

PALANTICA

maestri pizzaioli

LE NOSTRE PIZZE

	CL	FM
Marinara	4,50	9,00
<i>Pomodoro, aglio, acciughe, sale, pepe, olio evo e origano</i>		
Napoletana	6,00	10,00
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, sale, pepe, olio evo e origano</i>		
Biancaneve	5,50	9,00
<i>Mozzarella, sale, pepe, olio evo e origano</i>		
Margherita	5,50	9,00
<i>Pomodoro, mozzarella, sale, pepe, olio evo e origano</i>		
Cippizza	7,00	11,00
<i>Pomodoro, mozzarella, patatine fritte, sale, pepe, olio evo e origano</i>		
Rusticana	8,50	12,00
<i>Mozzarella, pomodoro a fette, cipolla, acciughe, salamino, olive, sale, olio evo e origano</i>		
Romana	7,00	11,00
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, sale, pepe, olio evo e origano</i>		
Vegetariana	8,00	12,00
<i>pomodoro, funghi, carciofi, peperoni, zucchine genovesi, sale, pepe, olio evo e origano</i>		
Ruchetta	8,00	13,00
<i>Pomodoro, mozzarella, rucola, grana, sale, olio evo e origano</i>		
Gorgonzola	7,00	12,00
<i>Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, sale, olio evo e origano</i>		
Palermitana	8,00	12,00
<i>Pomodoro, mozzarella, cipolla, pomodoro fresco, cacio cavallo, acciughe, sale, olio evo e origano</i>		
Diavola	7,00	11,00
<i>Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olio di peperoncino, sale, olio evo e origano</i>		
Contadina	8,50	12,00
<i>Mozzarella, funghi, pomodoro fresco, zucchine arrostiti, olive nere, sale, olio e origano</i>		
Emiliana	8,50	13,00
<i>Mozzarella, rucola, mortadella, limone, sale, olio evo e origano</i>		
4 Gusti	8,50	12,00
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, wurstel, sale, pepe, olio evo e origano</i>		
Parmigiana	8,50	12,00
<i>Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana, sale, olio evo e origano</i>		
Capricciosa	9,00	13,00
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, wurstel, carciofi, funghi, olive, sale, pepe, olio evo e origano</i>		
Ironpizza	9,00	14,00
<i>Pomodoro, mozzarella, spinaci*, salsiccia, pomodorini, sale, pepe, olio evo e origano</i>		
4 Formaggi	9,00	12,00
<i>Mozzarella, gorgonzola, fontina, emmenthal, grana, sale, pepe, olio evo e origano</i>		
Sasizza Cunsata	9,00	14,00
<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia condita, patate al forno sale, olio evo e origano</i>		
Sicilianella	9,00	14,00
<i>Pomodoro, mozzarella, melanzane, salsiccia, cipolla e mollica</i>		
Romagnola	9,00	15,00
<i>Pomodoro, mozzarella,crudo</i>		

Costo degli ingredienti Aggiuntivi

SALUMI		FORMAGGI		VERDURE	
prosciutto	€ 1.00	bufala Campana DOP	€ 2.50	verdure varie	€ 1.50
crudo	€ 3.00	bufala Campana affumicata DOP	€ 2.50	friarielli	€ 2.50
speck	€ 2.50	burrata di bufala affumicata DOP	€ 3.00	funghi porcini*	€ 3.00
ventricina	€ 2.50	stracciatella	€ 3.00	funghi trifolati	€ 1.50
Gran Biscotto	€ 3.00	Grana	€ 2.00		
wurstel	€ 1.00	parmigiano stagionato		impasti alternativi:	
bacon	€ 2.00	36 mesi	€ 3.50	grani antichi integrali siciliani	€ 2.20
salamino	€ 1.00			impasti senza glutine	€ 2.50
pancetta	€ 2.00				
mortadella	€ 2.00				
salsiccia	€ 2.00	salmone affumicato	€ 3.00		

LISTINO PREZZI

PIZZE D 'AUTORE *con ingredienti gourmet*

	CL
Mastro Giacinto	12,00
<i> pomodoro, bufala DOP, melanzane, zucchine, pomodorini, caciocavallo, sale, pepe, olio evo, origano, fuori cottura burrata di bufala affumicata.</i>	
Peperonata	12,00
<i> pomodoro, bufala affumicata DOP, peperoni, scalogno, sale, pepe, olio evo, origano, fuori cottura burrata di bufala affumicata.</i>	
Vecchia Palermo	13,00
<i> pomodoro, bufala affumicata DOP, funghi porcini*, salsiccia mollica, sale, pepe, olio evo, origano, fuori cottura burrata di bufala affumicata.</i>	
Palagonia	13,00
<i> scamorza di bufala affumicata DOP, patate al forno aromatizzate, pancetta, pan grattato, sale, pepe, olio evo e origano, fuori cottura burrata di bufala affumicata.</i>	
Giovanni I°	12,00
<i> pomodoro, bufala affumicata DOP, scalogno, wurstel, olive nere, filetti di acciughe dopo cottura, sale, pepe, olio evo e origano.</i>	
San Daniele	13,00
<i> pomodoro, bufala DOP, prosciutto crudo di Parma, parmigiano stag. 36 mesi, sale, pepe, olio evo, origano, stracciatella fuori cottura.</i>	
Gattopardo	11,00
<i> crema di spinaci* vegetale, funghi freschi, parmig. stag. 36 mesi, sale, pepe, origano fuori cottura cestino di bufala con tritato di pomodorini.</i>	
Palantica	13,00
<i> pomodoro, bufala DOP, funghi porcini*, ventricina, ricotta fresca, sale, pepe, origano, fuori cottura burrata di bufala affumicata.</i>	
Butera	13,00
<i> bufala affumicata, funghi porcini*, pomodorini, rucola, parm. stag. 36 mesi, sale, pepe, olio evo e origano.</i>	
Salmone	14,00
<i> crema di salmone, bufala affumicata DOP, pomodorini, rucola, sale, pepe, origano, dopo cottura fette di salmone norvegese e bufala affumicata DOP.</i>	
41 To Date (Experience)	14,00
<i> pesto di rucola con ricotta, bufala affumicata DOP, bresaola, scaglie di parm. stag. 36 mesi dopo cottura, fuori cottura burrata di bufala affumicata, sale, pepe, olio evo e origano.</i>	
Guttuso	14,00
<i> quadro di pizza ripieno con ricotta cacio e pepe, friarielli, bufala affumicata e salsiccia, sale, pepe, fuori forno caprese di bufala affumicata DOP e pomodoro fresco, olio evo.</i>	
Tonno	13,00
<i> pomodoro pik pak, bufala affumicata DOP, tonno nostrano km 0, scalogno al profumo di capperi sale, pepe, olio evo e origano.</i>	
Fiorda (4 petali diversi)	13,00
<i> ■ ragù di salsiccia, mozzarella, cacio ■ medaglione di melanzana con ricotta</i> <i> ■ crema di formaggio allo zafferano, mozz., speck ■ crema di zucchine, mozzarella, pancetta,</i>	
Fior di Stella	13,00
<i> punte ripiene con crema di formaggio al gorgonzola, dadini di melanzane, bufala DOP intera al centro con contorno di involtini di melanzane ripiene con bacon e gorgonzola, sale, pepe, olio evo e origano.</i>	
Girafiore	13,00
<i> pizza con bordo semichiuso, con fonduta di formaggio allo zafferano, bacon, melanzane zucchine a julienne, pomodorini di pachino dopo cottura bufala affumicata su un letto di rucola, sale, pepe, olio evo, origano.</i>	
Rotolino	13,00
<i> rotolo di pasta farcito con speck, emmenthal, funghi trifolati, melanzane, dopo la cottura fette di bufala, sale, pepe, olio evo e origano</i>	
Fagotto di giufà	11,00
<i> quadrotto ripieno con ricotta cacio e pepe, speck, cacio cavallo a julienne, sale, pepe, origano fuori cottura fettine di bufala DOP</i>	
Pizza Verdello	13,00
<i> bufala affumicata DOP, mortazza, crema di verdello fuori cottura, sale, pepe, olio evo e origano.</i>	
4 Formaggi Sicula	10,00
<i> ricotta di pecora, tuma km 0, caciocavallo ragusano, pecorino DOP, sale, pepe, olio evo e origano.</i>	
Cozzara	13,00
<i> pik pak al pomodorino di pachino con cozze e capperi, bufala campana DOP fuori cottura cozze gratinate con stracciatella</i>	
Trifola	12,00
<i> pomodoro, Bufala Campana DOP, funghi trifolati, speck, sale, olio evo e origano</i>	
La coppa del bosco	13,00
<i> bordi ripieni di funghi porcini* e fontina, vellutata di asparagi con crema allo zafferano, bufala affumicata DOP, speck, nido di radicchio con stracciatella, punte d'asparagi e pomodori saltati in padella con olio evo aromatizzato all' aglio.</i>	
Gran biscotto	12,00
<i> pomodoro, bufala DOP, prosciutto cotto Gran Biscotto fuori forno, sale, pepe, olio evo e origano.</i>	
Fiore	12,00
<i> crema di formaggio allo zafferano, bufala, speck, zucchine, caciocavallo dopo cottura bufala affumicata DOP, sale, olio evo e origano.</i>	
Cutò	12,00
<i> bordi ripieni di ricotta cacio e pepe, salsa di sfincione, tuma, pan grattato, sale, pepe, olio evo e origano</i>	
Sicilia in bocca	12,00
<i> pesto di sicilia (basilico, pomodorini di pachino, mandorle di Noto.), dadini di melanzane, ricotta di pecora fresca, tuma, sale, pepe, olio evo e origano.</i>	

Riteniamo opportuno informare che in questo esercizio vengono usati prodotti selezionati per esempio: mozzarella Vallelata Galbani, bufala Campana DOP, pomodoro San Marzano, salumi nazionali, ecc ecc

 **socialfood.it**[®]
IN QUESTO LOCALE SI PRATICA IL SERVIZIO A DOMICILIO CON SOCIAL FOOD
SCARICA L'APP

PANINI DI PAN PIZZA

Panino Baaria	7,00
<i>Pomodoro fresco, cacio cavallo, cipolla scalogno, acciughe, ventricina</i>	
Panino tedesco	7,00
<i>Wurstel, cipolla scalogno, emmenthal e senape</i>	
Panino Greco	7,00
<i>Mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine</i>	
Panino All'italiana	8,00
<i>Mozzarella, prosciutto crudo, rucola e grana</i>	
Panino Valtellina	8,00
<i>Bresaola, pomodoro a fette, mozzarella, melanzane e permigiano</i>	
Panino Norvegese	9,00
<i>Mozzarella, salmone, yogurt all'erba cipollina e lattuga</i>	
Strapork	8,00
<i>Bacon, uova strapazzate, fonduta di fomaggi al pecorino, gorgonzola</i>	
tritacoscienza	8,00
<i>Macinato di salsiccia, funghi trifolati, arissa, bufala affumicata</i>	
Stracciami	8,00
<i>Stracciatella di bufala, radicchio arrosto, ventricina, colata di gorgonzola</i>	
Cartoccio Palantica	8,00
<i>Cartoccio di speck ripieno di melanzane, bufala affumicata, arissa</i>	

CALZONI

Pane pizza	3,00
<i> Pomodoro, mozzarella, prosciutto, sale, pepe, olio evo e origano</i>	
Calzone Classico	7,00
<i> Mozzarella, prosciutto</i>	
Calzone	8,00
<i> Ripieno con crema di funghi, mozzarella e gorgonzola</i>	
Calzone	8,00
<i> Ripieno con crema di zucchine, mozzarella e pancetta.</i>	
Calzone	8,00
<i> Calzone Parmigiana</i>	
Calzone	8,00
<i> Ripieno con crema di carciofi, mozzarella e speck</i>	
Calzone	9,00
<i> Ripieno con crema di salmone</i>	

SCHIACCIATE

Schiacciata	6,50
<i> prosciutto, mozzarella e pomodoro fresco</i>	
Schiacciata Palermitana	6,50
<i> Prosciutto, pomodoro fresco, cacio cavallo a fette</i>	
Schiacciata	6,00
<i> ricotta cacio e pepe</i>	
Schiacciata Toscana	8,00
<i> Funghi trifolati, fontina e speck</i>	

MOFFOLETTI

#1 Moffoletto Cacio cavallo e miele	4,50
#2 Moffoletto con ricotta	3,00
#3 Moffoletto bresaola e grana	6,00
#4 Moffoletto crudo, pomodoro, emmenthal	6,00

La Direzione

— Franco Fiore —

executive maestro pizzaiolo