

allergeni

Gli alimenti preparati e somministrati possono contenere ingredienti considerati allergeni. Per qualsiasi informazione su alimenti composti e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio, come previsto dal Reg. CE 853/2004 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

È però importante notare che in alcuni prodotti possono essere presenti tracce di allergeni non segnalati, poiché la lavorazione di tali prodotti avviene in ambienti che possono riscontrare la presenza di tali allergeni. **In caso di intolleranze alimentari è importante comunicarlo tempestivamente allo staff, che saprà consigliare il consumatore sulle scelte più indicate.**

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

ALLEGATO II Regolamento (UE) n.1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- b) maltodestrine a base di grano;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio

vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattitolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

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 SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

* in assenza di ingredienti freschi, prodotti contrassegnati da asterisco potrebbero essere surgelati e/o congelati all'origine secondo standard di qualità e nel rispetto delle vigenti normative nazionali ed europee in materia.

ALTRE MASSI

la nostra terrazza fronte mare sorge proprio nel sito dove per quasi sessant'anni tre grandi blocchi di cemento, di forma pressochè quadrangolare, hanno sovrastato la battigia di questa porzione di spiaggia ripostese.

Realizzati tra il 1920 e il 1925 in concomitanza dei lavori per la costruzione del porto (nel punto dove probabilmente sarebbe dovuto sorgere il molo sottoflutti), sono diventati in quei decenni un simbolo e un punto di riferimento per la comunità del comprensorio. Furono definitivamente smantellati intorno al 1980, lasciando comunque un imprinting nella memoria locale ed una peculiarità identitaria al quartiere.

Ne manteniamo vivo il ricordo, con l'intento e l'auspicio di poter essere, con i nostri sapori, punto di riferimento e valore aggiunto nel territorio.



STUZZICHERIE

| | |
|--------------------|---------|
| Patatine fritte* | € 5.00 |
| Patate rustiche | € 6.00 |
| la Bruschetta | € 4.00 |
| “U coppu” di pisci | € 10.00 |
| Patate allo speck | € 7.00 |



ANTIPASTI

| | |
|---|---------|
| Tradizione a Tavola carrellata di antipasti di mare | € 28.00 |
| Insalata di mare | €16.00 |
| Tris di affumicati | € 15.00 |
| Pepata di cozze | € 10.00 |
| Frittura di calamari | € 16.00 |
| Sarde a beccafico | € 12.00 |

CRUDI

| | |
|--|----------------|
| Gambero Rosso | € 9.00 / 100 g |
| Scampi | € 7.00 / 100 g |
| Ostriche | € 3.00 cad. |
| Pescato del giorno secondo disponibilità | € 55.00 / kg |

PRIMI

| | |
|------------------------------------|---------|
| Spaghetti alle vongole | € 18.00 |
| Paccheri freschi alla ricciola | € 16.00 |
| Spaghetti al nero di seppia | € 15.00 |
| Spaghetti allo scoglio | € 18.00 |
| Spaghetti con ricci di mare | € 22.00 |
| Paccheri speck e pistacchio | € 15.00 |
| Paccheri alla norma | € 12.00 |
| Gnocchetti al salmone e pistacchio | € 15.00 |

SECONDI

| | |
|--|---------|
| Fagottino di Pesce Spada sabbaiato con insalata di finocchio e arancia | € 15.00 |
| Tonno scottato al sesamo | € 18.00 |
| Caprese di polpo arrosto | € 16.00 |
| Fish and Chips | € 18.00 |
| Spada arrosto | € 15.00 |
| Gamberoni arrosto | € 15.00 |
| Calamari arrosto | € 16.00 |
| Grigliata mista di pesce | € 18.00 |
| Trinca di vitello ai ferri | € 13.00 |
| Cotoletta di pollo e patatine | € 10.00 |

CONTORNI

| | |
|----------------------|--------|
| Insalata verde | € 5.00 |
| Insalata mista | € 5.00 |
| Insalata della nonna | € 6.00 |
| Verdure grigliate | € 7.00 |

LA PIZZERIA

il nostro
impasto

CLASSICO

il tradizionale Ai Tre Massi, ottenuto da miscela di grano tenero 100% da selezione climatica, macinata a pietra

IL PIZZOLO

Puoi trasformare qualunque pizza del menu in un tradizionale pizzolo siciliano.

(+ € 2.00)

supplementi

Salsa di pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Philadelphia, Wurstel, Prosciutto cotto, Pancetta, Uova, Funghi Champignon, Salame Piccante, Tonno, Trunzo di Aci, Zucchine, Melanzane, Radicchio, Peperoni, Friarelli, Rucola, Pomodorino Piccadilly, Broccoli, Patatine Fritte, Acciughe **(+ € 1.50)**

Mozzarella di Bufala, Stracciata, Burrata, Piovola dolce, Piovola affumicata, Piacentino Ennese, Crema di pistacchio, Crema di noci, Pesto di Pesce Spada, Salmone, Frutti di mare, Carpaccio di pesce Spada, Sugo di alici e finocchietto, Nero di seppia, Mortadella, Prosciutto Crudo, Bresaola, Speck, Funghi Porcini, Misto Funghi, Salsiccia, Porchetta. **(+ € 2.50)**

PIZZE CLASSICHE

Margherita

Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico, olio, origano

€ 6.00

Biancaneve

Mozzarella, olio, origano

€ 5.00

Bufala

Salsa di pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico, olio, origano

€ 9.00

Capricciosa

Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto, uovo, olio, origano

€ 10.00

Norma

Salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, ricotta salata, olio, origano, basilico

€ 9.00

Quattro formaggi

Mozzarella, mozzarella di bufala, gorgonzola, scaglie di grana, olio, origano

€ 10.00

Diavola

Salsa di pomodoro, salame piccante, mozzarella, olive, cipolletta fresca, olio, origano

€ 10.00

Tonno e Cipolla

Salsa di pomodoro, tonno, mozzarella, olive, cipolletta fresca, olio, origano

€ 9.00

Patatina

Salsa di pomodoro, wurstel, mozzarella, patatine fritte*, olio, origano

€ 8.00

Vegetariana

Pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine e peperoni grigliati, olio, origano

€ 11.00

Parmigiana

Salsa di pomodoro, melanzane fritte, prosciutto cotto, mozzarella, uova, scaglie di grana, olio, origano, basilico

€ 11.00

Rucoledda

Salsa di pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo, scaglie di grana, olio, origano

€ 10.00

PIZZE SPECIALI

Pistacchiosa

Crema di pistacchio, mozzarella, speck infornato, porcini, scaglie di grana, polvere di pistacchio

€ 14.00

Mortadella

Crema di pistacchio, mozzarella, mortadella, burrata, polvere di pistacchio

€ 14.00

Parmigiana al pistacchio

Crema di pistacchio, melanzana frita, prosciutto cotto, mozzarella, scaglie di grana, polvere di pistacchio

€ 15.00

Crema di Noci

Crema di noci, speck infornato, mozzarella, funghi porcini*, scaglie di grana, noci

€ 14.00

Salsiccia e Friarielli

Mozzarella, friarelli*, salsiccia, scaglie di grana, origano

€ 13.00

Miele e Piacentino

Mozzarella, Piacentino Ennese, miele, cipolletta fresca

€ 10.00

Bresaola

Mozzarella di bufala, bresaola, rucola, pomodorino, scaglie di grana, olio, origano

€ 14.00

Crudo

Salsa di pomodoro, funghi porcini*, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, olio, origano

€ 14.00

Pere e Gorgonzola

Mozzarella, gorgonzola, pere, prosciutto crudo, noci, aceto balsamico

€ 13.00

PIZZE SPECIALI

Burrata e Crudo

Salsa di pomodoro, burrata, prosciutto crudo, olio, origano, basilico

€ 13.00

Norma estiva

Salsa di pomodoro, burrata, melanzana chips, ricotta salata, pesto di basilico, origano

€ 13.00

Pachino

Mozzarella, pomodorino rosso e giallo, zucchina frita, ricotta infornata, scaglie di mandorla, basilico, origano

€ 13.00

Americana

Mozzarella, cheddar, bacon, cipolla caramellata, patate rustiche, salsa barbecue

€ 14.00

Salesanziosa

Crema di pistacchio, bacon, mozzarella, funghi porcini*, scaglie di grana, polvere di pistacchio, scaglie di mandorla, pesto di pistacchio

€ 16.00

Trunzo di Aci

Mozzarella di bufala, trunzo di Aci aromatizzato all'aceto, pomodoro piccadilly, prosciutto crudo, olio, origano

€ 13.00

Acciuga del Cantabrico

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, acciuga del Cantabrico, olive taggiasche, olio, origano

€ 15.00

Patate e rosmarino

Mozzarella, patate fresche fritte, speck infornato, rosmarino, cipolletta fresca, olio

€ 13.00

PIZZE DI MARE

Frutti di Mare

Salsa di pomodoro, frutti di mare, prezzemolo

€ 16.00

Nero di Seppia

Nero di seppia, burrata, olio

€ 15.00

Al salmone

Mozzarella di bufala, pomodorino, rucola, salmone, scaglie di grana, olio, origano

€ 15.00

Polpo e burrata

Polpo alla luciana, olive taggiasche, burrata

€ 16.00

DOLCI

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Tiramisù | € 5.00 |
| Cheesecake | € 5.00 |
| Panna cotta | € 5.00 |
| Cuore caldo al cioccolato | € 5.00 |
| Semifreddo al pistacchio / mandorle | € 5.00 |
| Sorbetto | € 3.00 |

BEVERAGE

soft

| | |
|-----------------|----------------|
| Acqua naturale | 75 cl. € 2.50 |
| Acqua frizzante | 75 cl. € 2.50 |
| Acqua Lete | 75 cl. € 2.50 |
| Coca Cola | 100 cl. € 5.00 |
| Coca Cola | 33 cl. € 2.50 |
| Coca Cola Zero | 33 cl. € 2.50 |
| Fanta | 33 cl. € 2.50 |
| Sprite | 33 cl. € 2.50 |
| Chinotto | 33 cl. € 2.50 |

bar

| | |
|-------|--------|
| Amaro | € 3.00 |
| Caffè | € 1.00 |

birre

| | |
|---------------------------|---------------|
| Moretti Baffo d'Oro | 20 cl. € 3.00 |
| | 40 cl. € 5.00 |
| Messina cristalli di sale | 20 cl. € 4.00 |
| | 40 cl. € 6.00 |
| Erdinger | 50 cl. € 5.00 |
| Seme dorato lager | 33 cl. € 3.50 |
| Leffe rossa | 33 cl. € 4.50 |
| Heineken | 33 cl. € 3.00 |

birre artigianali

Birrificio dell'Etna

| | |
|----------------|----------------|
| <i>Ulysses</i> | 75 cl. € 13.00 |
| <i>Ephesto</i> | 75 cl. € 13.00 |

Birrificio 24 Baroni

| | |
|---------------|----------------|
| <i>Bionda</i> | 75 cl. € 13.00 |
| <i>Rossa</i> | 75 cl. € 13.00 |

Coperto e servizio € 2.00



ristorante | pizzeria | loungebar