



Al Cavaliere

RISTORANTE

ANTIPASTI

PARMIGIANA DI MELANZANA

10.00€

Fetta dopo fetta, la tradizione siciliana: melanzane dorate, sugo di pomodoro denso e profumato, parmigiano e tanta passione. Sfnata e servita direttamente nel suo tegame di terracotta.

PATATE AL FORNO CON SPECK

8.00€

BRUSCHETTA AL POMODORO

6.00€

Croccante fetta di pane di grano duro tostata al forno, condita con pomodorini freschi marinati con olio extravergine d'oliva, sale di salina, basilico. Croccante fuori, morbida e ricca di gusto al cuore.

FUNGHI DI FERLA ARROSTO

12.00€

Tutta la bontà del territorio: funghi di ferla arrostiti a fuoco vivo, conditi con olio EVO a crudo, aglio e prezzemolo. Semplici, carnosì e profumati.

I TESORI DELLA TRINACRIA (CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)

25.00€

Una ricca selezione di salumi artigianali e formaggi tipici locali, curata per offrire un viaggio tra i sapori autentici delle nostre terre. Accompagnato da pane fresco di giornata • focaccia calda appena sfornata.

PATANEGRA AL PIATTO

20.00€

Un'icona della gastronomia mondiale: Jamón Ibérico affinato oltre 36 mesi. Una consistenza burrosa e un profilo aromatico inconfondibile, da gustare fetta dopo fetta. Servito con pane di grano duro tostato • focaccia calda appena sfornata



* Prodotto surgelato - Coperto 2,50€



Al Cavaliere

RISTORANTE

FRITTI

PATATINE FRITTE*

6.00€

Croccanti, dorate e servite bollenti. Il contorno sfizioso amato da grandi e piccini.

PATATE FRITTE CONTADINE*

7.00€

picchi di patate dorati con la loro buccia rustica, fritti alla perfezione e aromatizzati con un mix di erbe della tradizione mediterranea (rosmarino, origano, aglio e timo) e pepe nero. Croccanti fuori, morbide e saporite al cuore.

CROCCHETTE DI PATATE*

5.00€

Croccanti panature dorate che racchiudono un morbido e cremoso impasto di patate, profumato al noce moscata, prezzemolo fresco e formaggio grattugiato. Servite bollenti, una tirata l'altra.

VERDURE IN PASTELLA*

7.00€

Bastoncini di verdure di stagione immersi in una pastella soffice e croccante, fritte ad alta temperatura per mantenere intatta la freschezza e la dolcezza degli ortaggi. Servite caldissime.

GRAN MISTO FRITTO*

(CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)

13.00€

L'antipasto conviviale per eccellenza: un'esplosione di croccantezza con patatine classiche, mini arancini croccanti, crocchette, anelli di cipolla dorati e noisette dal cuore morbido. Servito caldissimo a centro tavola.

* Prodotto surgelato - Coperto 2,50€





Al Cavaliere

RISTORANTE

PRIMI

TROFIE DEL CONTADINO

14.00€

Trofie fresche avvolte in una vellutata crema di pomodori secchi e pinoli, profumate al basilico fresco e completate con una spolverata di mollica tostata croccante.

PROFUMO DI BOSCO

14.00€

Tagliatelle di pasta fresca che avvolgono l'aroma intenso dei funghi porcini* saltati in padella, contrastati dalla piacevole nota agrodolce dei pomodorini confit lenti nella cottura.

DOLCEZZA E NOBILTÀ

15.00€

Riso Carnaroli cotto lentamente con crema di zucca di stagione e arricchito con sottili fette di Pata Negra 100% Ibérico. Un primo piatto cremoso, raffinato e dal gusto avvolgente.



* Prodotto surgelato - Coperto 2,50€



Al Cavaliere

RISTORANTE

SECONDI

TAGLIO TENERO AL BALSAMICO

20.00€

Teneri straccetti di filetto di manzo rosolati a fuoco vivo, sfumati all'aceto balsamico e serviti con la loro vellutata riduzione agrodolce. Un secondo piatto morbido, succoso e dal gusto avvolgente.

TAGLIATA DELLA TRADIZIONE

22.00€

Tenerissimo filetto di manzo scottato sapientemente alla griglia per mantenerne intatta la succosità, adagiato su un letto di rucola fresca e completato con petali di Parmigiano Reggiano stagionato e un filo di olio extravergine d'oliva a crudo.

MORBIDEZZA AL FORNO

24.00€

Stinco di maiale in cottura lunga e sapiente che dona alla carne una consistenza morbidissima e una doratura croccante all'esterno. Nappato con il suo fondo di cottura ridotto e servito su una soffice montata di purè di patate al burro e noce moscata.

FILETTO DEI NEBRODI

24.00€

Pregiato filetto di manzo rosolato e stufato dolcemente nel suo denso intingolo di funghi porcini*, sfumato al vino bianco e profumato con aglio dolce ed erbe dei nostri boschi. La cottura in umido esalta la straordinaria morbidezza della carne, avvolgendola nei profumi autentici della tradizione montana siciliana.

* Prodotto surgelato - Coperto 2,50€





Al Cavaliere
PIZZERIA



PIZZERIA

LE CLASSICHE

PIZZAIOLA | € 5,00

Pomodoro, olio evo, origano

MARGHERITA | € 7,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio evo, origano

BIANCANEVE | €5,00

Mozzarella fior di latte, olio evo, origano

NAPOLI | € 8,50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, olio evo, origano

AMERICANA | € 8,50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel, patatine*, olio evo, origano

QUATTRO FORMAGGI | € 9,00

Mozzarella fior di latte, parmigiano, gorgonzola, emmental, olio evo, origano

CAPRICCIOSA | € 9,50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi freschi, prosciutto cotto, uova, olio evo, origano

MARINARA | € 8,50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolletta, olio evo, origano

DIAVOLA | € 9,50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, cipolletta, olive nere, olio evo, origano

NORMA | € 8,00

Pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata, basilico, olio evo, origano

QUATTRO STAGIONI | €9,50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, olive nere, funghi, olio evo, origano

PARMIGIANA | € 9,50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, prosciutto cotto, uovo, scaglie di grana in forno, olio evo, origano

Desideri una pizza più piccola?

Ogni proposta del menu è ordinabile in formato baby con una riduzione di € 1,00 dal prezzo indicato.

* Prodotto surgelato - Coperto 2,50€.





PIZZERIA

LE SPECIALI

IBERICA | € 18,00

Mozzarella fior di latte, ciliegino, Jamon di Patanegra, scaglie di grana, olio evo, origano

TIROLESE | € 11,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, radicchio, speck, grana, olio evo, origano

GENOVESE | € 11,00

Mozzarella fior di latte, pesto di basilico, ciliegio, scaglie di parmigiano, olio evo, origano

CAMPESE | € 9,50

N.B. Solo periodo invernale

Mozzarella fior di latte, friarielli, salsiccia, origano, olio evo

RUSTICA | € 10,50

Mozzarella fior di latte, asparagi, speck, scamorza affumicata, origano, olio evo

MANTOVANA | € 11,50

N.B. solo periodo invernale

Crema di zucca, mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, salsiccia, olio evo, origano

FERLA | € 12,50

Mozzarella fior di latte, salsa, funghi di ferla, salsiccia, cipolletta, origano, olio evo.

VEGETARIANA | € 9,00

Mozzarella fior di latte, radicchio, melanzane e zucchine grigliate, olio evo, origano

RUCOLA | € 8,00

Mozzarella fior di latte, ciliegio, rucola, scaglie di parmigiano, olio evo, origano

LA TROPEA | € 11,00

Mozzarella fior di latte, salsiccia, cipolla rossa di Tropea, patate al forno, olio evo, origano

DORATA | € 11,00

Mozzarella fior di latte, crema di zucchine, chips di zuccina frita, ricotta salata, olio evo, origano.

Desideri una pizza più piccola?

Ogni proposta del menu è ordinabile in formato baby con una riduzione di € 1,00 dal prezzo indicato.

* Prodotto surgelato - Coperto 2,50€





PIZZERIA

LE SPECIALI

PHILADELPHIA | € 11,00

Philadelphia, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rucola, granella di pistacchio, olio evo, origano

ARISTOCRATICA | € 13,00

Mozzarella fior di latte, cipolla rossa di Tropea, gorgonzola, noci, speck, miele, olio evo, origano

CALABRESE | € 13,00

Mozzarella fior di latte, salsa, 'nduja, funghi porcini*, salsiccia, grana, origano

BRESAOLA | € 14,00

Ciliegio, mozzarella di bufala, bresaola, rucola, olio evo, origano

CHIARA | € 13,00

Mozzarella fior di latte, rucola in forno, porcini*, salsiccia, scaglie in forno, olio evo, origano

SAN DANIELE | € 9,50

Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, olio evo, origano

MONTANARA | € 13,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, salsiccia, olive, cipolletta, olio evo, origano

PISTACCHIO | € 12,50

Mozzarella fior di latte, crema di pistacchio, mortadella o speck, granella di pistacchio, olio evo

SMERALDA | € 12,00

Mozzarella fior di latte, pesto di rucola(rucola e noci), ciliegino confit, speck croccante, olio evo, origano.

AL CAVALIERE | € 13,00

Bordo ripieno di gorgonzola e pesto di basilico, mozzarella di bufala, ciliegio, speck, scaglie di parmigiano, olio evo, origano

GOLOSA | € 14,00

Mozzarella di bufala, porcini*, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana, olio evo, origano

FIOR DI PISTACCHIO | € 15,00

Mozzarella fior di latte, crema di pistacchio, burrata, prosciutto crudo, granella di pistacchio, olio evo.

TARTUFO | € 18,00

Mozzarella fior di latte, ciliegino, prosciutto crudo, scaglie di grana, tartufo, olio evo, origano.

Desideri una pizza più piccola?

Ogni proposta del menu è ordinabile in formato baby con una riduzione di € 1,00 dal prezzo indicato.

* Prodotto surgelato - Coperto 2,50€





PIZZERIA

LE FOCACCE

SAPORITA | € 13,00

A crudo: mozzarella di bufala, ciliegio, rucola, prosciutto crudo, olio evo, origano

CAPRESE | € 9,00

A crudo: mozzarella di bufala, pomodorini, basilico, olio evo, origano

CESARE | € 13,50

A crudo: mozzarella di bufala, Jamon Patanegra, olio evo, origano

I CALZONI

CALZONE VERDE | € 9,00

Mozzarella fior di latte, spinaci*, olive nere, origano

CALZONE CLASSICO | € 9,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, olio evo, origano

I SUPPLEMENTI

Rucola, wurstel, cipolla, ricotta, olive nere, ciliegio, uovo, spinaci*, radicchio	1.50€
Carciofi, funghi freschi, mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine, scaglie di grana, pesto di basilico, prosciutto cotto, salame piccante, philadelphia, tonno, 'nduja, friarielli, acciughe	2.00€
Speck, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, salsiccia, gorgonzola, mortadella, crema di pistacchio	2.50€
Burrata, funghi porcini*, funghi ferla, bresaola	3.00€
Bordo ripieno: gorgonzola e pesto di basilico, mozzarella fior di latte e pesto di basilico	3.00€
Senza Glutine	4.00€
Jamon di Patanegra, Tartufo	8.00€

* Prodotto surgelato - Coperto 2,50€





Al Cavaliere

BEVANDE

ACQUA LETE cl 0,75	3.00€
ACQUA NATURALE cl 0,75	3.00€
COCA COLA cl 0,33	3.00€
COCA COLA ZERO cl 0,33	3.00€
FANTA cl 0,33	3.00€
COCA COLA lt 1	4.50€

BIRRE

HEINEKEN	cl 0,66	4.50€
MORETTI BAFFO ORO	cl 0,66	4.50€
CERES	cl 0,33	4.00€
CORONA	cl 0,33	4.00€
ROSSA	cl 0,50	5.00€
ARTIGIANALE	cl 0,75	13.00€
BIRRA ALLA SPINA		
	piccola cl 0,20	3.00€
	media cl 0,40	5.00€



VINI

CALICE Rosso o Bianco	7.00€
SANTAGOSTINO Nero d'Avola, Syrah - Sicilia D.O.C - Cantine Firriato - Rosso	30.00€
BAYAMORE Merlot, Syrah, Frappato - Sicilia D.O.C Cantine Firriato- Rosso	30.00€
PASSO DELLE MULE Merlot, Syrah, Frappato - Sicilia D.O.C - Cantine Duca di Salaparuta- Rosso	26.00€

PER FINIRE

AMARI DISPONIBILI	4.00€
WISKY JACK DANIEL'S	6.00€
GRAPPA	4.00€
JEFFERSON	6.00€
CAFFE'	1.50€

E' possibile continuare la scelta richiedendo la carta dei vini



DESSERT & COCCOLE FINALI

I dolci sono interamente di nostra produzione, preparati freschi ogni mattina. La disponibilità è limitata alla produzione giornaliera: consulta la carta del giorno o chiedi al nostro personale.

5.00€



- Coperto: € 2,50
- Servizio Torta / Bottiglia Esterni aggiunta di € 0,50 a persona
(Include sporzionamento della torta, servizio e fornitura di piattini e flûte).