



Al Castello di Beatrice

Ristorante Pizzeria - Comiso
(Per allergeni chiedere al personale di sala)
* prodotto surgelato/congelato
Coperto € 3,00

^ Antipasti

Specialità di PESCE 🐟

TRIS DI MARE

15,00 €



INSALATA DI MARE*

12,00 €



ANTIPASTO DEL CASTELLO*

20,00 €

selezione di piccoli assaggi di pesce

Specialità di CARNE 🍷

ANTIPASTO DI SALUMI E FORMAGGI

12,00 €



ANTIPASTO ALL'ITALIANA

12,00 €

salumi, formaggi, caponata e olive



PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA DI BUFALA

12,00 €



^ Primi Piatti

Specialità di PESCE 🍷

PASTA CON CILIEGINO, SPADA* E MELANZANA

10,00 €

***RAVIOLI DI CERNIA IN PESTO DI PISTACCHIO, SPECK E GAMBERETTI**

16,00 €



RISOTTO AI FRUTTI DI MARE*

15,00 €



Specialità di CARNE 🍖

***RAVIOLI DI RICOTTA AL SUGO DI MAIALE**

12,00 €



***AGNOLOTTI DI CARNE CON CREMA DI PISTACCHIO E STRACCIATELLA**

DI BUFALA

13,00 €



RISOTTO PORCINI E SALSICCIA

15,00 €



^ Secondi Piatti

Specialità di PESCE 🐟

PESCE SPADA* ARROSTO

12,00 €



FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERONE*

18,00 €



POLPO ARROSTO

18,00 €

con caponata* Siciliana o con patate al forno

Specialità di CARNE 🍖



SCALOPPINA* AI FUNGHI

10,00 €

SFILACCIO* DI CAVALLO

15,00 €



PETTO* DI POLLO

8,00 €



ARROSTO MISTO DI CARNE*

20,00 €





FILETTO DI VITELLO*

18,00 €

ai porcini oppure con rucola e grana

BISTECCA DI VITELLO

8,00 €

^ Contorni

BRUSCHETTA CLASSICA

4,00 €

ciliegiolo, olio, origano, aglio, formaggio caciocavallo grattugiato.

BRUSCHETTA RUSTICA

6,00 €

capuliatto e grana



BRUSCHETTA ALL'ITALIANA

8,00 €

pomodorino, bufala, pesto di basilico, olio e origano

INSALATA VERDE

4,00 €



PATATINE FRITTE*

4,00 €

VERDURE GRIGLIATE

8,00 €



CAPONATA*

6,00 €

PANELLE

4,00 €

^ PIZZE Tradizionali

Impasto

Acqua, farina 00, farina integrale, sale, olio extra vergine d'oliva, lievito.

Le nostre pizze hanno una lievitazione superiore a 96 ore e sono cotte nel forno a legna.



MARGHERITA

5,00 €

pomodoro, mozzarella, olio e origano

PATAPIZZA

6,50 €

pomodoro, mozzarella, patatine fritte*

007

9,00 €

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, wurstel, uovo

CAPRICCIOSA

9,00 €

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, piselli, uovo e olive



VULCANO CON FIAMMA

8,00 €

pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino

RUCOLA

8,00 €

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e grana

NORMA

6,00 €

pomodoro, mozzarella, melanzana frita, ricotta salata

PARMIGIANA

9,00 €

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo, melanzana frita, grana



BUFALA

7,00 €

pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala, basilico

4 FORMAGGI

7,00 €

mozzarella, gorgonzola, emmenthal, grana

DEL CONTE

8,00 €

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

FRUTTI DI MARE

11,00 €

pomodoro, frutti di mare*

BOSCAIOLA

8,00 €

pomodoro, mozzarella, funghi freschi, funghi porcini

MARE E MONTI

9,00 €

pomodoro ciliegino, mozzarella, zucchine grigliate, gamberetti* e pan gratin

FOYER

9,00 €

pomodoro, mozzarella, zucchine grigliate, melanzane grigliate, funghi freschi, carciofi

NAPOLI

7,00 €

pomodoro, mozzarella, acciughe e olive

PIZZE speciali

Impasto

Acqua, farina 00, farina integrale, sale, olio extra vergine d'oliva, lievito.

Le nostre pizze hanno una lievitazione superiore a 96 ore e sono cotte nel forno a legna.

BEATRICE

9,00 €

mozzarella, ciliegino, mortadella, granella di pistacchio e scorza di limone

CASTELLANA

8,00 €

mozzarella, panna, uovo, guanciale, grana

CABRERA

10,00 €

crema di zucca, mozzarella, speck, funghi porcini

ARAGONA

10,00 €

crema di carciofi, mozzarella, pomodoro ciliegino, speck, granella di mandorle

CAVALLO

12,00 €

pomodoro ciliegino, mozzarella, emmenthal, sfilacci di cavallo, cipolla

BARMAN

12,00 €

pomodoro ciliegino, mozzarella, salsiccia, petto di pollo, ricotta, emmenthal

FRANK

12,00 €

mozzarella, patate al forno condite, cipolla, salsiccia, funghi porcini, guanciale, grana

PANNA E SALMONE

9,00 €

mozzarella, ciliegino, salmone, panna e granella di pistacchio

SPADA

12,00 €

mozzarella, ciliegino, spada* e melanzana



GINO

12,00 €

ciliegino, mozzarella, salmone infornato, gamberetti*, spada*, melanzana fritta, pan gratin

SFIZIOSA

12,00 €

pesto di pistacchio, bufala, porcini, patate al forno, speck



AL PISTACCHIO

12,00 €

pesto di pistacchio, mozzarella, ciliegino, rucola, tonno affumicato, glassa di aceto balsamico

CRUDAIOLA

12,00 €

faccia di vecchia con condimenti all'uscita: rucola, ciliegino, bufala, crudo, scaglie di grana

MORTADELLA

12,00 €

pesto di pistacchio, bufala, ciliegino, rucola, mortadella

MORTAZZA

15,00 €

faccia di vecchia con condimenti all'uscita: rucola, ciliegino, mortadella, burrata di bufala e granella di pistacchio

 **PIZZE Gourmet**

NOTA:

LE PIZZE GOURMET NON SONO MODIFICABILI

'LA CONTESSA'

12,00 €

Crema tartufata, bocconcini di bufala affumicata, zucchine fritte, guancialetto croccante e olio tartufato (Tatò, frantoio Covato).



'IL CAVALIERE'

12,00 €

Faccia di vecchia, all'uscita stracciatella di bufala, mortadella Bolognese IGP, pesto di pistacchio, scorza di limone e granella di pistacchio



'GIULLARE'

12,00 €

crema di carciofi, bocconcino di bufala affumicata, guanciale croccante, funghi porcini e gamberetti



'MANISCALCO'

12,00 €

Crema di zucca, bocconcino di bufala, funghi porcini, salsiccia, mandorla pizzuta e olio tartufato (Tatò,

frantoio Covato)



'DAMA'

10,00 €

faccia di vecchia, ciliegino, zucchine fritte, all'uscita quenelle di stracciatella di bufala, salmone norvegese
affumicato e scorza di limone

'DUCHESSA'

10,00 €

faccia di vecchia, salsa di pomodoro alla Siciliana con cipolla e olive nere, bocconcini di baccalà al burro,
quenelle di stracciatella di bufala e prezzemolo



'CIAMBELLANO'

10,00 €

Mozzarella, speck dell'Alto Adige infornato, patate al forno, all'uscita pesto di basilico e olio di rosmarino
(Rorò, frantoio Covato)



'MARCHESE'

12,00 €

Crema di noci, bocconcino di bufala, all'uscita rucola, prosciutto crudo 12 mesi, granella di noci e miele



LA FRITTO MISTO DI PESCE

18,00 €

Mozzarella, frittura mista di pesce* e limone

Supplementi

Supplementi da € 1,00

Ciliegino, salsa di pomodoro, olive verdi, mais, piselli, capuliato, mandorle, pistacchio, gherigli di noci, panna, pan gratin, salsa rosa, salsa barbecue

Supplementi da € 1,50

Cipolla, tonno in scatola, ricotta fresca, grana, emmenthal, melanzana arrosto, melanzana frita, uovo, zucchine, patate al forno, carciofi, funghi freschi, rucola, salsiccia fresca, salame piccante, ricotta salata, gorgonzola, prosciutto cotto, wurstel

Supplementi da € 2,00

mozzarella, patatine fritte, prosciutto crudo, mortadella, speck, mozzarella di bufala, guanciale

Supplementi da € 3,00

Gamberetti, salmone, pesce spada, tonno affumicato, funghi porcini, crema di tartufo, stracciatella di bufala, bufala affumicata, crema di zucca, crema di carciofi, crema di noci, pesto di pistacchio

Supplementi da € 4,00

Sfilacci di cavallo, petto di pollo, burrata di bufala

Impasto senza glutine € 4,00

BEVANDE

COCA COLA (1 lt.)

4,00 €

ACQUA

2,50 €

naturale/frizzante/Lete (75cl.)

COCA COLA / COCA COLA ZERO (33 cl.)

2,00 €

BIRRA ARTIGIANALE 33cl.

7,00 €

BIRRA MESSINA ALLA SPINA

piccola € 3,00

grande € 5,00

AGRICOLA

6,50 €

Birra bionda artigianale da 66

BIRRA DELLO STRETTO 66cl.

5,00 €

BIRRA CERES 33cl.

4,00 €

CAMPARI SODA

4,00 €

COCKTAIL ALCOLICO

6,00 €

PROSECCO CALICE

6,00 €

CAFFE'

1,00 €

^ DESSERT



CREMOSO AL CIOCCOLATO

5,50 €

pan di Spagna al cacao con crema al cioccolato e con un cuore di cioccolato fondente



SACHER

5,50 €

pan di Spagna al cacao con farcitura all'albicocca ricoperto con cioccolato



TIRAMISU' SAVOIARDI

5,50 €

crema di mascarpone e savoiardi inzuppati al caffè



COPPA PROFITEROL

5,50 €

bignè ripieni di crema al gusto di vaniglia avvolti di gelato semifreddo al cioccolato



SEMIFREDDO ALLE MANDORLE

5,50 €

gelato semifreddo alle mandorle, decorato con mandorle di Sicilia tostate



TARTUFO BIANCO

5,50 €

gelato semifreddo allo zabaione con cuore di gelato al caffè decorato con granella di meringa



TARTUFO CLASSICO

5,50 €

gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao



RONDO' COCCO E CIOCCOLATO

5,50 €

gelato al cioccolato amaro e gelato al cocco, decorati con cioccolato e meringa



COCCO RIPIENO

5,50 €

noce di cocco ripiena con gelato al cocco



LIMONE RIPIENO

5,50 €

frutto ripieno con sorbetto di limone



COPPA CREMA CATALANA

5,50 €

crema ricoperta di zucchero caramellato



CANNOLO DI RICOTTA

4,00 €

Cannolo di ricotta scomposto con arancia candita e menta

RONDO' VANIGLIA E FRAGOLA

5,50 €

Gelato alla vaniglia e gelato alla fragola, decorati con lampone, mora e cioccolato.



