frappato Sicilia DOC

Tenuta Nicosia

Da selezionate uve Frappato nasce questo monovarietale, che si distingue per la piacevolezza dei suoi profumi di frutta rossa, more e mirtili. Mostra al palato grande vivacità e freschezza.

Vino biologico vegano, grado alcolico 12,5%.

€ 20,00

Etna Rosso DOC

Tenute Nicosia - Monte Gorna

Prodotto con uve autoctone, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, questo vino biologico di notevole complessità aromatica ha un profilo olfattivo ricco di note di frutta rossa, erbe, spezie e liquirizia, al palato mostra grande equilibrio. *Vino biologico, grado alcolico 13%.*

€ 24,00

Hybla Cerasuolo di Vittoria DOCG

Tenute Nicosia

Nuova interpretazione del vino più rappresentativo della Sicilia sudorientale, il Cerasuolo di Vittoria.

Grado alcolico 3,5%.

€ 22,00

Syrah IGT

Tenute Nicosia

Da uve selezionate Syrah, varietà internazionale magnificamente adattatasi al clima caldo e assolato della Sicilia, nasce questo vino biologico intenso e corposo. *Grado alcolico 13%*

€ 20,00

Blend di Nerello Mascalese, Syrah e Frappato

Tenute Nicosia

La perfetta crasi grazie ai pregiati vitigni autoctoni, presenta un aroma intenso di frutta rossa e spezie.

Vino Frappato, grado alcolico 13%.

€ 18,00

Nero d'Avola DOC biologico

Tenute Nicosia

Da selezionate uve Nero d'Avola coltivate nella Sicilia sudorientale, nasce questo vino biologico dal colore intenso e dal profumo ricco con note di amarena e spezie dolci. *Vino biologico, grado alcolico 13,5%.*

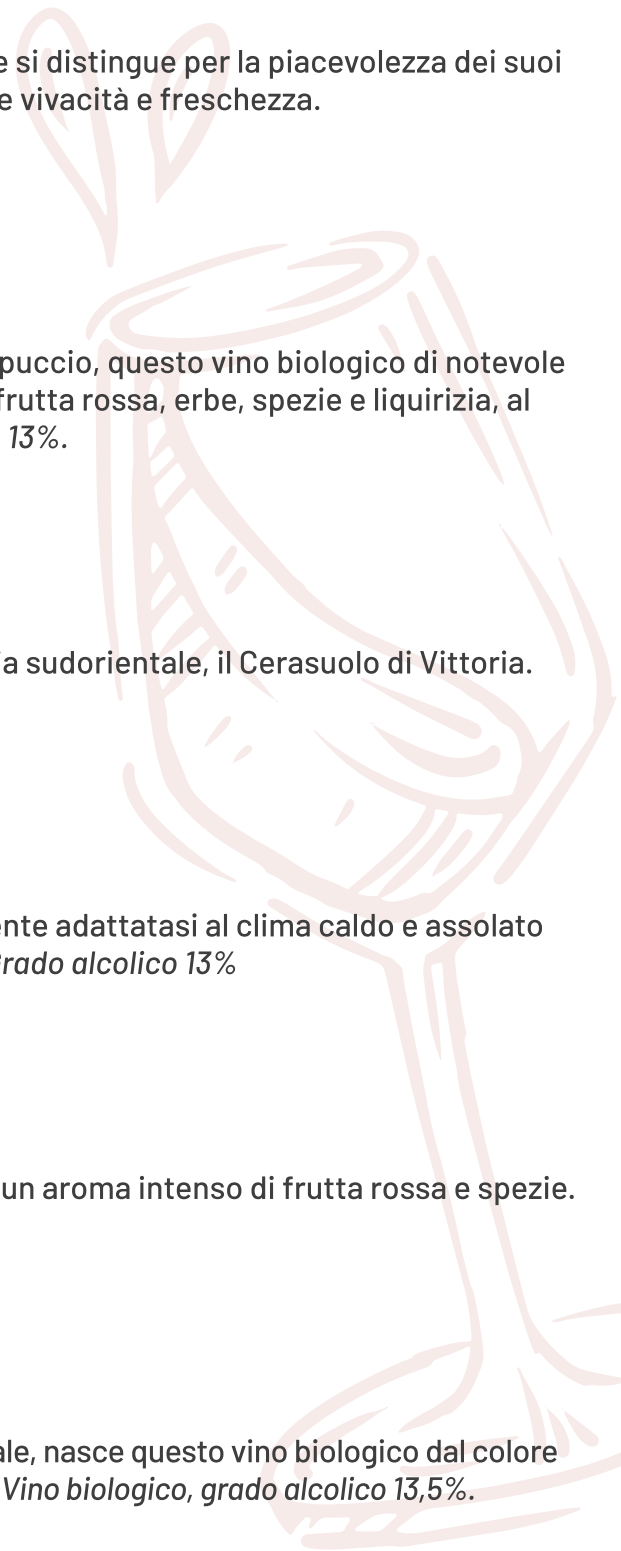
€ 20,00

Vino Locale

Calice - €4,00

Litro - €12,00

0,5 litri - €7,00



Vino Bianco

Etna Bianco DOC - Monte Gorna

Tenute Nicosia

Prodotto da uve autoctone Carricante e Catarratto, questo bianco biologico dal carattere unico presenta un delizioso bouquet di mela, pompelmo, biancospino e miele. *Vino biologico vegano, grado alcolico 13%.*

€ 24,00

Grillo DOC biologico

Tenute Nicosia

Un bianco accattivante prodotto vinificando in purezza selezionate uve Grillo, varietà autoctona siciliana tra le più pregiate. *Vino biologico grado alcolico 13%.*

€ 20,00

Blend di Carricante, Insolia e Viognier - Falde

Tenute Nicosia

Nuova interpretazione del vino più rappresentativo della Sicilia sudorientale, il Cerasuolo di Vittoria. *Grado alcolico 12,5%.*

€ 20,00

Etna Vulkà

Tenute Nicosia

Vulkà Etna Rosato, da uve Nerello Mascalese, nasce come interpretazione autentica di ciò che il vulcano rappresenta: Natura potente e forza rigenerante.--+

€ 20,00

Juculano

Tenute Nicosia

"Juculano", ossia giocoso, esuberante. Vino di grande versatilità, adatto a momenti spensierati da godere in compagnia, quale aperitivo o per accompagnare le pietanze più creative. *Vino frizzante, grado alcolico 12%*

€ 18,00

Gari Grillo Brut DOC Sicilia

Tenute Nicosia

Brioso e accattivante questo spumante dall'aroma seducente, di grande freschezza e sapidità, nasce nella Sicilia sudorientale da uve grillo spumantizzate con estrema cura secondo il metodo Charmat.

€ 20,00

Sosta Tre Santi - Carricante DOC Sicilia

Tenute Nicosia

Sosta Tre Santi nasce dalla lavorazione di uve autoctone della Sicilia sudorientale, è ideale per accompagnare momenti festosi e allegri, ricavato dall'antico metodo Brut.

€ 24,00

Vino Locale

Calice - €4,00

Litro - €12,00

0,5 litri - €7,00

Binne alla spina

Estrella Galicia Especial - 5,5%

Birra dorata e brillante. Eccellente equilibrio aromatico tra malti e luppoli. In bocca è leggermente floreale e alle erbe, di colore moderato e con un'intensa e prolungata sensazione luppolata.

0,20cl..... €3,00

0,40cl..... €5,00

Corsendonk Blanche - 4,8%

Birra dal profumo di malto caramellato e aromi di coriandolo. Al palato è abboccata con amaro ben equilibrato e sentori di frutta, pane tostato, caramellato e liquirizia.

0,33cl€5,00

Redhead / Red Ipa con 70 IBU - 6,5%

Birra artigianale prodotta in Irlanda. Pompelmo e aroma di luppolo agrumato, equilibrato con la dolcezza del malto.

0,33cl €5,00

Dangerousse - 6,5%

Birra artigianale prodotta in Belgio. Biondo scuro con sfumature rosse.

Aroma di malto tostato con un accenno di caramello. Il retrogusto è liscio, rotondo e maltato.

0,33cl €5,00

Binne artigianali in bottiglia

Gobler Bionda / American Pale Ale / - 5,5% BIRRA SICILIANA

Birra siciliana, dalle note erbacee. Al palato risulta fresca e moderatamente amara.

0,33cl €7,00

Bruton Bianca / Blanche-wheat beer 5,3%

Birra chiara con farro crudo e frumento. Caratterizzata da una delicata speziatura, una fresca acidità, al palato frizzantina.

0,33cl €7,00

Bruton di Brùton / Golden Ale - 5,5%

Birra chiara, aroma erbaceo delicato. Realizzata con luppoli nobili tedeschi e ingentilita da un tocco di varietà.

0,33cl €7,00

Bruton Gluten Free / Golden Ale - 5,5%

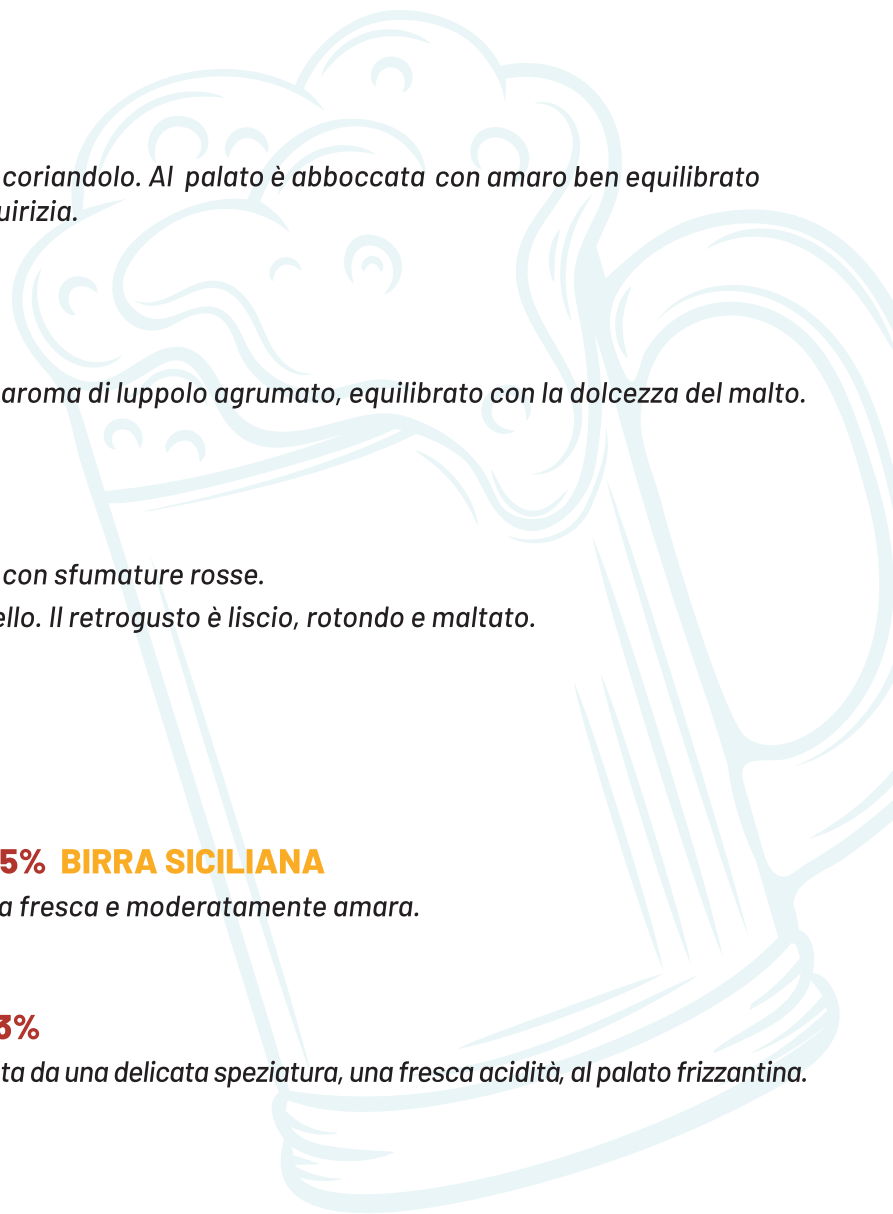
Birra chiara dal basso tenore alcolico che mantiene le caratteristiche della bruton di brùton.

0,33cl €7,00

Bruton Lilith / Pale Ale - 5,5%

Birra di grande carattere, dal colore ambrato e profumi agrumati resinosi. Finale netto e amarognolo, ma mai invadente.

0,33cl €7,00





Bevande

- Acqua Naturale - €2,00
- Acqua Frizzante- €2,00
- Coca cola 1 litro - €5,00
- Coca cola 33cl - €3,00
- Coca cola zero 33cl - €3,00
- Fanta 33cl - €3,00
- Sprite 33cl - €3,00
- Chinotto - €3,00
- Ginger Beer - €3,00
- Lemon Soda - €3,00
- Acqua Tonica - €2,50
- Lemon Tonic - €3,00

Caffetteria

- Caffè - €1,00
- Caffè americano - €2,00
- Caffè macchiato - €1,50
- Cappuccino - €2,00
- Spremuta d'arancia - €3,50
- Succo di frutta - €2,50
- Tè freddo al
limone/pesca - €2,50
- Tè caldo - €3,00
*consultare lo staff per i gusti disponibili
consult the staff for available flavors*
- Cioccolata calda - €3,50





Alla salute!

