



MENÙ

Accussì é

Perché la pizza è una cosa seria e mai banale. Pizza Napoletana e Gourmet, Piatti Caldi, Food, Birre selezionate e tanto altro.

TRASI E MANGIA..



INFO

COPERTO..... € 2



QUESTO LOGO INDICA UN
PRODOTTO GOURMET



QUESTO LOGO INDICA UN
PRODOTTO **SENZA GLUTINE**

* PRODOTTI CHE
POTREBBERO ESSERE
SURGELATI

SEGUICI SUI SOCIAL



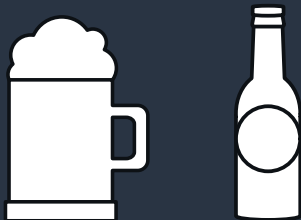
PIZZA - DRINK - FOOD - GOURMET

BEVANDE

ACQUA NATURALE NATIA	€2.5
ACQUA FERRARELLE	€2.5
COCA COLA 1 LITRO	€5.0
COCA COLA 33 CL	€2.5
FANTA 33 CL - SPRITE 33 CL	€2.5
CHINOTTO 33 CL	€3.0
CALICE DI VINO O PROSECCO	€5.0
COCKTAIL ANALCOLICO	€5.0
CRODINO XL	€5.0
BOTTIGLIA SPUMANTE CUVÈE	€20.0
BOTTIGLIA PROSECCO DOC	€22.0

STARTER

PATATINE FRITTE *	€4.0
CROCCHETTE DI PATATE*	€5.0
PATATE AL FORNO Con Speck, Mozzarella e spezie	€6.0
FRITTO MISTO * Patatine Fritte, anelli di cipolla, arancinetti, misto di verdure in pastella	€6.5
CHICKEN NUGGETS Filetti di pollo in crosta croccante e spezie	€6.5
PATA-PISTACCHIO * Patine Fritte, con crema di pistacchio e granella di pistacchio (consigliato per min. 2 persone)	€7.0

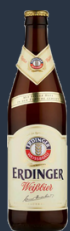


BIRRE



LA Birra Siciliana

Dal 1923 la qualità e la passione di sempre, da una terra crocevia di culture e tradizioni diverse, nascono eleganti e inaspettate armonie.



Erdinger Weissbier è una birra **Tedesca** di stile weiss



Fischer è una birra **Francese** La produzione della Fischer inizia nel 1821



SEGUICI SUI SOCIAL



LE BIRRE



BIRRE ALLA SPINA MESSINA- MC FARLAND

MESSINA BIONDA

È una **lager** di puro malto 5 gradi alcol, dal colore dorato, luminoso e con una naturale opalescenza con un gusto rinfrescante e con un amaro equilibrato ed un finale secco

Grado Alcolico: 4.7% VOL

20 CL €3.00

40 CL €5.00

MESSINA CRISTALLI DI SALE

Birra dal color giallo dorato luminoso, presenta al naso dolci note agrumate di arancia e cedro che lascia una punta di sale sul finale.

Grado Alcolico: 5.0% VOL

20 CL €3.50

40 CL €5.50

MC FARLAND ROSSA

Red Beer di colore ambrato intenso, appena versata sviluppa una schiuma compatta ma non troppo persistente. Assaporandola si coglie un'iniziale effervescenza, subito sostituita da un gusto leggermente amaro e caramellato.

Grado Alcolico: 5.6% VOL

20 CL €3.50

40 CL €5.50



BIRRE IN BOTTIGLIA

ERDINGER WEISSBIER

Birra tedesca di stile Weiss. È caratterizzata da un sapore fresco, frizzante e da una schiuma abbondante

Grado Alcolico: 5.3 VOL

50 CL €7.00

FISCHER

È una birra dorata con una schiuma particolarmente corposa che riesce a resistere a lungo. Il gusto in bocca è deciso, si sente il luppolo e l'intensità dell'alcool.

Grado Alcolico: 6.0% VOL

65 CL €8.50

24 BARONI - ROSSA BELGIAN

Birra Artigianale Siciliana

È una birra ambrata ad alta fermentazione, che profuma di malto, con toni caldi in cui si evidenziano il caramello e un sapore leggermente affumicato.

Grado Alcolico: 6.8% VOL - Contiene Glutine

75 CL €14

24 BARONI - TERRA 5 CEREALI

Birra Artigianale Siciliana

Caratteristica di questa birra è l'accurata miscelazione di cereali completamente diversi tra loro, malto d'orzo, frumento, avena, mais e riso.

Grado Alcolico: 6.0% VOL - Contiene Glutine

75 CL €14



APERI-MANGIA TAGLIERI



APERI-MANGIA

APERI-MEAT

€ 29

PER 2 PERSONE: Straccetti di Maiale in salsa BBQ con Nachos e Mozzarella Filante, Salsiccia, Polpettine farcite, Tagliata di Vitello, Olive verdi, Arancinetti, Mozzarelline, Salumi, Formaggi, Patate al Forno e Bruschetta al pomodoro

1 BOTTIGLIA DI VINO ROSSO

APERI-FISH*

€ 34

PER 2 PERSONE: Anelli di Calamari Fritti, Gamberoni, Frittura di Paranza e Alici, Seppioline, Pesce Spada Affumicato, Latterino in Pastella, Salmone Affumicato, Bruschettina al limone, Salse di Contorno

1 BOTTIGLIA DI VINO BIANCO

APERI-TIVO

€ 13

PER 1 PERSONA: Arachidi, Chips, Noccioline Americane, Olive verdi, Carote, Arancinetti, Mozzarelline, Salumi, Formaggi e Focaccia Calda

1 COCKTAIL O CALICE DI VINO

TAGLIERI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI PICCOLO €15

GRANDE €28

Salumi: Salame Paesanella Siciliano, Lardo Bianco al pepe nero, Pancetta, Mortadella Artigianale

Formaggi: Provola Ragusana, Grana Padana, Primo Sale Speziato, Formaggi Misti Speziati e Taleggio DOP

Contorni: Ciotola con pomodori Secchi, Olive, Carciofini sott'olio e Miele di Zagara

Focaccia Calda

TAGLIERE DI FORMAGGI

PICCOLO €12

GRANDE €23

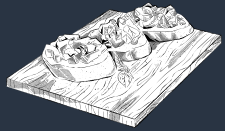
Formaggi: Provola Ragusana, Burrata, Grana Padana, Primo Sale Speziato, Formaggi Misti Speziati, Pepato e Taleggio DOP

Contorni: Ciotola con pomodori Secchi, Olive, Carciofini sott'olio e Miele di Zagara

Focaccia Calda

SEGUICI SUI SOCIAL





BRUSCHETTE INSALATE



LE BRUSCHETTE

BRUSCHETTA POMODORO €4

Pomodoro san marzano, olio extra vergine, sale, basilico

BRUSCHETTA SICILIANA €5

pomodoro secco, pecorino ibleo e basilico

BRUSCHETTA CREME €6

crema stracciatella di bufala, crema pomodorini, crema melanzane, crema olive nere



BRUSCHETTA GOURMET €10

4 bruschette Gourmet:

Accussì è: Stracciatella, Porcini*, Zucca, Champignon e amaretto

Bronte: Pesto di Pistacchio Mozzarella Mortadella di Asina

Nebrodi: Stracciatella di bufala, crema di bietola, lardo, porro croccante

Catania: Crema di Melanzana, Scaglie ricotta infornata, Gocce di Pesto e datterino confit

INSALATE

INSALATA COMPLESSA €11

Uova sode, rucola, funghi champignon, scaglie di parmigiano, ananas, crostini, salsa guacamole e focaccia

INSALATA SALMONE €12

Salmone, insalata soncino, pomodorini, mozzarella, avocado, crostini, glassa al basilico, scaglie di grana e Focaccia

INSALATA CEASER SALAD €12

Filetto di pollo in tranci, Avocado, Pomodorino di pachino, Dressing, Misticanza, Iceberg, Crema di parmigiano, Straccetti di guanciaiale croccante, Crostini di pane, Salsa Yogurt e Focaccia

INSALATA ACCUSSÌ È €12

Arance di Sicilia, cipolletta fresca, olive nere dell'Etna, Rucola, Valeriana, Pomodoro Datterino Giallo, Tranci di Tonno, Pepe rosa e Focaccia

INSALATA VEGANA €12

Misticanza Humus, Zucca in agrodolce, Aceto balsamico, Soncino, Veli di Champignon, Mandorle Pelate, Semi di papavero nero, Semi di Sesamo, Porro croccante e Focaccia

SEGUICI SUI SOCIAL





LE PIZZE



Usiamo farine Macinate in purezza, esclusivamente di **grani italiani** per ottenere un impasto ideale per la preparazione delle pizze .

Ciò ci consente di impastare con altissima idratazione e prolungare la fase di maturazione (48 ore) e circa 4 di lievitazione per un totale di **52 ore**. Il lento e prolungato lavoro garantirà la formazione di composti aromatici che si sprigioneranno in tutta la loro intensità durante la fase di cottura.

Realizziamo 3 tipi di Impasti:

**Contemporaneo
Multi Cereali
Napoletano**

Supplementi

Impasto Napoletano.....	€ 1,00
Impasti Speciali.....	€ 2,00
Mozzarella di Bufala.....	€ 3,00
Porcini.....	€ 3,00
Mortadella di Asina.....	€ 3,00
Pistacchio.....	€ 2,00
Salmon.....	€ 3,00
Stracciatella di Bufala.....	€ 3,00
Prosciutto Crudo.....	€ 2,00
Burrata.....	€ 3,00
Pesce Spada.....	€ 3,50
Altri Supplementi.....	€ 1,50

SEGUICI SUI SOCIAL



PIZZE TRADIZIONALI

BIANCANEVE

Mozzarella Fior di Latte, Olio EVO

€6

MARGHERITA

Salsa di Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Basilico Fresco, EVO

€7

MARGHERITA SCOMPOSTA

Strisce di Crema di Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Gocce di Pesto, Basilico Fresco, Olio EVO

€8

PICCANTE

Salsa di Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Salame Piccante, Olive Nere, Cipolletta, Olio EVO al peperoncino

€9

NORMA

Salsa di Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Melanzana Fritta, Ricotta Salata, Basilico Fresco, Olio EVO

€9

ZUCCHINA

Mozzarella Fior di Latte, Crema di Zucchine, Ciliegino Giallo, Scaglie di Grana, Olio EVO

€9

CAPRICCIOSA

Salsa di Pomodoro, Mozzarella For di Latte, Funghi Freschi, Prosciutto Cotto, Uovo, Basilico Fresco, Olio EVO

€9

QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, Emmental Dop, Gorgonzola dolce DOP, Scaglie di Grana, Olio EVO

€10

PARMIGIANA

Salsa di Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Uovo , Melanzana Fritta, Scaglie di Parmigiano, Basilico, Olio EVO

€10

VEGETARIANA

Mozzarella di bufala Campana DOP, Melanzana Grigliate, Zucchine Grigliate, Datterino Rosso e Giallo, Cipolletta Fresca, Veli di Funghi Champignon, Olio EVO

€11

REALE

Salsa di Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Funghi Freschi, Prosciutto Crudo Parma, Scaglie di Parmigiano, Olio EVO

€11

DATTERINA

Mozzarella di Bufala Campana DOP , Datterino Giallo, Rucola, Bresaola, Scaglie di Grana, Olio EVO

€12

BELLA NAPOLI

Salsa di Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Ciliegino Rosso, Datterino Giallo, Polvere di Grana Infornata, Basilico, Olio EVO

€12



PIZZE SPECIALI CALZONI

Realizziamo **3 tipi** di Impasti:

**Contemporaneo
Multi Cereali
Napoletano**

C'è sempre un Impasto speciale
del nostro pizzaiolo:

**Alga Spirulina - Nero di
Seppia**

su richiesta e disponibilità



Supplementi

Impasto Napoletano.....	€ 1,00
Impasti Speciali.....	€ 2,00
Mozzarella di Bufala.....	€ 3,00
Porcini.....	€ 3,00
Mortadella di Asina.....	€ 3,00
Pistacchio.....	€ 2,00
Salmone.....	€ 3,00
Stracciatella di Bufala.....	€ 3,00
Prosciutto Crudo.....	€ 2,00
Burrata.....	€ 3,00
Pesce Spada.....	€ 3,50
Altri Supplementi.....	€ 1,50

SEGUICI SUI SOCIAL



PIZZE SPECIALI

PHILADELPHIA

Mozzarella Fior di Latte, Philadelphia, Speck, Provola Affumicata, Glassa di aceto Balsamico, Noci, Gocce di Menta, Olio EVO

€13

TROPEA

Mozzarella Fior di Latte, Patate al Forno, Provola Affumicata, Cipolla di Tropea, Speck, Timo, Olio EVO

€13

SOLE LUNA - CALZONE E PIZZA

Mozzarella fior di latte, Zucca Gialla in Agrodolce, Goats Cheese, Cipolla rossa caramellata, Rucola frita, Olio Evo

€13

SALSICCIA E FRIARIELLI

Mozzarella Fior di Latte, Salsiccia, Provola Affumicata, Friarielli, Olio EVO

€13

BARBECUE BBQ

Mozzarella Fior di Latte, Provola Affumicata, Straccetti di Maiale in Salsa Barbecue, Cipolla Caramellata, Erba Cipollina, Olio EVO

€13

TARTUFATA

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Tartufata di Funghi, Funghi Porcini, Speck, Funghi champignon, Olio EVO

€14

PORCINA

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Funghi Porcini*, Scaglie, Salsiccia, Olio EVO tartufato

€14

SALMONE

Mozzarella Fior di Latte, Datterino Giallo, Salmone Affumicato, Zeste di Limone, Erba Cipollina, Rose di Philadelphia, Olio EVO

€14

ASINA - PIZZA A CANNOLO

Pesto di Pistacchio, Mozzarella Fior di Latte, Mortadella D'Asina, Granelli di Pistacchio, Olio EVO

€14

I CALZONI

IL PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Mozzarella Fior di Latte, Salsa di Pomodoro, Prosciutto Cotto, Olio EVO

€8

IL VERDE

Mozzarella Fior di Latte, Spinaci, Besciamella, Ricotta Olive Nere, Olio EVO

€9

IL CALABRESE

Mozzarella Fior di Latte, Nduja, Salsa di Pomodoro, Salsiccia, Cipolletta Fresca, Olio EVO

€10



LE PIZZE GOURMET



Le Pizze Gourmet sono il sapiente mix tra ingredienti d'eccellenza, a cominciare dalle farine, metodi di lievitazione e topping con materie prime di qualità, per far diventare molto simile a un piatto di cucina. Di fatto è l'anello che congiunge la pizza e la cucina, **Le pizze sono condite con prodotti di altissima qualità** e sono delle vere e proprie **Pizze Gastronomiche**

PIZZA LICUDI



Con Impasto al Nero di Seppia

SEGUICI SUI SOCIAL



PIZZE GOURMET

NEBRODI

€17

Un paesaggio ricco di Boschi e montagne ideale clima ideale per prodotti doc, con:



Stracciatella di Bufala DOP, Crema di Bietola, Lardo di Suino Nero, Porro Croccante, Mirtilli rossi, Olio EVO

ACITREZZA

€18

Il Sapore della brezza Marina:



Ciliegino Pachino Informato, Stracciatella di Bufala DOP, Rosette di Pesce Spada Affumicato, Zeste di Limone, Crema di Prezzemolo, Olio Evo agli Agrumi

BRONTE

€18

Il Sapore del Pistacchio con:



Pesto di Pistacchio Informato, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Mortadella D'asina, Burrata, Chicchi e Granella di Pistacchio, Basilico Cristallizzato, Olio EVO

CATANIA

€18

Il sapore di Catania con:



Salsa di Pomodoro infornata, Crema di Melanzana, Crema di Burrata, Datterino Confit, Scaglia di Ricotta Affumicata, Ricottina di Bufala Fresca, Gocce di Pesto di Basilico, Straccetti di Melanzane Croccanti, Olio EVO

ACCUSSÌ È

€18

La nostra Gourmet con:



Stracciatella di Bufala DOP, Zucca Gialla in Agrodolce, Crema di Porcini, Rucola Cristallizzata, Sbriciolata di Amaretto di Saronno, Champignon, Olio Evo

LICUDI

€22

Il Sapore del Mare con Impasto al nero di Seppia



Crema di Asparagi, Stracciatella di Bufala DOP, Tartara di Gambero Rosso, Gambero Rosso, Datterino Confit, Porro croccante, Pepe rosa in Grani, Olio EVO



ZUCCA GIALLA



PORCINO



PISTACCHIO DI BRONTE



PESCE SPADA AFFUMICATO



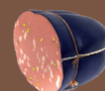
STRACCIATELLA DI BUFALA



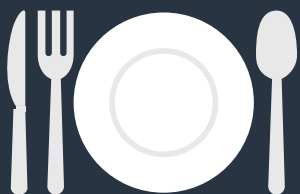
AMARETTO DI SARONNO



AVOCADO



MORTADELLA DI ASINA



RISTORANTE



I VINI ROSSI

ETNA ROSSO

NERO D'AVOLA

SYRAH

FRAPPATO

SEGUICI SUI SOCIAL



ANTIPASTI

MIX DI VERDURE GRIGLIATE €7

ANTIPASTO RUSTICO €8

Formaggi, Salumi, Olive Verdi, Pomodori Secchi, Carciofini e Bruschetta al Pomodoro

ANTIPASTO DI PESCE €10

Salmone Affumicato, Pesce Spada Affumicato, Tartara di Gamberoni, Calamari Fritti con bruschettina al limone

PRIMI


FETTUCCINE AL PESTO DI MELENZANE €12

Pesto di Melanzane con ricotta e pinoli, Ciliegino, aromi e spezie

CASARECCI ALLA BOSCAIOLA €13

Cubetti di cotto, Funghi porcini*, Ciliegino, Salsa di pomodoro, Philadelphia, aromi e spezie

STROZZAPRETI AL PISTACCHIO €13

 Crema di pistacchio, Guanciale, Panna, Scalogno e Stracciatella di Burrata

RISOTTO CON CREMA DI ASPARAGI €13

 Crema di Asparagi, Pancetta, Panna e Porro Croccante

SECONDI

FETTINA DI CARNE (TAGLIO SCOTTONA) €13

Contorno con ciliegino rosso, valeriana, scaglie di grana accompagnata da focaccia calda

SALSICCIA E POLPETTE €13

Contorno con ciliegino rosso, valeriana, scaglie di grana accompagnata da focaccia calda

ARROSTO MISTO €20

Fettina di carne (Taglio Scottona), Salsiccia, Salsiccia Condita, Polpetta, Puntina di Maiale e Patate al forno. Contorno con ciliegino rosso, valeriana, scaglie di grana accompagnata da focaccia calda



DRINK LIST



TERRAZZA ACCUSSI E'

Terrazza Panoramica
Coperta e Scoperta per
festeggiare il tuo
compleanno, evento o
una **cena aziendale**



Serate Estive con
Eventi Aperol Spritz

SEGUICI SUI SOCIAL



DRINK LIST

COCKTAIL ANALCOLICO	€5
CRODINO XL	€5
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Seltz	€7
CAMPARI SPRITZ Campari, Prosecco, Seltz	€7
CYNAR SPRITZ Cynar, Prosecco, Seltz	€7
AMERICANO Campari, Cinzano Vermouth Rosso, Seltz	€7
NEGREONI Campari, Cinzano Vermouth Rosso, Gin Bickens	€7
BULLDOG & TONIC Gin Bulldog, Thomas Henry Botnical Water	€8
AVERNA SICILIAN MULE Averna, Succo di Limone Siciliano, Thomas Henry Ginger Beer, Scorza di Arancia	€8
CEFALÙ - GIN MALFY Gin Malfy aromatizzato al Limone, Acqua Tonica, rondella di limone	€8
ORTIGIA - GIN MALFY Gin Malfy aromatizzato al Pompelmo, succo di arancia rossa, prosecco, scorza di Arancia rossa	€8
ETNA - GIN MALFY Gin Malfy aromatizzato all'Arancia Rossa, succo di arancia rossa, prosecco, scorza di Arancia rossa	€8
GIN TONIC - MAVRIC Gin Mavric Silenzio o Rumore con Acqua Tonica e rondella di limone	€9

APEROL
SPRITZ

CAMPARI



CARTA DEI VINI



FINIMONDO

ROSSO IGT

Finimondo! è il nuovo rosso dedicato ai giovani frequentatori di bar e wine bar alla ricerca di un **vino morbido e suadente**. Un vino spensierato che ama la compagnia, senza rinunciare all'eleganza.



TRAIMARI

BIANCO FRIZZANTE

Con i suoi 11 gradi, è un bianco frizzante e leggero, da bere d'estate in compagnia. **Ideale come aperitivo e con piatti leggeri**. Secco e fresco, con piacevoli sentori di agrumi e pesca gialla.

SEGUICI SUI SOCIAL



I ROSSI

- "TARENI SYRAH" CANTINA PELLEGRINO €20
SYRAH- ROSSO IGT
- "TARENI NERO D'AVOLA" C.NA PELLEGRINO €20
NERO D'AVOLA - ROSSO DOC
- "TARENI FRAPPATO" CANTINA PELLEGRINO €20
FRAPPATO - ROSSO IGT
- "FINIMONDO" CANTINA PELLEGRINO €23
ROSSO IGT
- "SYRAH O NERO D'AVOLA" CUSUMANO €25
SYRAH O NERO D'AVOLA - SICILIA DOC
- "BENUARA" CANTINA CUSUMANO €25
SYRAH, NERO D'AVOLA - SICILIA DOC
- "ETNA ROSSO LYSIOS" TENUTA PAPALE €25
ETNA ROSSO DOC
- "ETNA ROSSO RISERVA" TENUTA PAPALE €28
ETNA ROSSO DOC

I BIANCHI

- "ALBARIA" CANTINA PELLEGRINO €20
ROSATO IGT
- "TRAIMARI" CANTINA PELLEGRINO €20
BIANCO FRIZZANTE
- "CHARDONNAY" C.NA PELLEGRINO - PAPALE €22
BIANCO IGT
- "GRILLO" CANTINA CAVIFUR €22
GRILLO 100% DOC





DOLCI

Dessert Autenticamente
Artigianali



Festeggia il tuo
compleanno un **evento**
o una **cena aziendale**
nel nostro locale,
informati con il personale
per i menù ad hoc per le
migliori occasioni

SEGUICI SUI SOCIAL



I DOLCI



MOUSSE ALLA CASSATA SICILIANA

Morbida mousse di ricotta con frutta candita su una base di pandispagna che ricorda il dolce siciliano più conosciuto: la cassata.

€6



MOUSSE CIOCCOLATO E ARANCIA

Dessert al cioccolato su base di spugnoso foglio al cacao, custodisce al suo interno un cuore magnificato con le arance rosse di Sicilia

€6



FRITTELLE CON NUTELLA

Straccetti di impasto fritto e farciti con Nutella polvere di pistacchio e zucchero a velo

€6



TIRAMISÙ

Realizzato con mascarpone, caffè, savoiardi, zucchero, cacao amaro che conferiscono al prodotto un gusto unico.

€6



MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

Mousse al cioccolato bianco con cuore di more siciliane e cocco

€6



CUORE CALDO

CIOCCOLATO- CIOCC. BIANCO - PISTACCHIO

Tortino al cuore caldo di qualità superiore di produzione artigianale

€6



PANNA COTTA

FRUTTI DI BOSCO, PISTACCHIO, SEMPLICE

Panna, latte e zucchero

€6



CHEESECAKE

Cialda di biscotto, panna, formaggio fresco qualità superiore di produzione artigianale

€6



LIQUORI - AMARI



LIQUORI - AMARI - CAFFÈ

CAFFÈ ESPRESSO	€1.50
AMARO	€4.00
LIMONCELLO	€4.00
LIQUORE	€5.00
ZIBIBBO LIQUOROSO BIO	€5.00
PASSITO LIQUOROSO PANTELLERIA	€5.00
GRAPPA BIANCA	€6.00
SPINAMARA	€6.50
GRAPPA BARRICATA	€6.50
LIQUORE DEL PROFESSORE	€7.00

EVENTI

GIRO PIZZA
(MINIMO 10 PERSONE)

MENU RISTORANTE
CARRELLATA DI ANTIPASTI
2 PRIMI DELLO CHEF
SECONDO DI CARNE
BEVANDE-VINO-DOLCE-
CAFFÈ

SEGUICI SUI SOCIAL



TRENTINA

Grappa Invecchiata Morbida Barrique

Grappa nata per esprimere la massima morbidezza di un distillato, nata da un'accurata distillazione a Bagnomaria in alambicco discontinuo a vapore delle vinacce di Moscato, Chardonnay e Gewürztraminer



SPINAMARA

Spinamara è il nome di questo nuovo prodotto nato a **Belpasso, alle pendici dell'Etna**. Si ispira ai frutti siciliani più rappresentativi: il ficodindia e l'arancia rossa, con l'aggiunta del cardo selvatico, accompagnato da un mix di erbe aromatiche che regalano un sapore inconfondibile