



**IL TERRITORIO SIRACUSANO HA VISTO NEI
SECOLI L'AVVICENDARSI DI POPOLI CHE HANNO
LASCIATO TRACCE CULTURALI, ARTISTICHE E
CULINARIE.**

**IL CIVICO 25 INFATTI, RIPROPONE PIETANZE E
PREPARAZIONI TIPICHE DEL LUOGO
COMBINANDO FORME, SAPORI E COLORI DAI
PRIMI AI SECONDI PIATTI. IL TUTTO ACCOSTATO
DA OTTIMO VINO E BIRRE ARTIGIANALI. MA LA
VERA RICETTA PER ARRICCHIRE LE VOSTRE
ESPERIENZE GASTRONOMICHE E' L'AMORE E
LA PASSIONE PER QUESTO MESTIERE, UNA
DEDIZIONE SENZA LIMITI E UN ADEGUATO
SPIRITO DI SACRIFICIO PERCHE' UN PIATTO
DEVE FAR SORRIDERE ED ENTRARE DRITTO AL
CUORE.**

ANTIPASTI

**-GAZPACHO MEDITERRANEO CON CILIEGINI DI PACHINO E NOCCIOLI DI
BUFALINA** **10,00€**

un antipasto fresco, ricco, che racchiude le essenze del mediterraneo, da bere e da mangiare in un mix pestato di pomodorini di pachino e profumi dell'orto, mozzarellina ragusana e sfiziose applicazioni di frutta ghiaccio e crudite'

-ARANCINO DAL CUORE CREMOSO **8,00 €**

...Sicilia e' "arancino", "arancina", un'eccellenza della rosticceria locale nel mondo, un cuore ricco caldo e cremoso di ragu' e formaggio filante racchiuso in un involucro di riso speziato, gustoso e una crosta croccante di grani antichi siciliani.

-CUBO DI CAPONATINA SICILIANA CON ALICI ALLA BECCAFICO **10,00 €**

due tradizioni che si incontrano in un'unica composizione dal design moderno, la classica caponatina scolpita in un elegante cubo e la perfezione dell'alice ripiena, impanata calda e croccante su una salsa di pesto ai profumi di zagara e finocchietto selvatico

-IL SUSHI SICILIANO **14,00 €**

innovazione, evoluzione, influenze e alchimie culturali, due millenarie tradizioni culinarie che si incontrano in chiave fusion, dando il meglio di se tra pesce, ortaggi, cotture eccellenti, salse, aromi e design ,racchiusa in una degustazione tutta da scoprire

PRIMI PIATTI

-UNA " NORMA " D'AUTORE

10,00 €

tra le leggende attribuite all'origine del termine NORMA si dice anche che qualcuno dopo averla assaggiata esclamo' "LA NORMA", sublime e perfetta come l'opera d'arte di "VINCENZO BELLINI".

-CANNELLONE GOURMET

12,00 €

tradizioni, innovazioni, alchimie e fusion gourmet, non puo' mancare il ragu' di carne alla siciliana con la nostra pasta all'uovo artigianale di grani nobili del territorio ed il classico dei classici, la besciamella.

Da questi ingredienti magici e con l'aggiunta di un grissino ad anello di timilia e semini, nasce il nostro cannellone gourmet

-GNOCCHI DI PATATE AI FRUTTI DI MARE, SU CORONA DI VERDURINE

14,00 €

quando si desidera una pietanza delicata dalla sensazione al palato soffice e accattivante al contempo, proponiamo i nostri gnocchetti di patate artigianali mantecati in un ricco e intenso sugo ai frutti di mare profumati con zeste di limone, il tutto avvolto da una corona di biete e spinacini freschi saltati e speziati e una cialda croccante di riso venere e semi di sesamo

-BUCATINI ALLE SARDE

12,00 €

storia, tradizioni e influenze culturali, il mediterraneo eredita antichissimi sapori e piatti rurali, dall'effetto magico e talvolta mistico. Un incontro tra la fatica dei pescatori e del contadino.

Mollica saltata aromatizzata, mandorla tostata, uvetta al marsala e pinoli, questa è la nostra pasta alle sarde

SECONDI PIATTI

-TAGLIATA DI MANZO CON INSALATINA VERDE E CHIPS DI PATATE SPEZIATE

20,00 €

le migliori carni e la barbecue art per definire questo piatto accompagnato dalla freschezza di croccanti e fresche insalatine con accenni di frutta, la ghiottoneria delle nostre patate arrosto speziate e le salsine d'accompagnamento

-COSTINA DI AGNELLO CON SPINACI E CILIEGINA DI PATATA AL GUANCIALE

18,00 €

un'altra eccellenza delle nostre proposte e' l'agnello, mantecato e morbido, cremoso e profumato da odori delle spezie nostrane, leggermente agrumato e flambato con un bianco di Camporeale, accompagnato dalla leggerezza degli spinacini freschi appena saltati, cantalupo e una sfera di patata avvolta con del guanciale affumicato

-ZUPPA DI POLPO SU TERRINA PORCELLANATA

16,00 €

come tutte le terre bagnate dal mare, variopinte dal folclore popolare e da materie fresche di giornata, non puo' mancare la "zuppa del pescatore".

Servita in una terrina porcellanata come da tradizione, un incontro tra polpo tenerissimo cotto in una vellutata di mare e dadolata di ortaggi del mediterraneo con crostini di grani antichi siciliani profumati all'olio e.v.o. origano e peperoncino.....questo e' il mare!

-GAMBERONE SCOTTATI SU INSALATINA E SALSE D'ACCOMPAGNAMENTO

16,00 €

Cosa c'e' di più buono dei gamberoni scottati e sgusciati pronti da gustare!...ogni singolo gamberone accompagnato da varie salse e accostamenti

Per un percorso di sapori sublimi e un food design esclusivo

-PESCATO DEL GIORNO

60,00 € AL KG

offriamo inoltre la possibilità di comporre e ideare il proprio piatto a seconda dei gusti e desideri, scegliendo dalla nostra vetrina del pesce fresco a km 0, che ogni giorno andiamo a selezionare nelle migliori aste e mercati ittici locali

** IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO VERRA' SERVITO PRODOTTO CONGELATO/SURGELATO*

INSALATE FRESCHE & VERDURINE SALTATE

-INSALATA MISTA

6,00 €

lattuga, radicchio, rucola, ciliegino

-INSALATA D'ARANCE

10,00 €

arancie, rucoletta, cipolletta fresca, alici sotto sale, olive nere infornate e finocchietto

-INSALATA RICCA MEDITERRANEA

15,00 €

lattuga croccante, cetriolo, sedano, cipolla rossa, mais, olive nere, nuvolette di formaggio spalmabile, avocado, ravanelli e pinzimonio di pesto all'erbe

-INSALATA ESTIVA

15,00 €

rucola, cubi di cantalupo e cetriolo, crudo, ciliegine di bufala, erba cipollina e citronet al thamary

-MIX VERDURINE DI CAMPO GRILL

10,00 €

zucchine, melanzane e peperoni profumati alla mediterranea, funghi fume', olive condite, mozzarelline, ananas e focaccella ai cereali

-VERDURINE DI CAMPO SALTATE

6,00 €

STUZZICHERIE

-SPICCHI DI PATATA FRITTA CON BUCCIA	4,00 €
-COPPO DI VERDURINE E ORTAGGI IN TEMPURA	5,00 €
-COPPO DI PANELLE E RASCATURA CON TUMA GRIGLIATA E MIELE D'ACACIA	10,00 €
-GRAN MISTO DI FRITTURA	15,00 €
-DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI D.O.P. CON SALSE E FRUTTA	15,00 €
-FRITTURINA DEL PESCATORE	15,00 €
-CRUDI, CROSTINI E CARPACCI DI MARE	20,00 €

SMART MENU

“SMART MENU” “e’ la possibilita’ di scegliere un ricco percorso degustativo, un nuovo modo di scoprire e assaporare cibi traditional, fusion e modern food.

Un ampia, unica e coreografica portata dove si propongono piu’ pietanze, di CARNE o di PESCE, dall’appetizer al predessert, e tanto altro in una nuova chiave tutta da scoprire

-TERRA **20,00 €**

-MARE **28,00 €**

**...LA QUALITA' DELLE NOSTRE PIZZE DERIVA
DALL'USO DI FARINE SPECIALI AD ALTO
CONTENUTO DI PROTEINE.VENGONO LAVORATE
SOLO CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E
CONDITE CON PRODOTTI DI QUALITA'
NOSTRANI.CONSERVATE A TEMPERATURA
COSTANTE PER ALMENO 48 ORE PER FAVORIRE
LA MATURAZIONE.IN QUESTO MODO LA NOSTRA
PIZZA RISULTA SEMPRE DIGERIBILE, LEGGERA,
FRAGRANTE E DALLA GIUSTA COLORAZIONE IN
MODO DA ESSERE UNICA NEL SUO GENERE...**

PIZZE

-FOCCACCIA <i>OLIO E.V.O,SALE,ORIGANO,</i>	3,00 €
-BIANCANEVE <i>MOZZARELLA</i>	4,00 €
-MARGHERITA <i>POMODORO,MOZZARELLA</i>	5,00 €
-CALZONE <i>POMODORO,MOZZARELLA,PROSCIUTTO COTTO</i>	6,00 €
-CALZONE SICILIANO <i>TUMA, ACCIUGHE,OLIVE NERE</i>	7,00 €

-BACIAMI PRIMA	9,00 €
<i>POMODORO,MOZZARELLA,CIPOLLA,FILETTO DI TONNO</i>	
-VEGETARIANA	7,00 €
<i>POMODORO,TRIS DI VERDURE GRIGLIATE (ZUCCHINE,MELANZANE,RADICCHIO)</i>	
-RUSTICA	9,00 €
<i>MOZZARELLA,CREMA DI PEPPERONI,OLIVE NERE,CAPPERI,FILETTO DI TONNO</i>	
-DIAVOLA	7,00 €
<i>POMODORO,MOZZARELLA,VENTRICINA PICCANTE,SVIZZERO,OLIVE NERE</i>	
-BUFALA	7,00 €
<i>POMODORO,MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP</i>	
-SICILIANA	7,00 €
<i>MOZZARELLA,CILIEGINO,GUANCIALE,RICOTTA,PESTO</i>	
-CARBONARA	8,00 €
<i>MOZZARELLA,GUANCIALE,UOVO,PECORINO,PEPE NERO</i>	
-6 FORMAGGI	9,00 €
<i>MOZZARELLA,GORGONZOLA,TUMA,GRANA,SVIZZERO,PECORINO</i>	
-BURRATINA	10,00 €
<i>POMODORO,CILIEGINO,BURRATA,BASILICO</i>	
-BOLOGNESE	9,00 €
<i>MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP,MORTADELLA,GRANELLA DI PISTACCHIO DI BRONTE</i>	
-CAPRICCIOSA	8,00 €
<i>POMODORO,MOZZARELLA,PISELLI*,FUNGHI FRESCHE,PROSCIUTTO COTTO, UOVO,OLIVE NERE</i>	
-VALTELLINA	9,00 €
<i>POMODORO,MOZZARELLA,RUCOLA,BRESAOLA,SCAGLIE DI GRANA</i>	

-PARMIGIANA	8,00 €
POMODORO,MOZZARELLA,PROSCIUTTO COTTO,UOVO, MELANZANE FRITTE,GRANA	
-BOSCAiola	8,00 €
POMODORO,MOZZARELLA,FUNGHI FRESCHE,PROSCIUTTO CRUDO	
-ZUCCATA	9,00 €
MOZZARELLA,CREMA DI ZUCCA,PROVOLA AFFUMICATA,PANNA,GUANCIALE	
-NAPOLETANA	8,00 €
MOZZARELLA,FRIARIELLI,SALSICCIA,SCAGLIE DI GRANA	
-PORCHETTINA	9,00 €
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP,CILIEGINO,PORCHETTA DI SUINO NERO SICILIANO	
-PORCINA	9,00 €
MOZZARELLA DI BUFALA,CILIEGINO,FUNGHI PORCINI*,SCAGLIE DI GRANA	
-SALMONATA	10,00 €
MOZZARELLA,SALMONE FRESCO MARINATO,RUCOLA,PHILADELFIA	
-VULCANO (PIZZOLO)	12,00 €
MOZZARELLA,FUNGHI PORCINI,SALSICCIA,SCAMORZA AFFUMICATA,TABASCO	
-GIRO PIZZA	10,00 €
PATATINE + GIRO PIZZA (MINIMO 6 PAX)	

BORDI DELLE PIZZE FARcite DI MOZZARELLA +2,50 €

PIZZA SENZA GLUTINE +2,00 €

PIZZA CON FARINA INTEGRALE +1,50 €

SUPPLEMENTI +1,50 €

COPERTO E SERVIZIO +2,00 €

ALIMENTI SURGELATI = *

*SU RICHIESTA PIZZA SENZA GLUTINE NON SI GARANTISCE CHE TUTTI I CONDIMENTI
RICHIESTI SIANO SENZA GLUTINE*

DOLCE

-CANNOLI ESPRESSO CON RICOTTA, PISTACCHIO E GANACHE AL CIOCCOLATO 6,00 €

**-BLACK & WHITE, TRILOGIA DI CIOCCOLATO CON CUORE CREMOSO ALLA NOCCIOLA E
SALSA AL FONDENTE DI MODICA 6,00 €**

**-TRONCHETTO CON CREMA CHANTILLY ALL'ARKEMES E
FRAGOLE CARAMELLATE 6,00 €**

**-FIOR DI MOUSSE AL LIMONE E MELA VERDE CON SALSA AL LIMONCELLO IN CIALDA
CROCCANTE E LAMPONI FRESCHI 6,00 €**

BEVANDE

NATURALE	2,50 €
FRIZZANTE	2,50 €
LETE	3,00 €
COLA COLA,ZERO,FANTA,SPRITE,	2,50 €
COLA COLA 1 LITRO	5,00 €
BIRRA BIONDA PORETTI 4 LUPPOLI SPINA 20 cl	2,50 €
BIRRA BIONDA PORETTI 4 LUPPOLI SPINA 40 cl	4,00 €
BIRRA ROSSA GRIMBERGEN SPINA 25 cl	3,00 €
BIRRA ROSSA GRIMBERGEN SPINA 50 cl	5,00 €
BIRRA ANALCOLICA/GLUTEN FREE	3,50 €
ARTIGIANALE SICILY	3,50 €
ARTIGIANALE CATANESE NAMASTE' BIONDA,ROSSA,BIANCA 75 CL	10,00 €
CORONA	3,50 €
CERES	4,00 €
AMARI & GRAPPE	4,00 €
CAFFE'	1,00 €
VINO DA MEDITAZIONE CALICE	5,00 €

