



TUTTI I PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE O DERIVATI:

cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati), arachidi, soia, lupino, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, pesce, crostacei, molluschi, latte, uova, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.

ALLERGENI

Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare reazioni avverse in persone allergiche o intolleranti.

In caso di allergie o intolleranze si prega di chiedere al personale.

***SURGELATI O CONGELATI**

*Gli ingredienti contrassegnati con l'asterisco possono essere congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza.

COPERTO: 2€



ALL DISHES MAY CONTAIN THE FOLLOWING SUBSTANCES OR DERIVATIVES:

cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains), peanuts, soy, lupine, nuts, celery, mustard, sesame seeds, fish, crustaceans, molluscs, milk, eggs, anhydride sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg.

ALLERGENS

The ingredients highlighted in bold can cause adverse reactions in allergic people.

In case of allergies or intolerances, please ask the staff.

***DEEP-FROZEN OR FROZEN**

*Ingredients marked with an asterisk can be frozen or deep-frozen at origin by the manufacturer or can be chilled at negative temperature on site to ensure quality and safety.

COVER CHARGE: 2€

gli Antipasti

CAPRICCI DEL MARE

35€

selezione di pesce fresco crudo e marinato
(allergeni: pesce, molluschi, crostacei)
selection of fresh raw and marinated fish
(allergens: fish, molluscs, crustaceans)

LA FANTASIA DEL MARE

25€

antipasto vario composto da insalata di mare, tris di affumicati e cocktail di gamberi*
(allergeni: pesce, molluschi, crostacei, polipo*)
varied appetizer consisting of seafood salad, trio of smoked fish and shrimp cocktail*
(allergens: fish, molluscs, crustaceans, octopus*)

IL POLPO CROCCANTE SU CREMA DI PATATE

18€

polpo*, crema di patate patate
(allergeni: pesce)
crispy octopus on potato cream
(allergens: fish)

L'INSALATA DI MARE

16€

polpo*, calamaro*, cozze e gamberetti*
(allergeni: pesce, molluschi, crostacei, frutta a guscio)
seafood salad with octopus*, squid*, mussels and shrimp*
(allergens: fish, molluscs, crustaceans, nuts)

LA PEPATA o LA ZUPPA DI COZZE

15€

(allergeni: molluschi)
peppery or soup mussels
(allergens: molluscs)

L'ANTIPASTO SICILIANO

15€

selezione di formaggi e salumi con bruschetta e olive
selection of cheeses and cured meats with bruschetta and olives

BRUSCHETTA DI PANE

5€

pane casereccio, pomodoro condito
homemade bread, seasoned tomato

i Primi Piatti

LINGUINE AGLI SCAMPI E POMODORINI

18€

(allergeni presenti: pasta, crostacei)

Linguine pasta with scampi* and cherry tomatoes

(allergens present: pasta, shellfish)

TAGLIOLINI ZUCCHINE, GAMBERETTI E POMODORINI

16€

(allergeni presenti: pasta, crostacei)

Tagliolini pasta with zucchini, shrimp* and cherry tomatoes

(allergens present: pasta, shellfish)

SPAGHETTI ZAFFERANO E VONGOLE

20€

(allergeni presenti: pasta, crostacei)

Spaghetti with saffron and clams

(allergens present: pasta, shellfish)

MACCHERONI FRESCHI ALLA NORMA

14€

Maccheroni freschi con salsa di pomodoro, melanzane e ricotta

(allergeni presenti: pasta, sedano)

Fresh maccheroni pasta with tomato sauce, aubergines and ricotta cheese

(allergens present: pasta, celery)

PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI, POMODORINI

16€

(allergeni presenti: pasta)

Pappardelle pasta with porcini mushrooms* and cherry tomatoes

(allergens present: pasta)

PENNE AL PESTO DI PISTACCHIO, PESCE SPADA E POMODORINI

18€

(allergeni presenti: pasta, pistacchio, pesce)

Penne pasta with pistachio pesto, swordfish* and cherry tomatoes

(allergens present: pasta, pistachio, swordfish)

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE E POMODORINI

18€

(allergeni presenti: pasta, frutti di mare)

Spaghetti with seafood* and cherry tomatoes

(allergens present: pasta, seafood)

i Secondi di Pesce

IL TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

16€

(allergeni presenti: pesce)

Grilled swordfish* slice

(allergens present: fish)

L'INVOLTINI DI PESCE SPADA

18€

(allergeni presenti: pesce, glutine, formaggio, frutta a guscio)

Swordfish* rolls

(allergens present: fish, gluten, cheese, nuts)

LA FRITTURINA DEL GOLFO

20€

Frittura mista di calamari*, gamberetti* e alici

(allergeni presenti: glutine, pesce, molluschi, crostacei)

Mixed fried calamari*, shrimp* and anchovies

(allergens present: gluten, fish, molluscs, crustaceans)

LA GRIGLIATA MISTA DI PESCE

22€

(allergeni presenti: pesce, molluschi, crostacei)

Mixed grill fish*

(allergens present: fish, molluscs, crustaceans)

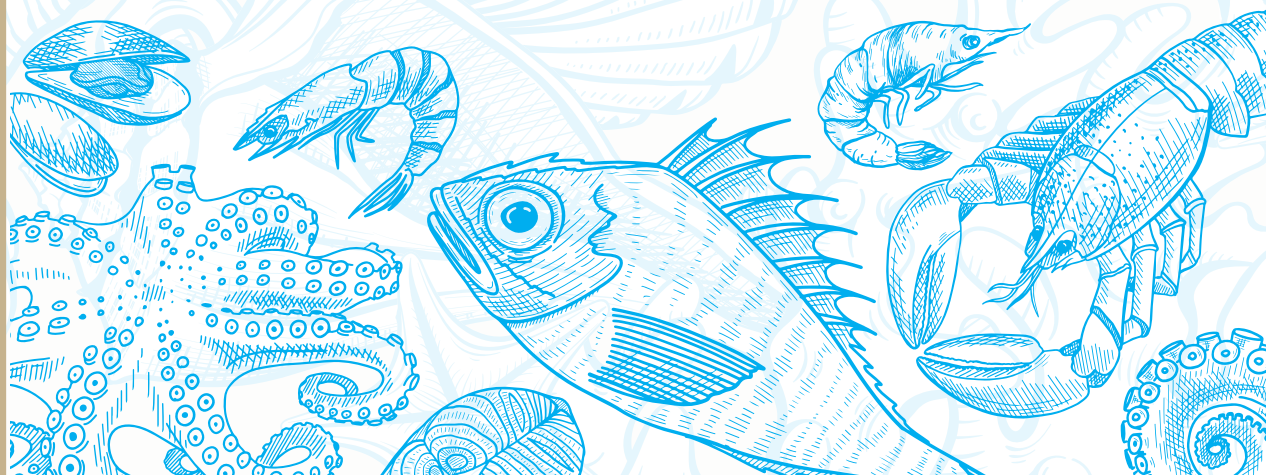
IL PESCATO DEL GOLFO

60€ AL KILO

(allergeni presenti: pesce)

Fish of the Gulf

(allergens present: fish)



i Secondi di Carne

BISTECCA AI FERRI

Grilled steak

16€

COTOLETTA PALERMITANA

Fettina di manzo panato senza uovo alla griglia

(allergeni presenti: glutine, parmigiano)

Grilled slice of breaded beef without egg

(allergens present: gluten, parmesan)

14€

COTOLETTA MILANESE

Fettina di manzo panato e fritta

(allergeni presenti: glutine, uovo, parmigiano)

Slice of beef breaded and fried

(allergens present: gluten, egg, parmesan)

14€

FILETTO ALLA GRIGLIA

Grilled beef fillet

22€

FILETTO AI FUNGHI PORCINI E PANNA

(allergeni presenti: panna)

Beef fillet with porcini mushrooms* and cream

(allergens present: cream)

25€

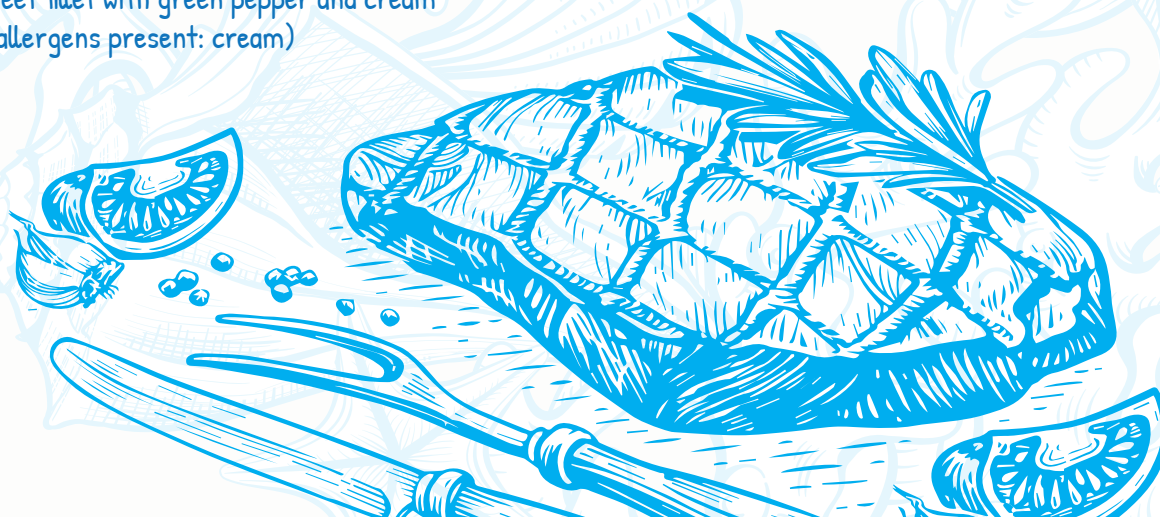
FILETTO AL PEPE VERDE E PANNA

(allergeni presenti: panna)

Beef fillet with green pepper and cream

(allergens present: cream)

25€



i Contorni

VERDURE GRIGLIATE

Grilled vegetables

6€

INSALATA VERDE

Green salad

5€

INSALATA MISTA

Mixed salad

6€

PATATINE FRITTE

French fries

5€

PATATE LESSE o AL FORNO

Boiled or Baked potatoes

6€

PATATINE E WURSTEL

Chips and Wurstel

5€

le Insalatone

LA CAMPANA

pomodoro, mozzarella di bufala, rucola, prosciutto crudo
tomato, buffalo mozzarella, rocket, raw ham

14€

LA CAPRESE

pomodoro, mozzarella, basilico
tomato, mozzarella, basil

10€

LA CAPRICCIOSA

mozzarella, pomodoro, radicchio, lattuga, olive, tonno, prosciutto cotto, uovo, wurstel
mozzarella, tomato, red radish, lettuce, olives, tuna, ham, egg, wurstel

14€

LA GRIGLIATA VEGETARIANA

melanzane, zucchine, funghi champignon, radicchio, mais, pomodoro, scaglie di grana
aubergines, champignon, zucchini, red radish, corn, tomato, parmesan flakes

14€

L'INSALATA NIZZARDA

lattuga, fagiolini, carote, pomodoro, patate, uovo, tonno, cipolla, olive
lettuce, green beans, carrots, tomato, potatoes, egg, tuna, red onion, olives

14€

le Pizze Classiche

MARGHERITA

salsa di pomodoro, mozzarella
tomato sauce, mozzarella

7€

4 FORMAGGI

mozzarella, provola affumicata, gorgonzola, scaglie di grana
mozzarella, smoked provola, gorgonzola cheese, parmesan flakes

9€

4 STAGIONI

salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, piselli*
tomato sauce, mozzarella, ham, champignon, artichokes, peas*

9€

CAPRESE

pomodoro a fette, mozzarella, basilico (tutto crudo)
sliced tomato, mozzarella, basil (all raw)

9€

CAPRICCIOSA

salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, olive, uovo sodo
tomato sauce, mozzarella, ham, champignon, olives, boiled egg

9€

CRUDO E CARCIOFI

salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, carciofi
tomato sauce, mozzarella, raw ham, artichokes

9€

NAPOLETANA

salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, olive
tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives

8€

NOSTROMO

salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olive
tomato sauce, mozzarella, tuna, onion, olives

9€

NORMA

salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, ricotta infornata
tomato sauce, mozzarella, fried aubergines, baked ricotta cheese

8€

PARMIGIANA

salsa di pomodoro, mozzarella, piselli*, melanzane fritte, prosciutto cotto, uovo, scaglie di grana
tomato sauce, mozzarella, peas*, fried aubergines, ham, egg, parmesan flakes

10€

PROSCIUTTO E FUNGHI

salsa di pomodoro, champignon, prosciutto cotto, mozzarella
tomato sauce, champignon, mozzarella, ham

8€

SALMONE

mozzarella, salmone affumicato
mozzarella, smoked salmon

9,5€

USA

salsa di pomodoro, mozzarella, patatine fritte*, wurstel
tomato sauce, mozzarella, french fries*, wurstel

8€

VEGETARIANA

ciliegino, mozzarella, melanzane a julienne, zucchine a julienne, carciofi, champignon, scaglie di grana
cherry tomato, mozzarella, julienne aubergines, julienne zucchini, artichokes, champignon, parmesan flakes

10€

le Pizze Gourmet

SPIZZICANNU mozzarella, pesto di pistacchio, mortadella, granella di pistacchio, burrata a crudo mozzarella, pistachio pesto, mortadella, chopped pistachios, raw burrata	15€
TRINCACRIA SPECIAL ciliegino, mozzarella, zucchine fritte, burrata, gambero di Mazara a crudo, salmone disidratato cherry tomato, mozzarella, fried zucchinis, raw burrata, raw red Mazara shrimps, dehydrated salmon	17€
PESTO E GAMBERETTI SPECIAL ciliegino, pesto di pistacchio, mozzarella di bufala, stracciatella a crudo, gambero di Mazara a crudo cherry tomato, pistachio pesto, buffalo mozzarella, raw stracciatella, raw red Mazara shrimps	16€

le Pizze Speciali

A MISSINISA pomodoro ciliegino, tuma, scarola, acciughe, olive cherry tomato, tuma cheese, escarole, anchovies, olives	9€
BELLA NAXOS pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala, rucola, bresaola, scaglie di grana cherry tomato, buffalo mozzarella, rocket, bresaola, parmesan flakes	11€
DEL PIZZAIOLO pomodoro ciliegino, mozzarella, gamberetti*, salmone, rucola, scaglie di grana cherry tomato, mozzarella, shrimps*, salmon, rocket, parmesan flakes	13€
DEL CAPO pomodoro ciliegino, mozzarella, rucola, speck cherry tomato, mozzarella, rocket, speck	9€
GIARDINI NAXOS salsa di pomodoro, frutti di mare tomato sauce, seafood	13€
ITALIA salsa di pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo, scaglie di grana tomato sauce, mozzarella, rocket, raw ham, parmesan flakes	10€
MERIDIONALE pomodoro ciliegino, pesto di pistacchio, mozzarella di bufala, pancetta, granella di pistacchio cherry tomato, pistachio pesto, buffalo mozzarella, bacon, chopped pistachios	12€
VECCHIA MIA salame piccante, mozzarella, cipolla, gorgonzola spicy salami, mozzarella, onion, gorgonzola	10€
RAGUSANA ciliegino, mozzarella di bufala, scaglie di ragusano cherry tomato, buffalo mozzarella, Ragusano cheese flakes	11€
MAURIZIO ciliegino, scaglie di grana infornate, rucola, prosciutto crudo cherry tomatoes, baked parmesan flakes, rocket, raw ham	10€

NOEMI

pomodoro ciliegino, mozzarella, grana, cipolla, olive
cherry tomato, mozzarella, parmesan flakes, onion, olives

9€

PIZZA ESTATE

mozzarella, ananas fresca, prosciutto crudo
mozzarella, fresh pineapple, raw ham

10€

PORCINI

salsa di pomodoro, mozzarella, funghi porcini*, salsiccia, scaglie di grana
tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms*, sausage, parmesan flakes

11€

ROSARIA

salsa di pomodoro, mozzarella, pancetta, carciofi, scaglie di grana
tomato sauce, mozzarella, bacon, artichokes, parmesan flakes

9€

SPECK MASCARPONE E PISTACCHIO

mozzarella, pesto di pistacchio, mascarpone, speck, granella di pistacchio
mozzarella, pistachio pesto, mascarpone cheese, speck, chopped pistachios

12€

SPIZZICO

salsa di pomodoro, mozzarella, funghi trifolati, speck, scaglie di grana
tomato sauce, mozzarella, sautéed mushrooms, speck, parmesan flakes

10€

TIROLESE

mozzarella, gorgonzola, radicchio, speck
mozzarella, gorgonzola cheese, red radish, speck

10€

TURIDDU

salsa di pomodoro, mozzarella, nduja calabra, gorgonzola, salame piccante
tomato sauce, mozzarella, nduja, gorgonzola cheese, spicy salami

10€

VECCHIA TAORMINA

mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, prosciutto crudo, basilico
buffalo mozzarella, cherry tomato, raw ham, basil

11€

ZIO GIGI

Salsiccia, friarielli, mozzarella, provola affumicata
sausage, broccoli, mozzarella, smoked provola

9€

RUSTICHELLA

ciliegino, ricotta fresca infornata, cipolla a crudo, pomodorini secchi, ricotta salata grattugiata
cherry tomatoes, baked fresh ricotta, raw onion, dried cherry tomatoes, grated salted ricotta

12€

PIZZA NUTELLA

nutella, granella di pistacchio, zucchero a velo
nutella, chopped pistachios, powdered sugar

10€

i Calzoni

CALZONE SEMPLICE

salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive
tomato sauce, mozzarella, ham, olives

9€

CALZONE SICILIANO

salsa di pomodoro, mozzarella, scarola, acciughe, olive
tomato sauce, mozzarella, escarole, anchovies, olives

10€

CALZONE VERDE

mozzarella, spinaci*, funghi trifolati, olive
mozzarella, spinach*, sautéed mushrooms, olives

10€



Prova l'impasto ai Cereali o Gluten free

Per gli intolleranti abbiamo a disposizione la mozzarella senza lattosio.
For those who are lactose intolerant, we have lactose-free mozzarella available.

Tutte le pizze a fine cottura vengono condite con olio e origano.
All pizzas are seasoned with oil and oregano at the end of cooking.

SUPPLEMENTI - SUPPLEMENTS

Burrata, gambero rosso 3€
Burrata, red shrimp

Salmon, gamberetti, mozzarella di bufala, tonno affumicato, spada affumicato, funghi porcini, 2,5€
prosciutto crudo, bresaola, speck, scaglie di grana
Salmon, shrimps, buffalo mozzarella, smoked tuna, smoked swordfish, porcini mushrooms, raw ham,
bresaola, speck, parmesan flakes

Prosciutto cotto, pancetta, funghi champignon, altro... 1,5€
Cooked ham, bacon, champignon mushrooms, more...

Impasto ai Cereali 1,5€
Cereal Dough

Impasto senza Glutine 2,5€
Gluten free Dough

i Dessert

TARTUFO BIANCO O NERO White or black truffle	5€
SORBETTO AL LIMONE Lemon sorbet	5€
MIX DI FRUTTA DI STAGIONE Seasonal fruit mix	6€
I DESSERT DELLA CASA Homemade dessert	7€
Semifreddo Mandorla - Almond Semifreddo	
Semifreddo Pistacchio - Pistachio Semifreddo	
Cannolo scomposto di Ricotta - Deconstructed Ricotta Cannolo	
Tiramisù - Tiramisù	
Cuore caldo al Cioccolato - Warm Chocolate Heart Muffin	

le Bevande

BIBITE - SOFT DRINKS

Acqua 1/2 L Water 1/2 L	2€
Acqua 1 L Water 1 L	2,5€
Lete 1 L Lete 1 L (slightly sparkling water)	3€
Bibite 33cl (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Limonata in vetro) Soft drinks 33cl (glass bottle)	3€

ANGOLO BAR - BAR

Whiskies	5€
Whiskies Riserva	6€
Grappa	5€
Grappa Riserva	6€
Amari	5€
Limoncello	4€
Vini liquorosi	5€
Aperol Spritz	7€
Long Drinks	8€

BIRRE ALLA SPINA - DRAFT BEERS

Spina piccola 20cl Small 20cl	4€
Spina media 40cl Medium 40cl	6€
Spina 1.5lt Large 1.5L	18€

BIRRE IN BOTTIGLIA - BOTTLED BEERS

Nazionale 33cl	3,5€
Heineken 33cl	4,5€
Beck's 33cl	5€
Ceres 33cl	5€
Corona 33cl	5€
Cristalli di sale 50cl	5,5€
Nazionale 66cl	6€

VINO DELLA CASA - HOUSE WINE

Rosso/Bianco/Rosé 1/4 L	6€
Rosso/Bianco/Rosé 1/2 L	8€
Rosso/Bianco/Rosé 1 L	14€
Jug of Red/White/Rosé	
Calice Bianco/Rosso/Prosecco	6€
Glass of White/Red/Prosecco	

Storia della Pizza

Non credereste mai che la pizza, questo gustosissimo e modernissimo alimento, ha più di 400 anni...

Nasce infatti, intorno al 1600, dall'ingegno culinario meridionale, bisognoso di rendere più appetibile e saporita la tradizionale schiacciata di pane.

Siamo solo agli inizi: si trattava di pasta per pane cotta in forni a legna, condita con aglio, strutto e sale grosso, oppure nella versione più "ricca", con caciocavallo e basilico.

Anche se ben presto l'olio sostituì lo strutto, l'avvento della pizza moderna avviene con la scoperta del pomodoro.

Importato dal Perù in Europa grazie agli Spagnoli dopo la scoperta dell'America, il pomodoro fu dapprima usato in cucina come salsa cotta con un po' di sale e basilico e solo più tardi a qualcuno venne l'idea di utilizzarlo, inventando così la pizza.

Dovremo aspettare fino a oltre la metà del 1800 per trovare la prima pizza pomodoro e mozzarella.

Incomincia così l'era della pizza moderna: a Napoli e anche in America. Verso la fine dell'Ottocento, la pizza col pomodoro e mozzarella arriva anche in America grazie agli italiani emigrati a New York.

Dopo che i pizzaioli napoletani avevano diffuso svariate qualità di pizza tra la popolazione, si ha la sua approvazione ufficiale nel 1889, in occasione della visita a Napoli dei sovrani d'Italia Re Umberto I e la Regina Margherita.

La storia ci racconta che Raffaele Esposito, il miglior pizzaiolo dell'epoca, realizzò per loro tre pizze classiche: la pizza alla Mastrunicola (strutto, formaggio, basilico), la pizza alla Marinara (pomodoro, aglio, olio, origano) e la pizza pomodoro e mozzarella (pomodoro, olio, mozzarella, basilico), realizzata in onore della Regina Margherita ed i cui colori richiama il tricolore italiano.

La sovrana apprezzò così tanto quest'ultima da ringraziare ed elogiare l'artefice per iscritto; l'unico modo per contraccambiare fu chiamare la sua creazione culinaria con il nome della Regina: da allora per tutti si chiama così: Pizza Margherita.