

Menu

Foodda

c'è food e food



STREET FOOD



PATATE
Fresh potato fires
€5,00



PANELLE
Chickpea fritters
€6,00



CROCCHETTE
Potato croquettes
€7,00



MIX
Mixed platter
€8,00



TAGLIERI

SICILIAN PLATTERS

Salumi, Formaggi e Conserve

Cured meats, Cheeses and Preserves

SMALL €25.00 | LARGE €35.00

X2 PERSONE / FOR 2 PEOPLE

PANINI

Sicilian

€7,50

BASTIONE

Guanciaie, Tuma Fresca, Filetti di Cipolla Giarratana • Cured pork cheek, tuma cheese, onion slices from Giarratana

ROCCA

Mortadella D'Asino, Formaggio Luna Piena Donkey mortadella, "Luna Piena" cow cheese

DUOMO

Caponata di melanzane, Caciotta del Castello Aubergine Caponata, "Caciotta del Castello" Cow Cheese

PURGATORIO

Prosciutto Crudo Siciliano, Provola delle Madonie, Patè Olive Nere Sicilian dry-cured Ham, "Provola delle Madonie" Cow Cheese, Black Olive patè

LAVATOIO

Acciughe, Tuma fresca, Pomodorino fresco, Origano • Anchovies, Fresh Tuma Cheese, Cherry Tomatoes, Oregano

KALURA

Capocollo Siciliano, Luna Piena, Crema di carciofi • Sicilian Capocollo, "Luna Piena" cow cheese, Artichoke patè

MAZZAFORNO

Lonza, Vastedda del Belice, Miele Agrumato di Ape Nera Sicula • Pork loin, "Vastedda del Belice" Cheese, Sicilian black bee citrus honey

CROCE PARRINO

Fesa di Tacchino, primo sale alle erbe e lattughino • Cured Turkey breast, herbs infused "primo sale" cheese and baby lettuce

ALLEGRACUORE

Mozzarella di Bufala ragusana, Pomodorino fresco, Pesto di Basilico e Olio Buffalo mozzarella from Ragusa, fresh tomatoes, basil pesto and olive oil

GIUDECCA PEOPLE'S CHOICE

Speck, Carciofini, Scamorza Affumicata di Castelbuono e Patè di Olive Nere Speck, Artichokes, Smoked scamorza cheese from Castelbuono, Black Olive patè

ARCHIMEDE PEOPLE'S CHOICE

Prosciutto Crudo Siciliano, Pomodori grigliati di Mirabella Imbaccari, Scamorza Affumicata di Castelbuono, Patè di Carciofi Sicilian Dry-cured Ham, Smoked scamorza cheese from Castelbuono, Artichokes patè

SETTEFRATI PEOPLE'S CHOICE

Kebab di pollo e tacchino, Confettura di cipolla di Giarratana • Chicken and Turkey kebab, Onion marmelade from Giarratana

GIBILMANNA

Coppa Siciliana, Ricotta Fresca Sicilian pork coppa, Fresh Ricotta

FERLA

Prosciutto Crudo Siciliano, Asparagi Grigliati, Caciotta del Castello Dry-cured Ham from Castellana, Grilled Asparagus, "Caciotta del Castello" Cow Cheese

POSTIERLA

Prosciutto Cotto, Provola delle Madonie Pomodoro, Lattughino, Olio, Sale e Pepe Ham, "Provola delle Madonie" Cow Cheese, Tomatoes, Baby lettuce, Olive oil, Salt and Pepper

TESTARDITA

Mortadella agrumata di Santa Ninfa, stracciatella e pistacchio • Citrus mortadella from Santa Ninfa, stracciatella cheese and pistachio

CAMPELLA

Salame contadino, funghi sott'olio, scamorza affumicata e mix "rucoloso" "Contadino" Salami, mushrooms in oil, smoked scamorza and "arugula" mix

Specials

€8,50



MANDRALISCA

Caponata di Carciofi e Valeriana, Passata Di Pomodoro, Olio, Sedano, Olive Verdi, Capperi, Cipolle, Pinoli Artichokes caponata and lamb's lettuce, Tomato passata, Olive oil, Celery, Green Olives, Capers, Onions, Pine Nuts



BORDONARO

Ricotta, Avocado, Pomodoro, Sale e Pepe • Fresh ricotta cheese, Avocado, Tomato, Salt and Black Pepper

GALLIZZA

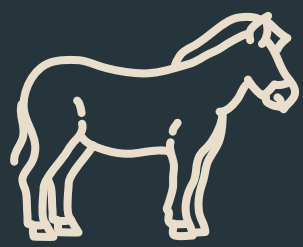
Mortadella, scamorza affumicata, carciofini, avocado, patè di olive nere Mortadella, Smoked scamorza cheese, Artichokes, Avocado, Black olive patè

PRESIDIANA

Salmon, stracciatella, avocado, songino, olio e pepe Salmon, Stracciatella cheese, Avocado, Lamb's lettuce, Olive oil, Pepper

BURGER

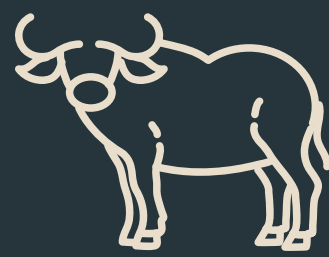
Double Burger +€4,00



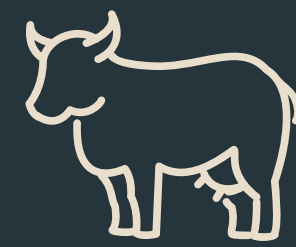
ASINO
Donkey
€5,90



SUINO
Pork
€5,50



BUFALO
Buffalo
€5,90



VITELLO
Veal
€5,00



CINGHIALE
Boar
€5,50

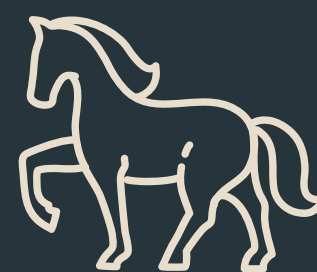


**BURGER DI
SALSICCIA DI
CACCAMO**

'Caccamo' Sausage Patty
€5,50



POLLO
Chicken
€5,00



CAVALLO
Horse
€5,90



COSA VUOI AGGIUNGERE ?

What do you want to add?

TIMIDO | €1.50

Olio e Limone . Olive oil and freshly squeezed lemon juice

AGGRESSIVO | €5.50

Cipolla di Giarratana, Provola delle Madonie, Pancetta Arrotolata, Lattuga, Pomodoro e salsa a scelta

Sliced onions from Giarratana, Provola cheese from Madonie, Rolled bacon, Lettuce, Tomat and Sauce of your choice

BURBERO | €4.50

Cipolla di Giarratana, Scamorza Affumicata di Castelbuono, Pomodoro e salsa a scelta

Chopped Onions from Giarratana, Smoked Cheese from Castelbuono, Tomato and sauce of your choice

CORDIALE | €3.90

Scamorza Affumicata di Castelbuono, Lattuga, Pomodoro e salsa a scelta Smoked scamorza cheese from Castelbuono, Lettuce, Tomato and Sauce of your choice

PREVEDIBILE | €2.90

Cipolla Di Giarratana e salsa a scelta . Sliced onions from Giarratana and Sauce of your choice

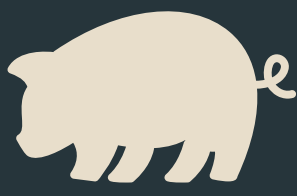
ESTROSO | €4.90

Stracciatella di Castelbuono, Lattuga, Pomodoro e Avocado

Stracciatella cream cheese from Castelbuono, Lettuce, Tomato, and Avocado



HOT DOG



SUINO NERO DEI NEBRODI

Nebrodi Black Pig

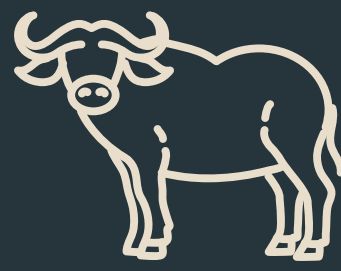
€5,00



POLLO

Chicken

€5,00



BUFALO

Buffalo

€5,00

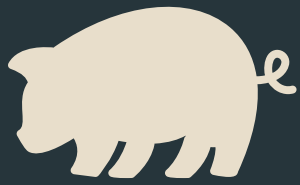


CINGHIALE

Boar

€5,00

PORCHETTA ROAST PIG



SUINO NERO DEI NEBRODI

Nebrodi Black Pig

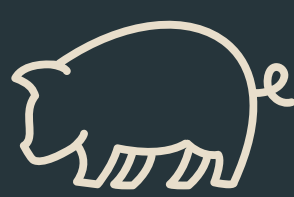
€5,50



SUINO

Pork

€4,50



PULLED PORK

€9,00

Pulled pork con cavolo cappuccio, carote,
mela e salsa yogurt Pulled pork with cabbage,
carrots, apple and yogurt sauce



TARTARE

Burger o al Piatto



GAMBERO ROSSO

€14.00

Tartare di Gambero Rosso, Valeriana, Burrata, Avocado, Olio EVO, Pepe Nero
Red Prawn Tartare, Lamb's lettuce, Burrata cheese, Avocado, EVO Oil, Crushed Black Pepper



MANZO

€12.90

Tartare di Manzo, Rucola, Burrata, Pomodori, Olio EVO, Pepe Nero
Beef Tartare, Rocket Salad, Burrata cheese, Tomatoes, EVO Oil, Crushed Black Pepper



SCHIACCIATE

Sicilian

€5,90

CIPPONE

Mortadella, Stracciatella, Avocado, Sale, Pepe
Mortadella, 'Stracciatella' Cheese, Avocado, Salt, Pepper

VATALARA

Prosciutto Cotto alle Erbe, Provola delle Madonie, Pomodoro, Songino, Olio, Sale, Pepe • Herb-Cooked Ham, 'Provola delle Madonie' Cheese, Tomato, Lamb's lettuce, Oil, Salt, Pepper

COZZO DI MONACO

Prosciutto cotto, Tuma fresca, Songino, Sale, Pepe
Ham, Fresh 'Tuma' Cheese, Lamb's lettuce, Salt, Pepper

GUARNERI

Fesa di Tacchino, Scamorza Affumicata, Pomodoro, Olio, Sale, Pepe • Turkey Breast, Smoked 'Scamorza' Cheese, Tomato, Oil, Salt, Pepper



LA PASTA

BUCATINI CON **SARDE*** | €10.50

Bucatini with Sardines

BUSIATE **PISTACCHIO E GAMBERI*** | €11.00

Busiate with prawns and pistachio

CALAMARATA **RICOTTA E PANCETTA** | €9.50

Calamarata with Ricotta and Bacon

RIGATONI ALLA **NORMA** | €9.50

Rigatoni with Aubergine, Tomato sauce and Salted ricotta cheese

RAVIOLI **RICOTTA, SPINACI**

E POMODORO | €10.50

Ravioli with Ricotta, Spinach and Tomato

SPAGHETTI CON **BOTTARGA DI TONNO** | €10.00

Spaghetti with Tuna bottarga

SPAGHETTI **ZUCCHINA FRITTA, RICOTTA SALATA E MENTA** | €10.00

Spaghetti with fried Zucchini, salted Ricotta Cheese and Mint

FUSILLI ALLA **TRAPANESE** | €9.50

**CON POMODORO FRESCO,
BASILICO, AGLIO E GRANELLA DI
MANDORLE** · Fusilli with fresh
Tomato, Basil, Garlic and crushed
almond

SECONDI

SOVRACOSCIA DI POLLO | €12.00

con Salmoriglio e Insalatina di
Finocchio · Chicken thigh with olive
oil, freshly squeezed lemon

TAGLIERE DI CARNE (Per 2 persone)

€35.00

**Hamburger: Asino, Bufalo,
Cavallo, Salsiccia, Stracciatella e
filetti di Cipolla** · Mixed meats
platter, Stracciatella cheese and
preserved sliced onions

PARMIGIANA DI MELANZANE | €8.00

Aubergine "Parmigiana"

INVOLTINI DI PESCE SPADA

€14.00

con insalata di **Finocchio e
Arancia** Stuffed swordfish rolls
with fennel and orange salad

ENTRECOTE | €14.00

con **funghi champignon e rucola**
Beef entrecote with champignon
mushrooms and rocket

INSALATE

PORTA PESCARA

€11.00

Tranci di Tonno, Songino, Burrata, Avocado, Pomodorino, Olio, Sale, Pepe • Lamb's lettuce, Tuna, 'Burrata' Cheese, Avocado, Cherry tomato, Oil, Salt, Pepper

PORTA OSSUNA

€10.50

Salmone, Mango, Lattuga, Rucola, Olio, Limone, Sale, Semi di Sesamo • Mango, Salmon, Lettuce, Rocket salad, Oil, Lemon, Salt, Sesame Seeds

PORTA GIUDECCA

€10.00

Pollo, Lattuga, Pomodorino, Avocado, Glassa di Aceto Balsamico • Lettuce, Chicken, Cherry tomato, Avocado, Balsamic Vinegar Glaze

PORTA TERRA

€9.50

Acciughe, Arancia, Finocchio, Cipolla, Olive nere
Orange, Fennel, Anchovies, Onion, Black Olives

DESSERTS

CANNOLO SICILIANO

€3.50

CASSATA SICILIANA

€5.90

Crema di ricotta, pan di Spagna e pasta reale
Sicilian Cassata - ricotta cream, sponge cake and almond marzipan

TORTA SETTEVELI

€5.90

"Setteveli" Cake

CUORE CALDO

€5.90

PISTACCHIO o CIOCCOLATO

Cake with a warm (pistachio or chocolate) heart



Cocktails

Mojito · Gin tonic · Negroni
Aperol Spritz · Campari Spritz · Americano

€7,00

Birre

Becks 33cl	€3.00
Birra Analcolica	€3.00
Birra dello Stretto	€3.00
Birra dello Stretto Rossa	€3.50
Bruno Ribadi	€7.00
Ceres	€3.90
Chinaschi	€7.00
Corona	€3.90
Dreher Limone	€3.00
Epica	€7.00
Heineken	€3.00
Messina	€3.00
Messina Cristalli di Sale 50cl	€4.50
Moretti	€2.50
Semedorato	€3.00
Semedorato Rossa	€3.50
Tennent's	€3.90
Timili	€5.90

Bevande

ACQUA Water 50cl €1.50 100cl €2.50

NATURALE | FRIZZANTE • NATURAL AND SPARKLING

ACQUA ALCALINA IONIZZATA €2.50

Ionised alkaline water

BIBITE IN LATTINA €2.00

Tinned drinks

Cocacola, Fanta, Sprite, Chinotto,
Lemon Soda, Redbull, Thè San Benedetto
al limone e alla pesca

BIBITE POLARA €2.50

Chinotto, Arancia, Mandarino, Limonata,
Limone e Zenzero

Vino e Prosecco

Vino Calice / Glass €6.00 Bottiglia / Bottle €18.00

Prosecco €5.00 €16.00

Caffè e Amari

Caffè Espresso €1.50

Caffè Americano €2.00

Caffè Corretto €3.00

Caffè Macchiato €1.80

Cappuccino €2.50

Amaro Amara €4.00

Amacardo €4.00

Amaro del Capo €3.50

Averna €3.50

Jagermeister €3.50

Amaro unico €4.00

Passito di Pantelleria €4.00

Vini Bianchi

SENTIERO DEL VENTO

	Calice / Glass	Bottiglia / Bottle
Kados	€ 7.00	€ 22.00
Bianco di Nera	€ 8.00	€ 24.00



Vini Rossi

	Calice / Glass	Bottiglia / Bottle
Passo delle Mule	€ 7.00	€ 22.00
Lavico	€ 7.00	€ 28.00
Maria Costanza	€ 10.00	€ 32.00
Duca Nero	€ 7.00	€ 22.00
Valdo	€ 6.00	€ 20.00



"Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche"

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:

- 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3) UOVA e prodotti a base di uova
- 4) PESCE e prodotti a base di pesce
- 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6) SOIA e prodotti a base di soia
- 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9) SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10) SENAPE e prodotti a base di senape
- 11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

NB. In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco *

Foodda
c'è food e food

SELEZIONE
AUTENTICA ARTIGIANALE

FRA*PASTORE

SALUMI SICILIA
DEL BUON UMORE

Talenti

CONSERVE DI SICILIA