



**Foodda**  
c'è food e food



# Menu



## 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



## Talenti

CONSERVE DI SICILIA

## FRA\*PASTORE

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

**SMALL €25.00 | LARGE €35.00**

X2 PERSONE / FOR 2 PEOPLE

# STARTERS

## **TARTARE GAMBERO ROSSO** GAMBERO ROSSO, CREMA DI RICOTTA, FINOCCHIETTO, ZEST LIME | €15.00

Red prawn, ricotta cream, wild fennel, lime zest

## **TARTARE DI MANZO** VITELLO, SENAPE IN GRANI, CETRIOLO TRITATO, ACCIUGA, PREZZEMOLO | €14.00

Veal, whole grain mustard, chopped cucumber, anchovy, parsley

## **POLPETTE DI CECI E POLPO** CON LA SUA MAIONESE INSALATINA DI SEDANO E VALERIANA | €12.90

Served with celery and lamb's lettuce salad

## **POLPETTE DI PULLED PORK** PULLED PORK, BESCIAMELLA AROMATIZZATA ALLA PAPRIKA PICCANTE E DOLCE , SALE AFFUMICATO , CAVOLO CAPPUCCIO, CAROTE A JULIENNE E MAYO AL CIPOLLOTTO | €11.90

Pulled pork, béchamel flavored with sweet and spicy paprika, smoked salt, cabbage, julienned carrots, and spring onion mayo

# LA PASTA

## **SPAGHETTONE CON SARDE**

E MOLLICA TOSTATA AL  
FINOCCHIETTO | €11.90

Spaghettoni with sardines,  
fennel-scented toasted  
breadcrumbs

## **CALAMARATA CON RAGU**

**BIANCO** E CREMA DI  
RICOTTA FRESCA  
AROMATIZZATA | €10.00

Calamarata pasta with white  
ragù and aromatized fresh  
ricotta

## **SPAGHETTI CON CREMA DI BARBABIETOLA, STRACCIATELLA E MANDORLE TOSTATE | €10.00**

Spaghetti with beetroot velouté,  
stracciatella cream, and toasted  
almond flakes

## **SPAGHETTO BOTTARGA DI TONNO**

AGLIO, OLIO,  
PEPERONCINO, PREZZEMOLO  
CON BOTTARGA DI TONNO |  
€12.90

Classic spaghetti aglio, olio e  
peperoncino, with parsley and  
tuna bottarga

## **TAGLIATELLA ALLO SFILACCIATO DI CARNE** CON FONDUTA DI PECORINO SICILIANO | €12.90

Tagliatelle with slow-braised  
meat, Sicilian pecorino fondue

## **GNOCCO AL MACCO DI FAVE E TARTUFO | €11.90**

Gnocchi in fava bean purée with  
Sicilian truffle

# SECONDI

## Main courses

**INVOLTINI DI PESCE SPADA** CON  
LAMELLE DI FINOCCHIO, PESTO DI  
POMODORI SECCHI E ARANCIA A  
CRUDO | **€14.90**

Swordfish involtini with shaved  
fennel, sun-dried tomato pesto,  
and raw orange segments

**ENTRECOTTE DI VITELLO** CON PESTO DI  
RUCOLA POMODORINO CONFIT E  
SCAGLIE DI GRANA | **€15.00**

Veal entrecôte with rocket pesto,  
confit cherry tomatoes, and  
Parmesan shavings

**PARMIGIANA DI MELANZANE** CON  
CREMA DI MOZZARELLA |  
**€10.90**

Layered aubergine parmigiana  
with mozzarella fondue

**PETTO DI POLLO CBT** CON CIPOLLA

CAMELLATA E RIDUZIONE DI  
MARSALA ALLA SENAPE |  
**€13.90**

Sous vide chicken breast glazed  
with caramelized onions and a  
Marsala mustard reduction



# INSALATE

## Salads

### PORTA PESCARA

**€12.90**

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

### PORTA OSSUNA

**€11.90**

Misticanza, Salmone, Mango, Crostini di Pane, Olio  
e limone • Mixed greens, salmon, mango, bread  
croutons, oil and lemon

### PORTA GIUDECCA

**€10.90**

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

### PORTA TERRA

**€10.90**

Misticanza, Barbietola, Yogurt Greco, Cucunci,  
Olive Nere • Mixed greens, beetroot, Greek yogurt,  
caper berries, black olives

# PANINI

Sicilian

€7,90

## 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

€8,90



## 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

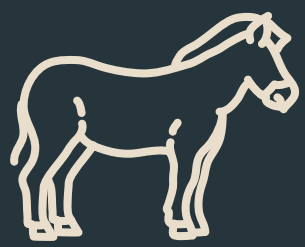
Mortadella, scamorza affumicata, carciofini, avocado, patè di olive nere Mortadella, Smoked scamorza cheese, Artichokes, Avocado, Black olive patè

## PRESIDIANA

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

# BURGER

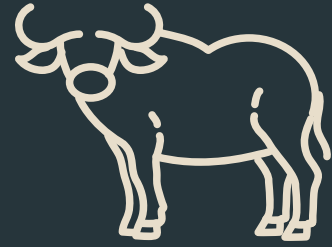
Double Burger +€4,00



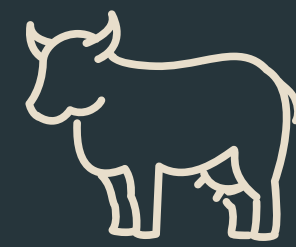
**ASINO**  
Donkey  
€5,90



**SUINO**  
Pork  
€5,50



**BUFALO**  
Buffalo  
€5,90



**VITELLO**  
Veal  
€5,00



**CINGHIALE**  
Boar  
€5,50

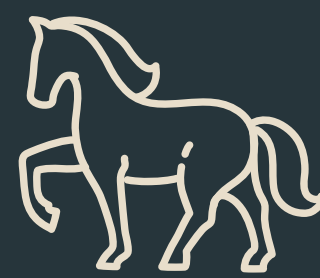


**BURGER DI  
SALSICCIA DI  
CACCAMO**

'Caccamo' Sausage Patty  
€5,50



**POLLO**  
Chicken  
€5,00



**CAVALLO**  
Horse  
€5,90



## COSA VUOI AGGIUNGERE ?

What do you want to add?

### TIMIDO

€2.00

**Salsa Burger (Mayo, Ketchup,  
Senape, Cetriolino, Erba Cipollina)**

Burger Sauce (Mayo, Ketchup,  
Mustard, Pickles, Chives)

### PREVEDIBILE

€3.00

**Cipolla Giarratana e Salsa a  
Scelta** · Giarratana Onion, Sauce of  
Choice

### CORDIALE

€4.00

**Scamorza Affumicata, Lattuga,  
Pomodoro e Salsa a Scelta**

Smoked Scamorza, Lettuce,  
Tomato, Sauce of Choice

### AGGRESSIVO

€5.00

**Salame Piccante, Lattuga,  
Cipolla Crispy e Salsa a Scelta**

Spicy Salami, Lettuce, Crispy Onion,  
Sauce of Choice

### ESTROSO

€4.50

**Stracciatella, Songino e Avocado**

Stracciatella, Lamb's Lettuce,  
Avocado

### BURBERO

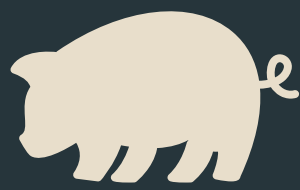
€5.90

**Anelli di Cipolla, Uovo Fritto,  
Pancetta, Valeriana, Salsa a  
Scelta** · Onion rings, Fried Egg,

Bacon, Lamb's Lettuce, Sauce of  
Choice



# HOT DOG



## SUINO NERO DEI NEBRODI

Nebrodi Black Pig

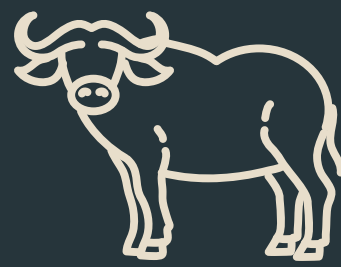
€5,00



## POLLO

Chicken

€5,00



## BUFALO

Buffalo

€5,00



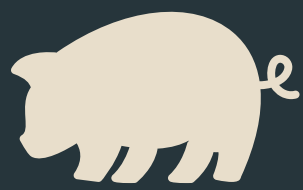
## CINGHIALE

Boar

€5,00

# PORCHETTA

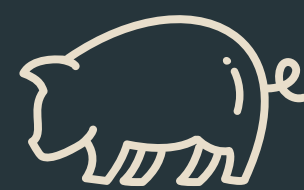
## ROAST PIG



## SUINO NERO DEI NEBRODI

Nebrodi Black Pig

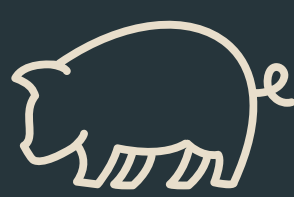
€5,50



## 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





# SCHIACCIATE

Sicilian

€6,50

## 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



# DESSERTS

## FooddaMISÙ

Signature tiramisù

€5.90

## TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE

con cuore caldo al pistacchio

Warm dark chocolate fondant with a molten pistachio core

€7.00

## CANNOLO SCOMPOSTO

con gocce di cioccolato e frutta candita

Deconstructed cannolo with chocolate drops and candied citrus

€5.00

## TARTELLETTA ALLA LEMON CURD

con frutti di bosco

Lemon curd tartlet garnished with mixed berries

€5.90



# CAFFÈ & DIGESTIVI

## Caffè e Amari

Caffè Espresso	€1.50
Caffè Macchiato	€1.80
Caffè Corretto	€3.00
Caffè Decaffeinato	€1.80
Cappuccino	€2.50
Caffè Americano	€2.00
Tè nero o verde • Black or green tea	€2.00
Amaro Amara	€4.00
Amacardo	€4.00
Amaro Unico	€4.00
Amaro dell'Etna	€4.00

---

## Vini liquorosi e distillati

Passito di Pantelleria	€4.00
Marsala	€4.00
Mazzetti d'Altavilla Grappa bianca	€4.00
Mazzetti d'Altavilla Grappa barricata	€4.00
Rumpablic Sicilian Rum	€5.00
Ron Zacapa Solera	€5.00
Scotch Whisky Talisker	€5.00
Tennessee Whiskey Jack Daniel's	€5.00



# CARTA DEI VINI

## Vini al calice

Spumante   Prosecco	€5.00
Bianco   Rosé   Rosso	€6.00

## Vini in bottiglia

### *Bollicine*

Babbìo Bianco IGT Gorghi Tondi	€18.00
Spumante Brut DOC Valdo	€16.00
Prosecco Valdobbiadene DOC Extra Dry Valdo	€18.00
La Grande Famille Brut Cantine Pellegrino	€25.00

### *Bianchi*

Meridiano 12 DOC Gorghi Tondi	€16.00
Benedè DOC Alessandro di Camporeale	€17.00
Gibelè IGT Cantine Pellegrino	€18.00
Coste a Preola Grillo DOC Gorghi Tondi	€18.00
Catarratto IGT Principi di Spadafora	€16.00
Dianthà DOC Cantine Pellegrino	€19.00

### *Rosè*

Rosato IGT Principi di Spadafora	€16.00
Sikelia DOC Patrì	€19.00
Albarìa IGT Cantine Pellegrino	€17.00

### *Rossi*

Gazzerotta DOC Cantine Pellegrino	€19.00
Coste a Preola Nero d'Avola DOC Gorghi Tondi	€17.00
Syrah DOC Rallo	€19.00
Cerasuolo di Vittoria DOCG Judeka	€22.00
Perricone DOC Rallo	€19.00

# BIRRE

## Birre regionali artigianali

Gusto autentico e ingredienti locali, per birre che raccontano la sicilia • *Authentic taste and local ingredients, for beers that tell the story of sicily*

**Timili** ..... €6.00

Bionda non filtrata con grano Timilia e arancia rossa

*Unfiltered blonde beer with Timilia wheat and blood orange*

**Bruno Ribadi** ..... €7.00

Bianca al mandarino • *Mandarin white beer*

Bionda agli agrumi • *Citrusy blonde beer*

Scura all'uvetta e carrubba • *Dark beer with raisins and carob*

**Epica** ..... €7.00

Kore Bianca • *White beer*

Eolo Bionda Senza Glutine • *Gluten - free blonde beer*

---

## Birre regionali classiche

Messina €3.00

Messina Cristalli di Sale €5.00

Birra dello Stretto Bionda €3.00

Birra dello Stretto Rossa €4.00

Semedorato Bionda €3.00

Semedorato Rossa €4.00

---

## Birre classiche

Moretti €3.00

Moretti analcolica • Alcohol-free €3.00

Peroni senza glutine • Gluten free €3.00



# BEVANDE

## ACQUA Water

100cl €2.50

NATURALE | FRIZZANTE • NATURAL AND SPARKLING

---

## BIBITE IN LATTINA

€2.50

Tinned drinks

Coca-Cola

Sprite

Tè San Benedetto alla Pesca / Ice tea peach

Tè San Benedetto al Limone / Ice tea lemon

---

## BIBITE POLARA

€3.00

Bibite con il gusto e l'immagine della tradizione siciliana da 70 anni, con ricette originali e ingredienti naturali • *Beverages that embody the taste and image of Sicilian tradition for 70 years, made with original recipes and natural ingredients*

Aranciata • *Orange drink*

Limonata • *Lemonade*

Limone e Zenzero • *Lemon and Ginger*

Chinotto • *Chinotto bitter orange*

Acqua Tonica • *Tonic Water*





**"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



**Talenti**

CONSERVE DI SICILIA

**FRA\*PASTORE**

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI