



Menu

Autunno / Inverno

Autumn / Winter

2023 - 2024

Menu



Antipasti e Tagliere

L'Ostrica 4€

Caponata di melanzane 10€

Melanzane, cipolla, sedano, olive, capperi e concentrato di pomodoro

Misto caldo 10€

Arancine, crocchè di patate, panelle, crostini e patate

Polpette di pesce azzurro con cipolla rossa in agrodolce 12€

Sarde*, cipolla, passolini, pinoli e menta

Caponata di pesce spada 13€

Pesce spada*, cipolla, sedano, olive, capperi e mandorle tostate in uscita

Insalata di mare con verdure croccanti 16€

Polpo*, calamaro*, gambero* e cozze

Tris di tartare 18€

Tartar di salmone su mosaico di avocado
Tartar di tonno* con cucunci e menta
Julienne di calamaro* marinato ai 2 pepi

Mayo e pesce fritto 18 €

Calamaro*, gambero*, seppioline* e filetti di sarde*

Crudo A'nica 20€

1 ostrica, 2 scampi*
2 gamberi rossi*
1 capasanta gratin*

Tagliere Madonie e Nebrodi 24€

Ricotta di pecora, Vastedda del Bèlice, Caciocavallo semi stagionato, Piacentino Ennese, Salsiccia Pasqualora, Mortadella Tartufata, Salame artigianale piccante, Salame artigianale di suino nero siciliano, marmellate e miele

Plateau Imperial (4 persone) 100€

8 ostriche
8 gamberi rossi*
8 scampi*
6 tartar miste*

Primi

Rigatoni alla Norma 12€

Rigatoni con salsa di pomodoro, melanzane fritte e ricotta salata

Carbonara 14€

Spaghetti alla Carbonara

Bucatini 14€

Bucatini con sarde*

Ragù di Maialino 16€

Calamarata con ragù di maialino

Fettuccina con calamaro 16€

Fettuccina con calamaro*, pesto di zucchine e foglie di mandorla tostata

Risotto con vongole 18€

Risotto con vongole, zafferano e mayonese di ricci*

Paccheri ricciola 18€

Paccheri con ragù di ricciola*, zucchine e menta

Calamarata con vongole 18€

Calamarata con vongole e pesto di pistacchio

Fettuccina al Nero d'Avola 18€

Fettuccina al Nero d'Avola e Ragusano D.O.P.

Risotto al Pernod 20€

Risotto con gambero*, scampo*, panna e Pernod

Fettuccina ai porcini 20€

Fettuccina ai porcini con fonduta di caciotta dei Nebrodi

Cacio e Pepe 24€

Linguine al cacio e pepe con tartar di scampi* e scaglie di tartufo

Menu



Secondi

Involtini di pesce spada 18€

Involtini di pesce spada* con ripieno siciliano

Trancio di ricciola 18€

Trancio di ricciola* in guazzetto di cozze e vongole

Filetto grill 18€

Filetto di manzo grigliato con misticanza di verdure

Tonno scottato 20€

Tonno* scottato al sesamo bianco e nero su letto di cipolla rossa in agrodolce

Salmone al vapore 20€

Salmone al vapore con salsa all'arancia e patate al forno

Filetto di manzo 22€

Filetto di manzo ai porcini con salsa al tartufo

Tagliata di Angus 22€

Tagliata di angus con rucola, grana e glassa d'aceto balsamico

Insalate

Omega 3 12€

Finocchio, arance, cipollotto, filetti d'acciughe e aceto di mele

Viddana 12€

Misticanza di verdure, pomodoro secco, olive, noci e Vastedda del Bèlice

Delicata 12€

Songino, bresaola, scaglie di grana e glassa d'aceto balsamico

Contorni

Patatine Fritte 5€

Patate al forno 5€

Verdure grigliate 8€

Dolci

Cannolo siciliano 5€

Sorbetto al limone 5€

Gelato artigianale 6€

Cassata al forno 6€

Cassatella trapanese 6€

Tiramisù 7€

Cassata siciliana 7€

Semifreddo alle mandorle 7€

Crumble di mele con gelato vaniglia 7€

Tortino con cuore caldo al cioccolato con gelato vaniglia 7€

Menu



Starters and Platter

Oyster 4€

Caponata di melanzane 10€

Aubergine caponata in sweet and sour sauce of aubergine, onion, celery, olives, capers and tomato paste

Misto caldo 10€

Fried mix with riceballs, potato croquettes, chickpeas fritters, croutons and potatoes

Polpette di pesce azzurro con cipolla rossa in agrodolce 12€

Fish balls of sardines*, onions, raisins, pine nuts and mint with sweet and sour red onion

Caponata di pesce spada 13€

Swordfish caponata in sweet and sour sauce of swordfish*, onion, celery, olives, capers and toasted almonds

Insalata di mare con verdure croccanti 16€

Seafood salad of octopus*, squid*, prawns* and mussels with crunchy vegetables

Tris di tartar 18€

Salmon tartare on avocado mosaic
Tuna* tartare with caper fruits and mint
Julienne of squid* marinated with 2 peppers

Mayo e pesce fritto 18 €

Mayo and fried fish with squids*, prawns*, cuttlefish* and sardine fillets*

Crudo A'nica 20€

1 oyster, 2 scampi*
2 red prawns*
1 grilled scallop*

Tagliere Madonie e Nebrodi 24€

Sheep ricotta cheese, Vastedda del Bèlice cheese, Semi-matured Caciocavallo cheese, Piacentino Ennese cheese, Pasqualora sausage, truffled mortadella, spicy artisan salami, sicilian black pig artisan salami, jams and honey

Plateau Imperial (4 persone) 100€

8 oysters
8 red prawns*
8 scampi*
6 mixed tartare*

First Dishes

Rigatoni alla Norma 12€

Rigatoni pasta with tomato sauce, fried aubergines and salted ricotta

Carbonara 14€

Spaghetti alla Carbonara

Bucatini 14€

Bucatini pasta with sardines*

Ragù di Maialino 16€

Calamarata pasta with pork ragout

Fettuccina con calamaro 16€

Fettuccine pasta with squid*, zucchini pesto and toasted almond leaves

Risotto con vongole 18€

Risotto with clams, saffron and sea urchins* mayonnaise

Paccheri ricciola 18€

Paccheri pasta with amberjack* ragù, zucchini and mint

Calamarata con vongole 18€

Calamarata pasta with clams and pistachio pesto

Fettuccina al Nero d'Avola 18€

Fettuccine pasta with Nero d'Avola and Ragusano D.O.P. cheese

Risotto al Pernod 20€

Risotto with prawns*, scampi*, cream and Pernod

Fettuccina ai porcini 20€

Fettuccine pasta with porcini mushrooms* and Nebrodi caciotta cheese fondue

Cacio e Pepe 24€

Linguine pasta with cacio cheese, pepper, scampi tartare* and truffle flakes

Menu



Second Dishes

Involtini di pesce spada 18€

Swordfish* rolls with sicilian filling

Trancio di ricciola 18€

Slice of amberjack* in mussel and clam stew

Filetto grill 18€

Grilled beef fillet with mixed salad

Tonno scottato 20€

Seared tuna* with black and white sesame on a bed of sweet and sour red onion

Salmone al vapore 20€

Steamed salmon with orange sauce and baked potatoes

Filetto di manzo 22€

Beef fillet with porcini mushrooms and truffle sauce

Tagliata di Angus 22€

Sliced Angus with rocket, parmesan and balsamic vinegar glaze

Salads

Omega 3 12€

Fennel, oranges, spring onion, anchovy fillets and apple cider vinegar

Viddana 12€

Mixed vegetables, dried tomatoes, olives, walnuts and Vastedda del Bèlice cheese

Delicata 12€

Songino salad, bresaola, parmesan flakes and balsamic vinegar glaze

Side Dishes

French fries 5€

Baked potatoes 5€

Grilled vegetables 8€

Desserts

Sicilian Cannolo 5€

Lemon sorbet 5€

Ice cream 6€

Oven baked Cassata 6€

Fried Cassatella 6€

Tiramisù 7€

Sicilian cassata 7€

Almond semifreddo 7€

Apple crumble with vanilla ice cream 7€

Warm chocolate cake with vanilla ice cream 7€

Menu pizze



Le Bufaline

La Bianca 8€

Mozzarella con latte di bufala, basilico e olio evo

La DOP 10€

Pomodorino, mozzarella con latte di bufala, basilico e olio evo

La Gialla 12€

Salsa di datterino giallo, mozzarella con latte di bufala, basilico e olio evo

La Regina 13€

Filetti di Pacchetello, mozzarella con latte di bufala, acciughe, basilico e olio evo

Delizia 14€

Salsa di datterino giallo, pomodoro fresco, mozzarella con latte di bufala, zucchina genovese, menta, panna acida, cialde di grana e zeste di limone

La Madonita 15€

Mozzarella con latte di bufala, tuma bianca, datterino, porchetta e olio evo

La Piacentina 18€

Salsa di pomodoro, mozzarella con latte di bufala, crudo, scaglie di Piacentino ennese, burratina e olio evo

La Friarielli 16€

Mozzarella con latte di bufala, scamorza affumicata, salsiccia fresca, friarielli e olio evo

Re Rosso 22€

Mozzarella con latte di bufala, filetti di Pacchiatello, gambero rosso, zeste di limone, olio d'aglio e burrata

Pizze fritte

La pistacchiosa 12€

Pizza frita con pesto di pistacchio, stracciatella, speck e granella di pistacchio

La cucuzza bafia 13€

Pizza frita con zucca cotta a vapore fonduta di piacentino ennese, burratina, salame Felino e noci

Le Classiche Fior di Latte

Margherita 8€

Salsa di pomodoro, fior di latte, basilico e olio evo

Napoli 10€

Salsa di pomodoro, fior di latte, acciughe, basilico e olio evo

Parmigiana 10€

Salsa di pomodoro, fior di latte, melanzane fritte, scaglie di grana, basilico e olio evo

4 Formaggi 10€

Fior di latte, scamorza affumicata, gorgonzola e scaglie di grana

Romana 11€

Salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, basilico e olio evo

Diavola 12€

Salsa di pomodoro, fior di latte, salame piccante, cipolla rossa, olive nere e olio evo

Capricciosa 13€

Salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofini, wurstel, olive, basilico e olio evo

La Ferrarini 16€

Salsa di pomodoro, fior di latte, rucola, crudo, scaglie di grana e olio evo

Aggiunzioni 2€

Prosciutto cotto e crudo, mortadella tartufata, speck, wurstel, salame, mozzarella con latte di bufala, fior di latte, stracciatella, scamorza affumicata, scaglie di parmigiano, gorgonzola, caciocavallo, fette di salmone, filetti di pomodoro, pomodorino giallo, tuma, Vastedda del Belice e Piacentino Ennese

Aggiunzioni 3€

Burratina

Aggiunzioni 1€

Il resto degli ingredienti

Menu pizze



Le Storia di Anica

Sfincione Palermitano 10€

Salsa di cipolla, acciughe, dadolata di caciocavallo, mollica fresca, origano e olio evo

Sfincione Di Camporeale 10€

Salsa di pomodoro, dadolata di cannistrato, acciughe, primo sale, cipolla rossa, mollica fresca e olio evo

Affumicata 12€

Salsa di pomodoro, fior di latte, scamorza affumicata, scaglie di Parmigiano Reggiano, speck, basilico e olio evo

A'nica 13€

Pomodorini, mozzarella con latte di bufala, scamorza affumicata, prosciutto crudo, basilico e olio evo

3 Pomodori 15€

Mozzarella con latte di bufala, datterino giallo, filetti di pomodoro, pomodoro ciliegino, basilico e olio evo

La Ruota del Carretto Siciliano 15€

Mozzarella con latte di bufala, prosciutto crudo, zucchine fritte, pomodoro datterino, miele e mandorle

Nocina 15€

Mozzarella con latte di bufala, stracchino, prosciutto crudo, granella di noci, basilico e olio evo

Bronte 16€

Base di crema di pistacchio, mozzarella con latte di bufala, mortadella tartufata, granella di pistacchio, burrata e olio evo

Favonia 16€

Mozzarella di bufala, bottarga di tonno, bacche di pepe rosa, limone, miele e menta

Salentina 18€

Mozzarella con latte di bufala, datterino giallo, prosciutto crudo, carciofi croccanti, burratina, basilico e olio evo

La Tartufata 18€

Mozzarella con latte di bufala, funghi porcini, salsiccia, scaglie di ricotta salata e olio tartufato

Le Stagionali

La girata di Camporeale 10€

Giri lessi, ricotta, tuma, acciughe, mollica fresca e origano

Vegana 10€

Crema di zucca, broccoli, funghi, radicchio, menta e mandorle tostate

La 4 caci 11€

Mozzarella di latte di mucca, caciocavallo, tuma, vastedda del Bèlice e piacentino ennese

La Vegetariana 12€

Salsa di pomodoro, fior di latte, fette di champignon, carciofi, peperoni, zucchine e olio evo

La Nebrodi bufala 13€

Mozzarella con latte di bufala, vastedda del Bèlice, porchetta, cipolla rossa e castagne tostate

Covaccino caprese ai tre pomodori 14€

Pomodorino, pacchetello, datterino giallo, mozzarella con latte di bufala e olio al basilico

I Ripieni

Calzone Classico 12€

Salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, formaggio grattugiato, basilico e olio evo (fritto o al forno)

Ripieno Italiano 12€

Ricotta, mozzarella con latte di bufala, filetti di Pacchitello, basilico fresco e pesto di basilico (fritto o al forno)

Ripieno Ricotta 12€

Mozzarella con latte di bufala, ricotta, datterino, salame dolce e basilico (fritto o al forno)

Aggiunzioni 2€

Prosciutto cotto e crudo, mortadella tartufata, speck, wurstel, salame, mozzarella con latte di bufala, fior di latte, stracciatella, scamorza affumicata, scaglie di parmigiano, gorgonzola, caciocavallo, fette di salmone, filetti di pomodoro, pomodorino giallo, tuma, Vastedda del Belice e Piacentino Ennese

Aggiunzioni 3€

Burratina

Aggiunzioni 1€

Il resto degli ingredienti

Our pizzas



The Buffaloes

La Bianca 8€

Mozzarella with buffalo milk, basil and extra virgin olive oil

La DOP 10€

Cherry tomatoes, mozzarella with buffalo milk, basil and extra virgin olive oil

La Gialla 12€

Yellow datterino tomato sauce, mozzarella with buffalo milk, basil and extra virgin olive oil

La Regina 13€

Tomato fillets, mozzarella with buffalo milk, anchovies, basil and extra virgin olive oil

Delizia 14€

Yellow datterino-tomato sauce, fresh tomatoes, mozzarella with buffalo milk, zucchini, mint, sour cream, parmesan wafers and lemon zest

La Madonita 15€

Mozzarella with buffalo milk, white tuma cheese, datterino tomatoes, porchetta and extra virgin olive oil

La Piacentina 18€

Tomato sauce, mozzarella with buffalo milk, raw ham, flakes of Piacentino Ennese cheese, burratina mozzarella and extra virgin olive oil

La Friarielli 16€

Mozzarella with buffalo milk, smoked scamorza, fresh sausage, friarielli broccoli and extra virgin olive oil

Re Rosso 22€

Mozzarella with buffalo milk, tomatoes fillets, red prawns, lemon zest, garlic oil and burrata cheese

Pizza fritte

La pistacchiosa 12€

Fried pizza base with pistachio pesto, stracciatella cheese, speck and chopped pistachios

La cucuzza bafia 13€

Fried pizza base with steamed pumpkin, Piacentino-ennese fondue, burratina mozzarella, salame Felino and walnuts

The Mozzarella Classics

Margherita 8€

Tomato sauce, mozzarella, basil and extra virgin olive oil

Napoli 10€

Tomato sauce, mozzarella, anchovies, basil and extra virgin olive oil

Parmigiana 10€

Tomato sauce, mozzarella, fried aubergines, parmesan flakes, basil and extra virgin olive oil

4 Formaggi 10€

Mozzarella, smoked scamorza cheese, gorgonzola cheese and parmesan flakes

Romana 11€

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, basil and extra virgin olive oil

Diavola 12€

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, red onion, black olives and extra virgin olive oil

Capricciosa 13€

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, frankfurters, olives, basil and extra virgin olive oil

La Ferrarini 16€

Tomato sauce, mozzarella, rocket, raw ham, parmesan flakes and extra virgin olive oil

Additions 2€

Cooked and raw ham, truffel mortadella, speck, frankfurters, salami, mozzarella with buffalo milk, mozzarella, stracciatella cheese, smoked cheese, flakes of parmesan, gorgonzola, caciocavallo cheese, slice of salmon, tomato fillets, yellow cherry tomatoes, tuma cheese, Vasteddal del Belice cheese, Piacentino Ennese cheese

Additions 3€

Burratina cheese

Additions 1€

The rest of ingredients

Our pizzas



History of Anica

Sfincione Palermitano 10€

Onion sauce, anchovies, diced caciocavallo cheese, fresh breadcrumbs, oregano and extra virgin olive oil

Sfincione Di Camporeale 10€

Tomato sauce, diced cannistrato cheese, anchovies, primo sale cheese, red onion, fresh breadcrumbs and extra virgin olive oil

Affumicata 12€

Tomato sauce, mozzarella, smoked scamorza cheese, flakes of Parmigiano Reggiano, speck, basil and extra virgin olive oil

A'nica 13€

Cherry tomatoes, mozzarella with buffalo milk, smoked scamorza cheese, raw ham, basil and extra virgin olive oil

3 Pomodori 15€

Mozzarella with buffalo milk, yellow datterino tomatoes, tomato fillets, cherry tomatoes, basil and extra virgin olive oil

La Ruota del Carretto Siciliano 15€

Mozzarella with buffalo milk, raw ham, fried zucchini, datterino tomatoes, honey and almonds

Nocina 15€

Mozzarella with buffalo milk, stracchino cheese, raw ham, chopped walnuts, basil and extra virgin olive oil

Bronte 16€

Base of pistachio cream, mozzarella with buffalo milk, truffled mortadella, chopped pistachios, burrata cheese and extra virgin olive oil

Favonia 16€

Mozzarella with buffalo milk, dried tuna eggs, pink pepper berries, lemon, honey and mint

Salentina 18€

Mozzarella with buffalo milk, yellow datterino tomatoes, raw ham, crispy artichokes, burratina mozzarella, basil and extra virgin olive oil

La Tartufata 18€

Mozzarella with buffalo milk, porcini mushrooms, salsiccia sausage, flakes of salted ricotta and truffle oil

The Seasonals

La girata di Camporeale 10€

Boiled chards, ricotta, tuma cheese, anchovies, fresh breadcrumbs and oregano

Vegana 10€

Pumpkin cream, broccoli, mushrooms, red lettuce, mint and toasted almonds

La 4 caci 11€

Cow's milk mozzarella, caciocavallo cheese, tuma cheese, vastedda del Bèlice cheese and piacentino ennese cheese

La Vegetariana 12€

Tomato sauce, mozzarella, slices of mushrooms, artichokes, peppers, zucchini and extra virgin olive oil

La Nebrodi bufala 13€

Mozzarella with buffalo milk, vastedda del Bèlice cheese, porchetta, red onion and toasted chestnuts

Covaccino caprese ai tre pomodori 14€

Tomatoes, pachetello tomatoes, yellow datterino tomatoes, mozzarella with buffalo milk and basil oil

The Stuffed Pizzas

Calzone Classico 12€

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, grated cheese, basil and extra virgin olive oil (fried or baked)

Ripieno Italiano 12€

Ricotta cheese, mozzarella with buffalo milk, tomatoes fillets, fresh basil and basil pesto (fried or baked)

Ripieno Ricotta 12€

Mozzarella with buffalo milk, ricotta cheese, cherry tomatoes, sweet salami and basil (fried or baked)

Additions 2€

Cooked and raw ham, truffel mortadella, speck, frankfurters, salami, mozzarella with buffalo milk, mozzarella, stracciatella cheese, smoked cheese, flakes of parmesan, gorgonzola, caciocavallo cheese, slice of salmon, tomato fillets, yellow cherry tomatoes, tuma cheese, Vasteddal del Belice cheese, Piacentino Ennese cheese

Additions 3€

Burratina cheese

Additions 1€

The rest of ingredients

Unica seleziona
con cura i migliori
produttori per garantire
costantemente dei
prodotti genuini
e di qualità



I NOSTRI PARTNERS

- La Tramontina
- Dago S.R.L
- Petra Molino Quaglia di Padova
- Gout
- Blue Ocean
- Centro Carne S.P.A.
- Tartufi Sicilia
- Pregis

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio o consultare il menu allergeni.

Ai sensi del Reg. UE 853/2004 il pesce da consumare crudo viene sottoposto ad abbattimento di temperatura quindi decongelato.

(*) In alcuni periodi dell'anno, alcuni alimenti potrebbero occasionalmente essere congelati. Chiedere al personale di servizio informazioni in merito.

Quando è possibile il prezzo per la mezza porzione è del 70% della porzione intera.

A'nica carefully
selects the best
producers to constantly
guarantee genuine
and quality products



OUR PARTNERS

- La Tramontina
- Dago S.R.L
- Petra Molino Quaglia di Padova
- Gout
- Blue Ocean
- Centro Carne S.P.A.
- Tartufi Sicilia
- Pregis

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available from the staff or consult the allergen menù.

According to the EU Reg. 853/2004 the fish supposed to be eaten raw is subjected to reduction of temperature then defrosted.

(*) In some periods of the year, some food may occasionally be frozen. Please ask the staff for further information.

When it's possible the price for the half portion is 70% of the whole portion.

Drinks



Spumanti e Champagne

BORTOLOMIOL

Miol - Vino spumante Ècrù

Cal. **7€** Bott. **18€**

BORTOLOMIOL

Millesimato 2021 Prior Brut

Bott. **22€**

CHARLES HEIDSIECK

Champagne Brut Reserve

Bott. **78€**

Vini rossi siciliani

AZIENDA AGRICOLA G. MILAZZO

Maria Costanza - Nero d'Avola, 2018

Bott. **45€**

DEI PRINCIPI SPADAFORA

Syrah, 2020

Bott. **20€**

Schietto - Cabernet Sauvignon, 2014

Bott. **28€**

ROCCA SIRIGNANO

Nero d'Avola, 2020

Bott. **20€**

Syrah, 2020

Bott. **20€**

Syrah Barricato, 2019

Bott. **26€**

I CUSTODI DELLE VIGNE DELL'ETNA

Pistus - Etna Rosso, 2021

Bott. **26€**

TASCA D'ALMERITA

Regaleali Rosso - Nero d'Avola, 2021

Bott. **20€**

Perricone, 2020

Bott. **25€**

Frappato, 2022

Bott. **26€**

TERRE DI GRATIA

170 Perricone, 2021

Bott. **30€**

NICOSIA

Etna Rosso DOC Vulkà

Bott. **24€**

VALLE DELL'ACATE

Il Frappato, 2021

Bott. **20€**

Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G., 2020

Bott. **28€**

VINI DELLA CASA

Merlot

Cal. **6€** 0,5. **10€** 1L. **15€**

Nero d'Avola

Cal. **6€** 0,5. **10€** 1L. **15€**

Lo Speciale

Cal. **8-10€**

Vini bianchi siciliani

AZIENDA AGRICOLA G. MILAZZO

Bianco di Nera - Vino frizzante

Bott. **26€**

Maria Costanza - Chardonnay, 2021

Bott. **35€**

DEI PRINCIPI SPADAFORA

Catarratto, 2022

Bott. **20€**

Grillo, 2019

Bott. **20€**

Schietto - Chardonnay, 2016

Bott. **28€**

I CUSTODI DELLE VIGNE DELL'ETNA

Aedes - Etna Bianco, 2022

Bott. **26€**

ROCCA SIRIGNANO

Chardonnay, 2022

Bott. **20€**

Grillo, 2022

Bott. **20€**

Catarratto, 2022

Bott. **20€**

TASCA D'ALMERITA

Regaleali Bianco - Grecanico, Catarratto,

Bott. **20€**

Inzolia, Chardonnay, 2021

Leone - Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon

Bott. **25€**

e Traminer Aromatico, 2021

Bott. **35€**

Mozia - Grillo, 2022

NICOSIA

Etna Bianco DOC Vulkà

Bott. **24€**

TONNINO BAGLIO CEUSO

Pinot Grigio, 2022

Bott. **23€**

VALLE DELL'ACATE

Zagra - Grillo, 2021

Bott. **22€**

FUNARO

Passo di Luna - Inzolia e Zibibbo, 2022

Bott. **20€**

VINI DELLA CASA

Grillo

Cal. **6€** 0,5. **10€** 1L. **15€**

Chardonnay

Cal. **6€** 0,5. **10€** 1L. **15€**

Lo Speciale

Cal. **8-10€**

Vini rosati siciliani

TERRE DI GRATIA

Dama Rosa - Perricone rosè, 2021

Bott. **27€**

I CUSTODI DELLE VIGNE DELL'ETNA

Etna Rosato Alnus, 2021

Bott. **26€**

NICOSIA

Etna Rosato DOC Vulkà

Bott. **24€**

VINO DELLA CASA

Cal. **6€** 0,5 **10€** 1L. **15€**

Vini bianchi trentini

TERLAN

Pinot Grigio, 2021

Bott. **20€**

Gewürztraminer, 2020

Bott. **22€**

Vini rossi trentini

TERLAN

Lagrein, 2021

Bott. **22€**

Pinot Nero, 2021

Bott. **24€**

Drinks



Birre

MORETTI 33 cl	3€
NASTRO AZZURRO 33 cl	3€
BECK'S 33 cl	3€
HEINEKEN 33 cl	3€
MESSINA 33 cl	4€
ICHNUSA 33 cl	4€
MORETTI ROSSA 33 cl	4€
PERONI 33 cl analcolica	4€
BIRRA DELLO STRETTO 33 cl	4€
PAULANER 50 cl	8€

Aperitivi

CAMPARI SPRITZ Prosecco, Campari	8€
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, soda	7€
CAMPARI ARANCIA Bitter Campari, succo d'arancia	8€
AMERICANO Bitter Campari, Vermouth, soda	8€
BELLINI Prosecco, succo di pesca	7€
MIMOSA Prosecco, succo d'arancia	7€
GIN LEMON Bombay, limonata	8€
GIN TONIC Bombay, acqua tonica	8€
NEGRONI Bitter Campari, Vermouth, Gin Bombay	8€
HUGO Prosecco, St. Germain, soda	10€

Selezione whiskey e distillati

LAGAVULIN	8€
RUM ZACAPA 23	8€

Birre nazionali artigianali

BRUNO RIBADI 33 cl	6€
Pale Ale	
Pils	
Bianca	
HIPPANA 33 cl	6€
Rossa	
Ambrata	
Bionda	
Bianca	

Liquori

AMARO	5€
AMARETTO DI SARONNO	5€
GRAPPA BIANCA / BARRICATA	5€
MALVASIA	5€
MARSALA	5€
PASSITO	5€
RUM	5€
SAMBUCA	5€
TEQUILA	5€
VODKA	5€
ZIBIBBO	5€
WHISKEY	6€
AMACARDO	6€
AMARO AMARA	6€
LIMONCELLO ARTIGIANALE	6€

Analcolici

Acqua naturale, 0,75L	2€	Chinotto	2€
Acqua frizzante, 0,75L	2€	Caffè macchiato	2€
Acqua Ferrarelle, 0,75L	3€	Caffè - Espresso	2€
Coca Cola, 33 cl	2,50€	Caffè Orzo	2€
Coca Cola zero, 33 cl	2,50€	Cappuccino	2,50€
Fanta 33 cl	2,50€	Caffè americano	2,50€
Sprite 33 cl	2,50€	Caffè ginseng	2,50€
Tonica Schweppes	2€	Latte macchiato	2,50€
Lemon Schweppes	2€		

Drinks



Spumanti and Champagne

BORTOLOMIOL

Miol - Vino spumante Ècrù

Cal. **7€** Bott. **18€**

BORTOLOMIOL

Millesimato 2021 Prior Brut

Bott. **22€**

CHARLES HEIDSIECK

Champagne Brut Reserve

Bott. **78€**

Red wines from Sicily

AZIENDA AGRICOLA G. MILAZZO

Maria Costanza - Nero d'Avola, 2018

Bott. **45€**

DEI PRINCIPI SPADAFORA

Syrah, 2020

Bott. **20€**

Schietto - Cabernet Sauvignon, 2014

Bott. **28€**

ROCCA SIRIGNANO

Nero d'Avola, 2020

Bott. **20€**

Syrah, 2020

Bott. **20€**

Syrah Barricato, 2019

Bott. **26€**

I CUSTODI DELLE VIGNE DELL'ETNA

Pistus - Etna Rosso, 2021

Bott. **26€**

TASCA D'ALMERITA

Regaleali Rosso - Nero d'Avola, 2021

Bott. **20€**

Perricone, 2020

Bott. **25€**

Frappato, 2022

Bott. **26€**

TERRE DI GRATIA

170 Perricone, 2021

Bott. **30€**

NICOSIA

Etna Rosso DOC Vulkà

Bott. **24€**

VALLE DELL'ACATE

Il Frappato, 2021

Bott. **20€**

Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G., 2020

Bott. **28€**

VINI DELLA CASA

Merlot

Cal. **6€** 0,5. **10€** 1L. **15€**

Nero d'Avola

Cal. **6€** 0,5. **10€** 1L. **15€**

Lo Speciale

Cal. **8-10€**

White wines from Sicily

AZIENDA AGRICOLA G. MILAZZO

Bianco di Nera - Vino frizzante

Bott. **26€**

Maria Costanza - Chardonnay, 2021

Bott. **35€**

DEI PRINCIPI SPADAFORA

Catarratto, 2022

Bott. **20€**

Grillo, 2019

Bott. **20€**

Schietto - Chardonnay, 2016

Bott. **28€**

I CUSTODI DELLE VIGNE DELL'ETNA

Aedes - Etna Bianco, 2022

Bott. **26€**

ROCCA SIRIGNANO

Chardonnay, 2022

Bott. **20€**

Grillo, 2022

Bott. **20€**

Catarratto, 2022

Bott. **20€**

TASCA D'ALMERITA

Regaleali Bianco - Grecanico, Catarratto, Inzolia, Chardonnay, 2021

Bott. **20€**

Leone - Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon e Traminer Aromatico, 2021

Bott. **25€**

Mozia - Grillo, 2022

Bott. **35€**

NICOSIA

Etna Bianco DOC Vulkà

Bott. **24€**

TONNINO BAGLIO CEUSO

Pinot Grigio, 2022

Bott. **23€**

VALLE DELL'ACATE

Zagra - Grillo, 2021

Bott. **22€**

FUNARO

Passo di Luna - Inzolia e Zibibbo, 2022

Bott. **20€**

VINI DELLA CASA

Grillo

Cal. **6€** 0,5. **10€** 1L. **15€**

Chardonnay

Cal. **6€** 0,5. **10€** 1L. **15€**

Lo Speciale

Cal. **8-10€**

Rosè wines from Sicily

TERRE DI GRATIA

Dama Rosa - Perricone rosè, 2021

Bott. **27€**

I CUSTODI DELLE VIGNE DELL'ETNA

Etna Rosato Alnus, 2021

Bott. **26€**

NICOSIA

Etna Rosato DOC Vulkà

Bott. **24€**

VINO DELLA CASA

Cal. **6€** 0,5 **10€** 1L. **15€**

White wines from Trentino

TERLAN

Pinot Grigio, 2021

Bott. **20€**

Gewürztraminer, 2020

Bott. **22€**

Red wines from Trentino

TERLAN

Lagrein, 2021

Bott. **22€**

Pinot Nero, 2021

Bott. **24€**

Drinks



Beers

MORETTI 33 cl	3€
NASTRO AZZURRO 33 cl	3€
BECK'S 33 cl	3€
HEINEKEN 33 cl	3€
MESSINA 33 cl	4€
ICHNUSA 33 cl	4€
MORETTI ROSSA 33 cl	4€
PERONI 33 cl analcolica	4€
BIRRA DELLO STRETTO 33 cl	4€
PAULANER 50 cl	8€

Appetizers & Cocktails

CAMPARI SPRITZ Prosecco, Campari	8€
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, soda	7€
CAMPARI ARANCIA Bitter Campari, succo d'arancia	8€
AMERICANO Bitter Campari, Vermouth, soda	8€
BELLINI Prosecco, succo di pesca	7€
MIMOSA Prosecco, succo d'arancia	7€
GIN LEMON Bombay, limonata	8€
GIN TONIC Bombay, acqua tonica	8€
NEGRONI Bitter Campari, Vermouth, Gin Bombay	8€
HUGO Prosecco, St. Germain, soda	10€

Whisky and spirits selection

LAGAVULIN	8€
RUM ZACAPA 23	8€

National craft beers

BRUNO RIBADI 33 cl	6€
Pale Ale	
Pils	
Bianca	
HIPPANA 33 cl	6€
Rossa	
Ambrata	
Bionda	
Bianca	

Liqueurs

AMARO	5€
AMARETTO DI SARONNO	5€
GRAPPA BIANCA / BARRICATA	5€
MALVASIA	5€
MARSALA	5€
PASSITO	5€
RUM	5€
SAMBUCA	5€
TEQUILA	5€
VODKA	5€
ZIBIBBO	5€
WHISKEY	6€
AMACARDO	6€
AMARO AMARA	6€
LIMONCELLO ARTIGIANALE	6€

Non-alcoholic beverage & coffee

Acqua naturale, 0,75L	2€	Chinotto	2€
Acqua frizzante, 0,75L	2€	Caffè macchiato	2€
Acqua Ferrarelle, 0,75L	3€	Caffè - Espresso	2€
Coca Cola, 33 cl	2,50€	Caffè Orzo	2€
Coca Cola zero, 33 cl	2,50€	Cappuccino	2,50€
Fanta 33 cl	2,50€	Caffè americano	2,50€
Sprite 33 cl	2,50€	Caffè ginseng	2,50€
Tonica Schweppes	2€	Latte macchiato	2,50€
Lemon Schweppes	2€		