



Hai fame?

ECCO IL NOSTRO MENÙ DI VIA ORTI

Antipasti

Caciocavallo fuso su crostone

Formaggio fuso, olio e origano selvatico

9,00 €

Degustazione di salumi e formaggi

Salumi e formaggi di nostra produzione

14,00 €

Crostone con prosciutto crudo

9,00 €

Caponata alla palermitana

Melanzane, capperi, olive, sedano e cipolla

10,00 €

Parmigiana di melanzane e ricotta salata a scaglie

Melanzane, salsa fresca di pomodoro, basilico, primo sale, pecorino, ricotta salata e pangrattato

12,00 €

Secondi Piatti

Tartare di filetto di scottona

Battuta a coltello condita con pomodori secchi e olive, sale, pepe nero e olio EVO Bio. Con stracciatella +3€

24,00 €

Gestisci Consenso Cookie



Per fornire le migliori esperienze, utilizziamo tecnologie come i cookie per memorizzare e/o accedere alle informazioni del dispositivo. Il consenso a queste tecnologie ci permetterà di elaborare dati come il comportamento di navigazione o ID unici su questo sito. Non acconsentire o ritirare il consenso può influire negativamente su alcune caratteristiche e funzioni.

Accetta

Nega

Visualizza le preferenze



Chiamaci ora



Tagliata di controfiletto di scottona	17,00 €
Sale e olio EVO Bio	
Tagliata di controfiletto di scottona con scaglie di pecorino e rucola	20,00 €
COSTATA DI SCOTTONA	7,90 €
Costata di scottona 7,9 /etto.	
Hamburger di scottona e insalata	10,00 €
Hamburger preparato alla vecchia maniera servito al piatto con insalata	
Bracirole alla messinese	15,00 €
Involtini ripieni di mollica aromatizzata e primo sale pecorino	
Involtini con pesto di pistacchio	16,00 €
Involtini di suino impanati, ripieni di crema di pistacchio spalmabile, primo sale e pesto di pistacchio	
Polpette di scottona al pistacchio	16,00 €
Polpette di scottona con crema di pistacchio spalmabile, primo sale e pesto di pistacchio	
Polpette di scottona piccanti	15,00 €
Polpette di scottona ripiene di formaggio primo sale e Nduja di Spilinga	
Polpette di scottona con gorgonzola e noci	16,00 €
Polpette ripiene di formaggio primo sale, gorgonzola e noci	
Polpette di cavallo alla catanese	16,00 €
Polpette di cavallo con aglio, pecorino, pangrattato, uovo, cipollina servite con salmoriglio e origano.	
Stracotto di scottona. Servito con crema di sedano, carote, cipolla, salvia e rosmarino	15,00 €

Contorni

Pomodori secchi	6,00 €
Pomodori secchi con olio, aglio e origano	
Caponata alla palermitana	10,00 €
Caponata di melanzana, capperi, olive, sedano e cipolla	
Insalata alla Catanese	6,50 €
Pomodoro, cipolla a crudo, ricotta salata, olio EVO Bio e origano selvatico	
Parmigiana di melanzane	12,00 €
Melanzane, salsa di pomodoro, basilico, primo sale, pecorino, ricotta salata a scaglie, pangrattato	
Insalata mista	5,00 €
Da condire	

Panini

Oro Verde	16,00 €
Pesto di pistacchio, mortadella, hamburger di scottona, stracciatella, granella di pistacchio	
Parmigiana	12,00 €
Parmigiana, mortadella, olio EVO Bio e basilico	
Contadino	12,00 €
Salsiccia montesoprano con tuma e insalata verde	

Dessert

Cannolo Siciliano alla ricotta	6,50 €
Servito con gocce di cioccolato ed una spolverata di zucchero a velo	
Cannolo scomposto Montesoprano	10,00 €
Cannolo scomposto con ricotta di pecora, crema di pistacchio e granella di pistacchio	
Cassata Siciliana Mono porzione	8,00 €
Base di ricotta di pecora con gocce di cioccolato, pan di Spagna, pasta reale e canditi	
Semifreddo artigianale al pistacchio	7,00 €
Semifreddo artigianale alle fragole	6,00 €
Servito con fragole fresche. Crema gianduia 1 €	

caffè

Caffè espresso	1,50 €
Decaffeinato	2,00 €
Caffè al pistacchio	2,50 €
Caffè espresso con crema dolce di pistacchio	
Caffè corretto	3,00 €
Il Moro	4,00 €
Base ricotta, caffè caldo e cialda di cannolo	

Bevande

Acqua naturale o frizzante	2,00 €
Caraffa 0.5L	
Coca-Cola	3,50 €
0,33 l	

Coca-cola zero 0,33 L	3,50 €
Birra dello stretto non filtrata Birra dallo stretto 0,33 L	5,00 €
Birra Messina cristalli di sale Birra Messina 0,33 L	6,50 €
Limonata "Antica ricetta siciliana" Limonata prodotta secondo l'antica ricetta con succo di limoni siciliani	3,50 €
Acqua tonica "Antica ricetta siciliana" Acqua tonica prodotta secondo l'antica ricetta con limoni siciliani	3,50 €

Carta dei Vini

Granatey, selezione Montesoprano 2022 Syrah in purezza che rappresenta in modo autentico la Sicilia. Corposo con piacevoli note di frutti di bosco, fragoline e more, unite a profumi speziati di pepe nero e rosmarino	25,00 €
Cerasuolo di Vittoria, Floramundi Donnafugata 2020 Il Floramundi Donnafugata é un Cerasuolo di Vittoria dalla denominazione DOCG. Vino rosso di uve Frappato e Nero d'Avola, offre un bouquet fruttato e floreale piacevolmente speziato.	35,00 €
Etna rosso DOC Murgò 2021 Nerello mascalese, al naso presenta un bouquet di frutta rossa e spezie come pepe nero e chiodi di garofano.	35,00 €
Dumè Frappato Bio, Gorgi Tondi 2021 Vitigno a bacca nera, autoctono della Sicilia. Colpisce l'intensità dei ricordi di frutta fresca come la mora, il lampone e il melograno	35,00 €
Tancredi, Donnafugata x Dolce&Gabbana 2018 Edizione limitata frutto di una partnership con i famosi stilisti siciliani. Al naso fonde fragranze fruttate, prugna e mirtillo, e speziate, liquirizia e tabacco dolce. Combina uve di Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon e Tannat.	70,00 €
Etna rosso Caruso 2019 Prodotto dai vigneti coltivati sui lapilli e sulle ceneri vulcaniche dei Monti Rossi. Combina un gusto intenso e minerale con un profumo di frutti di bosco, spezie e sentori di cacao e caffè	30,00 €
Musita Tariq 2021 Rosso brillante e vivace dalle marcate note fruttate di mirtillo e frutti di bosco	28,00 €
Musita Rabah 2021 Questo Nero d'Avola è un omaggio alle radici moresche del territorio. Presenta sentori di bacca, ciliegia, prugna, lampone e frutti di bosco.	24,00 €
Etna rosato Caruso 2021 Note floreali di gelsomino e frutta tropicale. Al gusto è fresco con una gradevole acidità	30,00 €

Gorgi Tondi Rosa dei venti 2021	35,00 €
Rosato, piacevolmente speziato. Al naso combina le fragranti note floreali della violetta, la sapidità della brezza marina e i frutti rossi.	
Granatey, selezione Montesoprano 2022	25,00 €
Lucido. Note di pesca bianca, melone e sentori di fiori di gelsomino	
Etna bianco Caruso	30,00 €
Fresco, fruttato e floreale con note di ginestra, timo e frutti tropicali.	
Neromosso Antichi Vinai	35,00 €
Aromi intensi di fiori con delicati sentori di frutta fresca a polpa bianca. Nerello mascalese vinificato in bianco e uve bianche autoctone aromatiche.	
Charme, Firriato	35,00 €
Vino frizzante con sentori di frutta esotica che ricordano il mango, la papaya, la banana matura e il melone a buccia gialla. Dopo alcuni istanti emergono fini evocazioni di rosmarino e alloro	
Murgo brut	45,00 €
Delicati aromi floreali di camomilla e ginestra, ben assistiti da un leggero aroma fruttato in cui si sentono mela dell'Etna e nespola. Vino speziato, con menta ed erbe balsamiche, e minerale	
Millesimato extra dry "COL del SOLE"	22,00 €
Franciacorta Brut Grande Cuvée "Alma" Bellavista	65,00 €
Il profumo fragrante e intenso, tipico del Metodo Classico, è invitante e persistente, delicato e avvolgente. Un nucleo compatto di agrumi, fieno e miele che abbraccia sentori di crosta di pane e ricordi di lievito.	
Champagne "R.19" Brut Lallier	70,00 €
Al naso aromi di limone, supportati da note di frutta matura e fiori d'acacia.	
Caruso, Etna rosato al calice	9,00 €
Granatey, Lucido al calice	6,50 €
Caruso, Etna bianco al calice	9,00 €
Col del sole, spumante al calice	6,50 €
Caruso, Etna rosso al calice	9,00 €
Granatey, Syrah al calice	6,50 €

Liquori


Spinamara	6,00 €
Liquore a base di ficodindia, frutti di arancio amaro, miscela di foglie di cardi ed erbe aromatiche	
Lumìa	6,00 €
Digestivo naturale siciliano dolce e ambrato, fatto con i migliori dei famosi limoni siciliani infusi con erbe aromatiche e scorze di limoni freschi	

Amara	6,00 €
Scorze di arancia rossa di Sicilia IGP ed erbe aromatiche	
Zibibbo Terre siciliane IGT	6,00 €
Vino liquoroso bio, prende il nome dall'omonimo vitigno da cui deriva	
Averna	4,00 €
Passito di Pantelleria	4,00 €
Limoncello Unnimaffissu	4,00 €
Ricetta antica e tradizionale, prodotto con limoni biologici siciliani	
Grappa bianca	4,00 €
Grappa barricata	4,50 €
Amaro del capo	4,00 €
Amaro jagermaster	4,00 €
Amaro Montenegro	4,00 €
Sambuca	4,00 €
Bailey's	5,00 €

Allergie e intolleranze

Gentile Cliente Ti preghiamo di segnalare al personale eventuali allergie e/o intolleranze e chiedere informazioni sui letti prodotti.

Coperto	2,50 €
Servizio a persona	

	0,00 €
---	--------

Alcuni prodotti di questo menù, a seconda della stagionalità e della disponibilità, potrebbero essere abbattuti, congelati o surgelati

Cocktail siciliani

Etna Gin&Lemon	12,00 €
Premium gin fresco, agrumato ed avvolgente. Ottenuto dalla distillazione del carciofo selvatico, del ginepro, del finocchietto, delle arance e delle erbe aromatiche del territorio etneo. Abbinato con una limonata di limoni di Sicilia	
Etna Gin&Tonic	12,00 €
Premium gin fresco, agrumato ed avvolgente. Ottenuto dalla distillazione del carciofo selvatico, del ginepro, del finocchietto, delle arance e delle erbe aromatiche del territorio etneo. Abbinato con tonica di "Antica ricetta siciliana"	

Aperol spritz	8,00 €
Aperol, prosecco, seltz	
Negroni "sbaghiato"	10,00 €
Etna bitter, Etna vermut, prosecco	
"Americanu"	10,00 €
Etna bitter, Etna vermut, seltz	
"Americanu sbaghiatu"	10,00 €
Averna, Etna bitter, seltz	
Campari spritz	8,00 €
Campari, prosecco, seltz	
Limoncello Spritz	8,00 €
Limoncello siciliano, prosecco, seltz	
Capo Tonic	10,00 €
Amaro del capo, tonica siciliana	
Vodka Lemon/tonic	10,00 €
Etna spritz	10,00 €
Etna bitter, prosecco, seltz	
Negroni dell'etna	10,00 €
Vermut dell'Etna , gin Etna , Etna bitter	
Marsala & Tonic	10,00 €
Gin al sale di Marsala e tonica siciliana	
Aquamaris & Tonic	12,00 €
Gin con acqua di mare e gelso nero abbinato ad una tonica Made in Sicily	
Volcano Etna dry gin tonic/lemon	12,00 €
Fiore di ginestra, finocchietto selvatico, arancia amara e nocciola. Questo gin è uno straordinario omaggio allo straordinario territorio dell'Etna.	

Chiama subito!

375 6189019

Servizi

Vedi il menù

Prenota tavolo in Via Orti

Prenota tavolo sui Navigli

Prenota camera in Agriturismo

Agriturismo

La nostra atmosfera, il servizio attento, le strutture e la combinazione di tradizione, ospitalità ed eleganza sono la risposta alle tue vacanze da sogno nella calda terra Siciliana.

📍 Cda Cipolluzzi, 98031 Capizzi

☎ +39 349 738 3928

RistoMacelleria

I nostri piatti sono realizzati con cura ed esclusivamente con prodotti freschi di nostra produzione. Per assicurarvi la massima freschezza, le pietanze variano a seconda della loro stagionalità.

📍 Via Orti 7 - Milano

📍 Viale Gian Galeazzo 2 - Milano

☎ +39 375 618 9019



© 2020 Monte Soprano by SOPRAMONTI SRLS – P.IVA IT05622130879 | Web

Design NexTimeLabs

[Privacy Policy](#)

[Cookie Policy](#)

[Termini e Condizioni](#)