



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, spelted, 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

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

35€

LA FANTASIA DEL MARE

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*)

25€

IL POLPO CROCCANTE SU CREMA DI PATATE

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

18€

L'INSALATA DI MARE

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

16€

LA PEPATA o LA ZUPPA DI COZZE

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

15€

L'ANTIPASTO SICILIANO

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

15€

BRUSCHETTA DI PANE

pane casereccio, pomodoro condito
homemade bread, seasoned tomato

5€

i Primi Piatti

LINGUINE AGLI SCAMPI E POMODORINI

(allergeni presenti: pasta, crostacei)

Linguine pasta with scampi* and cherry tomatoes

(allergens present: pasta, shellfish)

18€

TAGLIOLINI ZUCCHINE, GAMBERETTI E POMODORINI

(allergeni presenti: pasta, crostacei)

Tagliolini pasta with zucchini, shrimp* and cherry tomatoes

(allergens present: pasta, shellfish)

16€

SPAGHETTI ZAFFERANO E VONGOLE

(allergeni presenti: pasta, crostacei)

Spaghetti with saffron and clams

(allergens present: pasta, shellfish)

20€

MACCHERONI FRESCI ALLA NORMA

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)

14€

PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI, POMODORINI

(allergeni presenti: pasta)

Pappardelle pasta with porcini mushrooms* and cherry tomatoes

(allergens present: pasta)

16€

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

(allergeni presenti: pasta, frutti di mare)

Spaghetti with seafood* and cherry tomatoes

(allergens present: pasta, seafood)

18€

i Secondi di Pesce

IL TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

(allergeni presenti: pesce)

Grilled swordfish* slice

(allergens present: fish)

16€

L'INVOLTINI DI PESCE SPADA

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

Swordfish* rolls

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

18€

LA FRITTURINA DEL GOLFO

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)

20€

LA GRIGLIATA MISTA DI PESCE

(allergeni presenti: pesce, molluschi, crostacei)

Mixed grill fish*

(allergens present: fish, molluscs, crustaceans)

22€

IL PESCATO DEL GOLFO

(allergeni presenti: pesce)

Fish of the Gulf

(allergens present: fish)

60€ AL KILO



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

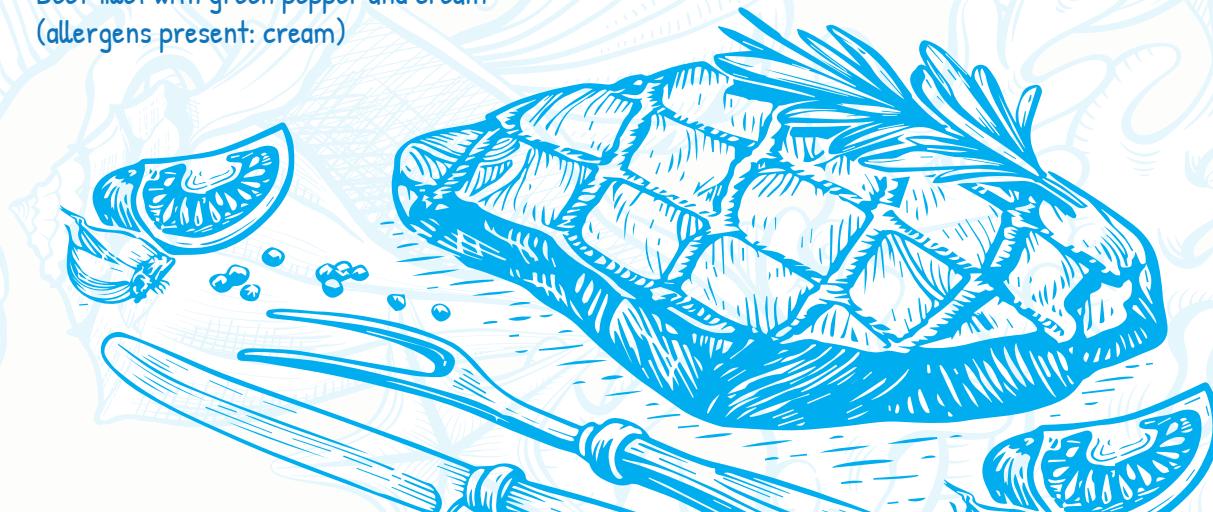
(allergeni presenti: panna)
Beef fillet with porcini mushrooms* and cream
(allergens present: cream)

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

melanze, 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 zucchini, 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	9€
pomodoro ciliegino, mozzarella, grana, cipolla, olive cherry tomato, mozzarella, parmesan flakes, onion, olives	
PIZZA ESTATE	10€
mozzarella, ananas fresca, prosciutto crudo mozzarella, fresh pineapple, raw ham	
PORCINI	11€
salsa di pomodoro, mozzarella, funghi porcini*, salsiccia, scaglie di grana tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms*, sauseges, parmesan flakes	
ROSARIA	9€
salsa di pomodoro, mozzarella, pancetta, carciofi, scaglie di grana tomato sauce, mozzarella, bacon, artichokes, parmesan flakes	
SPECK MASCARPONE E PISTACCHIO	12€
mozzarella, pesto di pistacchio, mascarpone, speck, granella di pistacchio mozzarella, pistachio pesto, mascarpone cheese, speck, chopped pistachios	
SPIZZICO	10€
salsa di pomodoro, mozzarella, funghi trifolati, speck, scaglie di grana tomato sauce, mozzarella, sautéed mushrooms, speck, parmesan flakes	
TIROLESE	10€
mozzarella, gorgonzola, radicchio, speck mozzarella, gorgonzola cheese, red radish, speck	
TURIDDU	10€
salsa di pomodoro, mozzarella, nduja calabra, gorgonzola, salame piccante tomato sauce, mozzarella, nduja, gorgonzola cheese, spicy salami	
VECCHIA TAORMINA	11€
mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, prosciutto crudo, basilico buffalo mozzarella, cherry tomato, raw ham, basil	
ZIO GIGI	9€
Salsiccia, friarielli, mozzarella, provola affumicata sausage, broccoli, mozzarella, smoked provola	
RUSTICHELLA	12€
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	
PIZZA NUTELLA	10€
nutella, granella di pistacchio, zucchero a velo nutella, chopped pistachios, powdered sugar	

i Calzoni

CALZONE SEMPLICE	9€
salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive tomato sauce, mozzarella, ham, olives	
CALZONE SICILIANO	10€
salsa di pomodoro, mozzarella, scarola, acciughe, olive tomato sauce, mozzarella, escarole, anchovies, olives	
CALZONE VERDE	10€
mozzarella, spinaci*, funghi trifolati, olive mozzarella, spinach*, sautéed mushrooms, olives	

Prova l'impasto ai Cereali 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
Burrata, red shrimp 3€

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

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

Impasto ai Cereali
Cereal Dough 1,5€

Impasto senza Glutine
Gluten free Dough 2,5€

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

2€

Water 1/2 L

Acqua 1 L

2,5€

Water 1 L

Lete 1 L

3€

Lete 1 L (slightly sparkling water)

Bibite 33cl

3€

(Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto,
Limonata in vetro)

Soft drinks 33cl (glass bottle)

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

4€

Small 20cl

Spina media 40cl

6€

Medium 40cl

Spina 1.5lt

18€

Large 1.5L

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 1L

14€

Jug of Red/White/Rosè

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 richiamavano 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.