



**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 zagare 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 biette 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 barbeque 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, rucolletta, 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**

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

## **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**

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



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

<b>-PARMIGIANA</b> POMODORO,MOZZARELLA,PROSCIUTTO COTTO,UOVO, MELANZANE FRITTE,GRANA	<b>8,00 €</b>
<b>-BOSCAIOLA</b> POMODORO,MOZZARELLA,FUNGHI FRESCHI,PROSCIUTTO CRUDO	<b>8,00 €</b>
<b>-ZUCCATA</b> MOZZARELLA,CREMA DI ZUCCA,PROVOLA AFFUMICATA,PANNA,GUANCIALE	<b>9,00 €</b>
<b>-NAPOLETANA</b> MOZZARELLA,FRIARIELLI,SALSICCIA,SCAGLIE DI GRANA	<b>8,00 €</b>
<b>-PORCHETTINA</b> MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP,CILIEGINO,PORCHETTA DI SUINO NERO SICILIANO	<b>9,00 €</b>
<b>-PORCINA</b> MOZZARELLA DI BUFALA,CILIEGINO,FUNGHI PORCINI*,SCAGLIE DI GRANA	<b>9,00 €</b>
<b>-SALMONATA</b> MOZZARELLA,SALMONE FRESCO MARINATO,RUCOLA,PHILADELFIA	<b>10,00 €</b>
<b>-VULCANO (PIZZOLO)</b> MOZZARELLA,FUNGHI PORCINI,SALSICCIA,SCAMORZA AFFUMICATA,TABASCO	<b>12,00 €</b>

**-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***

***-CANNOLO 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 CAMELLATE 6,00 €***

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

## **BEVANDE**

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

