



da Vincenzo

RISTORANTE PIZZERIA

19 | 98



***Benvenuti Da Vincenzo, dove il mare incontra la tradizione
siciliana. Ogni piatto che troverete nel nostro menù è preparato
con amore e ingredienti freschi scelti con cura.***

***La nostra famiglia è felice di accogliervi e farvi vivere
un'esperienza autentica di sapori, profumi e storie del
Mediterraneo.***

***Sfogliate il nostro menù e trovate il piatto perfetto per il vostro
appetito !***

***Se avete richieste speciali o domande, il nostro personale sarà
felice di aiutarvi***

*Secondo disponibilità e periodo dell'anno, il pesce viene acquistato fresco.
Alcuni prodotti vengono successivamente abbattuti per la corretta conservazione
dell'alimento stesso nel rispetto delle normative vigenti.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sempre sottoposto a
trattamento di bonifica preventiva (ABBATTIMENTO) conforme alle prescrizioni
del regolamento CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto
3.

I nostri piatti contengono alimenti che possono causare allergie o intolleranze.
Le informazioni circa la presenza di queste sostanze o prodotti sono disponibili
rivolgendosi al personale di servizio.

MENÙ

A N T I P A S T I

Pane fritto 4 

Bruschette 4 

di pane casereccio condite con pomodorini, aglio, olio, peperoncino e basilico (2 pz.)

Parmigiana di melanzane 9 

sformato di melanzane con salsa di pomodoro, prosciutto e formaggio

Antipasto casereccio 16    

selezione di salumi, affettati, formaggi, sott'olio e varie*

Tagliere 14  

selezione di salumi e formaggi con pane fritto

Delizia al pistacchio 14   

pane fritto, crema di pistacchio, mortadella, nodini e stracciatella

Insalata di mare* 16   

polpo, calamari, gamberi, cozze e vongole

Caponata di Pescespada* 12  

con tocchetti di Spada, verdure in agrodolce, olive, capperi

Insalata di Pescestocco* 12  

stocco lessato, patate lesse, pomodoro secco, capperi, pane croccante e peperoncino con acciuga

Composé di mare* 20       

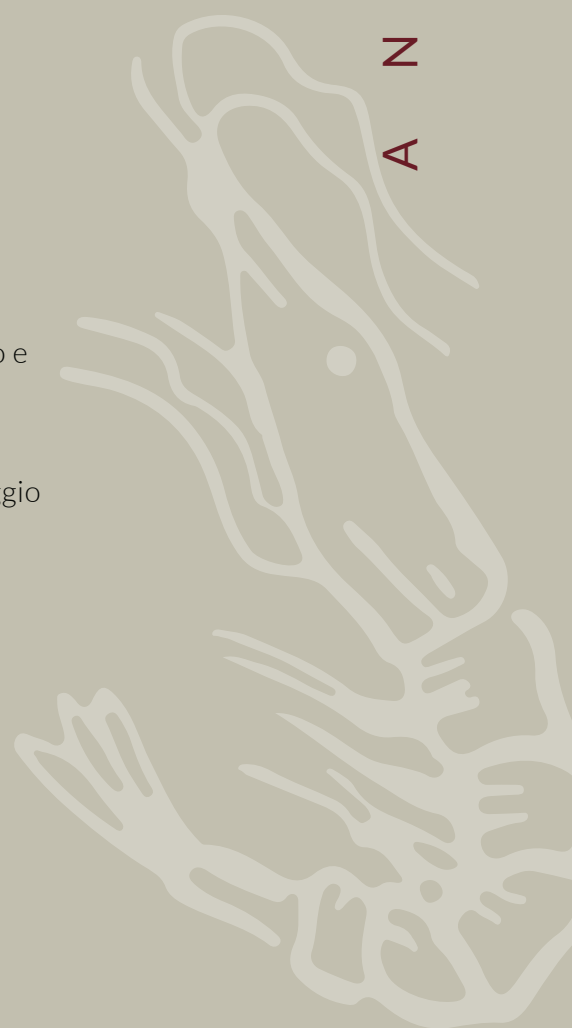
selezione di antipasti caldi e freddi *

Composé di crudi* 32  

selezione giornaliera di pesce fresco

Pepata di cozze* 12  

in bianco o al pomodorino



MENÙ

I
M
I
R
P

Spaghetti alla Carrettiera 8

aglio, olio, peperoncino, pomodorini e muddica atturrata



Spaghetti al pomodoro fresco 8

cipolla, pomodorini e basilico



Spaghetti all'Eoliana 14

alici, pomodorini, capperi, pinoli, olive, pane nturratu e finocchietto



Spaghetti alle vongole 18

aglio, pomodorini, vongole e prezzemolo



Spaghettone Grani Antichi Siciliani dello Chef 22

aglio, cozze, polpa di ricci, bottarga e datterino giallo e rosso



Spaghettone Grani Antichi Siciliani Bellavista 26

pomodorini, gamberoni, scampi e bisque di gamberi



Maccheroncini pasta fresca alla Norma 10

salsa di pomodoro, melanzane fritte, ricotta infornata e basilico



Maccheroncini pasta fresca dello Stretto 14

pomodoro fresco, melanzane, pinoli, pescespada e mentuccia



Calamarata del Buongustaio 16

fumetto di pesce, gamberi, scampi, calamari, cozze, vongole e pomodorini



Ravioli ai sapori del mare 16

fumetto di pesce, gamberi, scampi, tocchetti di pesce spada, ripieno di cernia



Scrigni 16

ripieno di burrata su crema di pistacchio e gambero rosso



Risotto allo scoglio 16

fumetto di pesce, gamberi, scampi, calamari, cozze, vongole e pomodorini



Scrigni speck 14

ripieno di burrata su crema di pistacchio e speck



MENÙ

SECONDI DI PESCE

Totani alla griglia 16



Totani fritti 16



Frittura di pesce 18



gamberi, totani, alici, triglie, merluzzo, varie*

Trancio di Pescespada alla griglia 16



Trancio di Pescespada alla Palermitana 18



panato e grigliato

Trancio di Pescespada alla Messinese 18



pomodorini, capperi, olive e pane tostato

Involtini di Pescespada 16



ripieni di spada, pomodorini, parmigiano, capperi e pangrattato

Gamberoni alla griglia 28



Grigliata di pesce 20



pescespada, involtini di spada, gamberi, totani varie*

Zuppa di pesce 24



cozze, vongole, calamari, gamberi, scampi, varie* e pomodorini

Pescato del giorno s.q



MENÙ

SECONDI DI CARNE

Salsiccia alla griglia 10



Costata di maiale alla griglia 12

Involtini di carne alla Messinese 14

con mozzarella, parmigiano e pangrattato



Bistecca di vitello 14

Bistecca di vitello alla Palermitana 14



Grigliata di carne 18

bistecca di vitello, costata di maiale, involtini, salsiccia e agnello



Filetto di manzo alla griglia 22

Filetto di manzo ai porcini 26

Tagliata di vitello 300gr 20

con rucola e scaglie di grana



Tagliata di vitello 500gr 24

con rucola e scaglie di grana



Tagliata di vitello con funghi porcini 300gr 26

Tagliata di vitello con funghi porcini 500gr 28



MENÙ

C O N T E N I T O

Insalata verde 3

Insalata mista 4

Patatine fritte 4

Patate al rosmarino 4

Verdure ripassate in padella 5
con aglio e peperoncino

Verdure grigliate 6
varietà stagionale

Fritto misto 6  
patatine, crocchette, wurstel, varie*



MENU

P
I
Z
Z
E

Pizza pane 4

olio e origano



Pizza rossa 5

pomodoro



Pizza Biancaneve 5

con mozzarella



Pizza Margherita 6

pomodoro e mozzarella



Pizza Bruschetta 8

pomodoro fresco, olio e basilico



Pizza Napoli 8

pomodoro, mozzarella e acciughe



Pizza Salame 8

pomodoro, mozzarella e salame



Pizza Prosciutto 8

pomodoro, mozzarella e prosciutto



Pizza Wurstel 8

pomodoro, mozzarella e wurstel



Pizza Diavola 8,5

pomodoro, mozzarella e salame piccante



Pizza Messinese 8,5

pomodoro fresco, scarola, mozzarella e acciughe



Pizza Caprese 9,5

pomodoro fresco, mozzarella e basilico



Pizza senza glutine + 3

MENÙ

P
I
Z
Z
E

Pizza Siciliana 9



pomodoro, mozzarella, capperi, olive e acciughe

Pizza prosciutto e funghi 9



pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi

Pizza salame e funghi 9



pomodoro, mozzarella, salame e funghi

Pizza Quattro formaggi 10



pomodoro, mozzarella, scamorza, gorgonzola e grana

Pizza Vesuvio 9,5



pomodoro, mozzarella, carciofi, olive e salame

Pizza Norma 9,5



pomodoro, mozzarella, melanzane fritte e ricotta

Pizza Tonnata 11



pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla

Pizza Vegetariana 12



pomodoro, mozzarella, verdure grigliate

Pizza Santa Lucia 10



pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e uovo sodo

Pizza Popey 11



pomodoro, mozzarella, prosciutto, spinaci, uovo e grana

Pizza Dragon Ball 11



pomodoro, mozzarella, prosciutto, wurstel e patatine

Pizza Tedesca 12



pomodoro, mozzarella, cipolla, speck e patate lesse



Pizza senza glutine + 3

MENÙ

P
I
Z
Z
E

Pizza Contadina 12  
pomodoro, mozzarella, patate al forno, salsiccia e uovo

Pizza San Daniele 14  
pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo di Parma

Pizza Capricciosa 13  
pomodoro, mozzarella, salame, prosciutto, funghi, carciofi, wurstel e olive

Pizza Fumo 12  
pomodoro, mozzarella e speck affumicato

Pizza Parmigiana 12  
pomodoro, mozzarella, prosciutto, melanzane, uovo, parmigiano

Pizza Gamberi 15   
pomodoro, mozzarella e gamberi rossi

Pizza Gamberi e zucchine 15   
pomodoro, mozzarella, gamberi rossi e zucchine grigliate

Pizza Mare 15     
pomodoro, mozzarella e frutti di mare

Pizza Della Casa 15   
pomodoro, mozzarella, prosciutto, asparagi e gamberi

Pizza Fantasia 15  
pomodoro fresco, mozzarella, crudo, rucola e scaglie di grana

Pizza Norvegese 14   
pomodoro, mozzarella, salmone marinato a secco

Pizza Boscaiola 14  
pomodoro, mozzarella, funghi porcini, rucola e grana

Pizza senza glutine + 3



MENU

P
I
Z
Z
E

Pizza Sicula 14



pomodoro, mozzarella, salame dei Nebrodi, porcini, uovo sodo e provola

Pizza Pistacchiosa 14



crema di pistacchio, mozzarella, mortadella e granella di pistacchio

Pizza Quattro Stagioni 14



1/4 gamberi e zucchine, 1/4 fantasia, 1/4 patate e salsiccia, 1/4 porcini e rucola

Pizza Calzone Messinese 9



pomodoro fresco, scarola, mozzarella e acciughe

Pizza Calzone 9



pomodoro, mozzarella, prosciutto e scaglie di grana

Pizza Mediterranea 14



mozzarella, tonno, cipolla caramellata, capperi, olive, datterino giallo e rosso

Pizza Deliziosa 15



crema di zucchine, zucchine fritte, mozzarella, datterino giallo e rosso, burrata e prosciutto crudo

Pizza Pane siciliano 10



pomodoro fresco, acciughe, scaglie di maiorchino

Pizza Arkèos 16



crema di zucchine, zucchine fritte, datterino giallo e rosso, gamberi e burrata

MENÙ

B
E
V
A
N
D
E

Acqua naturale o gassata 0,75 cl 2

Lete o Ferrarelle 0,75 cl 3

Bibite 3

CocaCola, Coca zero, fanta, gassosa, spuma,
chinotto, tonica, The alla pesca, The al limone

Forst 0,33 cl 3

Forst, Moretti, Semedorato 0,66 cl 6

Stretto non filtrata 0,5 cl 6

Weiehnstephan 0,5cl 6

Birra rossa 0,33cl 3

Birra senza glutine 0,33cl 3

Birra analcolica 0,33cl 3

Birra artigianale 0,33cl 6

Birra artigianale 0,75cl 14

CocaCola O CocaCola Zero 1 lt 6

Vino della casa 0,25 2

Vino della casa 0,5 4

Vino della casa 1 lt 8

Calice di vino 6

coperto 2



MENU

FRUTTA E DOLCI

Ananas Bella Vista 5

Frutta di stagione s.q

Panna cotta 6

cioccolato, caramello



Tiramisù 6



Parfait 6

mandorla o pistacchio



Sorbetto 4



Tartufo artigianale 5

bianco o nero



Cannolo artigianale 3,5

ricotta o crema pasticciera



Per accompagnare...

rivolgersi al personale di sala per la disponibilità di vini liquorosi,
amari, grappe e distillati



ALLERGENI ALIMENTARI

REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 - ALLEGATO II: SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- 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 ranato (1);
- 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 tosteroli e tosteroli 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) latticolo.



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.

(1). E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

***Grazie per averci scelto, vi auguriamo una
buona continuazione !***