

# SPAGHETTI & CO.

THE ITALIAN PASTA MAKERS



MENÙ

**SPAGHETTI**  
**& CO.**  
THE ITALIAN PASTA MAKERS



# THE ITALIAN PASTA MAKERS

**Genuini e irresistibili, veloci e sempre freschi, siamo quelli che ti faranno felici con un piatto di pasta fresca fatta a mano ogni giorno, proprio come faceva la nonna.**

*Genuine and irresistible, fast and always fresh, we are the ones who will make you happy with a plate of handmade fresh pasta every day, just like nonna used to.*



**Sughi e salse fresche preparate ogni giorno**  
*Fresh sauces and condiments prepared daily*



**Lavorazione artigianale**  
*Artisanal processing*



**100% materie prime del territorio**  
*100% locally sourced ingredients*



**Pasta fresca fatta a mano**  
*Handmade fresh pasta*



**Trafilatura al bronzo**  
*Bronze die extrusion*



## PASTA FRESCA DI SEMOLA

## SEMOLINA FRESH PASTA

**CACIO E PEPE** | Spaghetti n.13  **13€**

Pasta, pepe nero, Pecorino Romano DOP

Pasta, black pepper, Pecorino Romano DOP cheese

**NORMA** | Maccheroni  **12€**

Pasta, salsa di pomodoro siciliano, melanzane fritte, ricotta salata, basilico

Pasta, sicilian tomato sauce, fried eggplant, salted ricotta, basil

**CARBONARA** | Spaghetti n.9 **13€**

Pasta, guanciale, uova pastorizzate, pepe nero, Pecorino Romano DOP

Pasta, guanciale, eggs, black pepper, Pecorino Romano DOP cheese

**PESTO GENOVESE** | Fusilli  **13€**

Pasta, aglio, pinoli, Parmigiano Reggiano, basilico, olio extra vergine di oliva

Pasta, garlic, pine nuts, Parmesan cheese, basil, extra virgin olive oil

**AMATRICIANA** | Spaghetti n.13 **13€**

Pasta, guanciale, salsa di pomodoro, Pecorino Romano DOP

Pasta, guanciale, tomato sauce, Pecorino Romano DOP cheese

**CATANESE** | Spaghetti n.13 **16€**

Pasta, salsa di pomodoro, alici del golfo, finocchietto selvatico, pinoli,

uva sultanina, mollica atturrata

Pasta, tomato sauce, golfo anchovies, wild fennel, pine nuts, raisins, crumb

**CROCIFERI** | Fusilli  **12€**

Pasta, aglio, olio extra vergine di oliva, peperoncino,

capuliatto di pomodori secchi, mollica atturrata

Pasta, garlic, extra virgin olive oil, pepper, dried cherry tomatoes, crumb

**PASTA DEL GIORNO\***

a partire da / from **16€**

Pasta fresca con prodotti locali di stagione

Fresh pasta of the day with local seasonal products

fino a / to **22€**

\*chiedere al personale (ask the staff)



= piatto vegetariano / vegetarian dish

**FORMAGGIO EXTRA:** ricotta salata, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano DOP

**1€**

**EXTRA CHEESE:** salted ricotta, Parmesan Cheese, Pecorino Romano DOP cheese



Per accedere alla lista degli allergeni inquadra il QR code.

To access the list of allergens, scan the QR code.

COPERTO/COVER 1,50€ P.P

## PASTA FRESCA ALL'UOVO

## FRESH EGG PASTA

### LASAGNE AL RAGÙ

16€

Farina di semola, acqua, tuorlo, ragù alla Bolognese (olio extra vergine di oliva, carne di maiale e vitello, cipolle, carote, sedano, salsa di pomodoro, concentrato di pomodoro, sale, pepe nero), mozzarella fior di latte, besciamella fatta in casa, Parmigiano Reggiano, pepe nero, sale, olio  
*Semolina flour, water, egg yolk, Bolognese sauce (extra virgin olive oil, pork and veal, onions, carrots, celery, tomato sauce, tomato paste, salt, black pepper), fresh mozzarella, homemade béchamel sauce, Parmesan cheese, black pepper, salt, oil*

### RAVIOLI ALLA NORMA

16€

Farina di semola, acqua, tuorlo, ripieno di melanzane, sale, olio, pepe nero, salsa di pomodoro, ricotta salata  
*Semolina flour, water, egg yolk, eggplant filling, salt, oil, black pepper, tomato sauce, salted ricotta*

### TAGLIATELLE AL RAGU'

16€

Farina di semola, acqua, tuorlo, ragù alla bolognese di carne mista maiale e vitello fatto con salsa di pomodoro, soffritto di cipolla, sedano, carota, parmigiano reggiano, pepe nero, sale e olio  
*Semolina flour, water, egg yolk, mixed pork and veal Bolognese ragù made with tomato sauce, fried onion, celery, carrot, parmesan cheese, black pepper, salt and oil*

### TAGLIATELLE AL PESTO DI PISTACCHIO

18€

Farina di semola, acqua, tuorlo, pesto di pistacchio verde di Bronte DOP  
*Semolina flour, water, egg yolk, Bronte DOP green pistachio pesto*

### ETNA

20€

Farina di semola, acqua, tuorlo, carbone vegetale, ripieno di melanzane, sale, olio, pepe nero, salsa di pomodoro, ricotta salata  
*Semolina flour, water, egg yolk, veg charcoal, eggplant filling, salt, oil, black pepper, tomato sauce, salted ricotta*



Per accedere alla lista degli allergeni inquadra il QR code.  
To access the list of allergens, scan the QR code.

COPERTO/COVER 1,50€ P.P

## PASTA INTEGRALE

## WHOLE WHEAT PASTA

### MEDITERRANEA

18€

Spaghetti Integrali - Whole Wheat Spaghetti

Alici, pomodorino rosso e giallo a crudo, olive, uva sultanina, pinoli, cipolla, finocchietto, olio extra vergine di oliva, mollica atturrata a parte  
*Anchovies*, fresh red and yellow cherry tomatoes, olives, *sultanas*, *pine nuts*, onion, wild fennel, extra virgin olive oil, *toasted breadcrumbs* on the side

### ETNA VERDE

18€

Maccheroni Integrali - Whole Wheat Maccheroni

Pesto di spinaci, pinoli, mandorle, noci, Parmigiano Reggiano, basilico, olio extra vergine di oliva

*Spinach pesto*, *pine nuts*, *almonds*, *walnuts*, *Parmigiano Reggiano*, basil, extra virgin olive oil

IL GUSTO DELLA TRADIZIONE ABBRACCIA  
IL BENESSERE DELLA NOSTRA TERRA  
THE TASTE OF TRADITION EMBRACES  
THE WELL-BEING OF OUR LAND



= piatto vegetariano / vegetarian dish

FORMAGGIO EXTRA: ricotta salata, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano DOP  
EXTRA CHEESE: salted ricotta, Parmesan Cheese, Pecorino Romano DOP cheese

1€



Per accedere alla lista degli  
allergeni inquadra il QR code.  
To access the list of allergens,  
scan the QR code.

COPERTO/COVER 1,50€ P.P

# LA DOLCE VITA

## TIRAMISÙ

6€

Savoardi, caffè, mascarpone, zucchero, cacao, uova pastorizzate.  
Ladyfingers, coffee, mascarpone, sugar, cocoa, pasteurized eggs

## CANNOLO SCOMPOSTO

6€

Una reinterpretazione del più famoso dolce siciliano al mondo, il cannolo alla ricotta, servito in una coppetta con dolce ricotta e scaglie di cioccolato.

A reinterpretation of the most famous Sicilian dessert in the world, ricotta cannolo, served inside a cup with sweet ricotta and chocolate flakes

## SORBETTO AL LIMONE

4€

Lemon sorbet

## SORBETTO DI STAGIONE\*

5€

Seasonal sorbet

\*chiedere al personale (ask the staff)

## DOLCE DEL GIORNO

6€

Dessert of the day

## FRUTTA DI STAGIONE

6€

Seasonal fruit



**HOMEMADE  
PASTA**



Per accedere alla lista degli allergeni inquadra il QR code.  
To access the list of allergens, scan the QR code.

COPERTO/COVER 1,50€ P.P

# HAI SETE?

# ARE YOU THIRSTY?

L'acqua te la offriamo noi! Microfiltrata, naturale o frizzante, servita in bottiglie di vetro da 75cl con refill sempre gratuito. Una scelta responsabile e plastic free per rispettare l'ambiente.

Water is on us! Microfiltered, still or sparkling, served in 75cl glass bottles with unlimited free refills. A responsible, plastic-free choice to respect the environment.

## ACQUA

|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| Naturale da 50cl / Still water 50cl      | 1,50€ |
| Frizzante da 50cl / Sparkling water 50cl | 1,50€ |

## SOFT DRINK

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Coca Cola                      | 2,50€ |
| Lemonsoda                      | 2,50€ |
| Fanta                          | 2,50€ |
| Chinotto Tomarchio Bio         | 2,50€ |
| Tè alla pesca / Peach iced tea | 2,50€ |
| Tè al limone / Lemon iced tea  | 2,50€ |
| Succo di frutta / Fruit Juice  | 4€    |

## BIRRA

|                                                   |     |
|---------------------------------------------------|-----|
| Birra Nazionale / Beer                            | 4€  |
| Birra artigianale (Sicily Mood) / Craft beer 33cl | 7€  |
| Birra artigianale (Sicily Mood) / Craft beer 75cl | 16€ |
| Birra dello Stretto                               | 4€  |
| Birra Messina                                     | 4€  |
| Birra analcolica / Alcohol-free beer              | 4€  |

## VINO

|                                                                              |     |
|------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Calice di <u>vino rosso</u> siciliano / Glass of Sicilian <u>red wine</u>    | 7€  |
| Calice di <u>vino bianco</u> siciliano / Glass of Sicilian <u>white wine</u> | 7€  |
| Calice di <u>vino rosè</u> / Glass of <u>rosè wine</u>                       | 6€  |
| Calice di <u>Prosecco</u> / Glass of <u>Prosecco</u>                         | 6€  |
| Bottiglia di <u>Prosecco</u> / Bottle of <u>Prosecco</u>                     | 22€ |

## COCKTAIL

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Spritz                                        | 7€ |
| Spritz Siciliano                              | 7€ |
| Campari Spritz                                | 9€ |
| Gin Tonic                                     | 9€ |
| Americano                                     | 9€ |
| Gin Tonic analcolico / Alcohol-free Gin Tonic | 8€ |

## CAFFETTERIA

|              |       |
|--------------|-------|
| Espresso     | 1,50€ |
| Cappuccino   | 2,50€ |
| Americano    | 2€    |
| Deca         | 2€    |
| Tè / Hot tea | 3€    |

COPERTO/COVER 1,50€ P.P

## AMARI & LIQUORI

## BITTERS AND LIQUEURS

**LIMONCELLO** 5€

**PASSITO / PASSITO WINE** 5€

**AMARI** 5€

Amaro amara  
Montenegro  
Amaro del Capo  
Unicum  
Amaro dell'Etna  
Amaro Unnimaffissu  
Luna Verde  
Jägermeister  
Amaro Averna

---

**COGNAC** 8€

**WHISKY** 10€

**RUM** 8€

**GRAPPA BARRICATA** 7€

**GRAPPA BIANCA** 5€

COPERTO/COVER 1,50€ P.P

L'abuso o l'uso scorretto di bevande alcoliche può rappresentare un rischio per te e per gli altri. Bevi responsabilmente.

*The abuse or misuse of alcoholic beverages can pose a risk to you and others. Drink responsibly.*



**NO  
SCARPETTA**

**NO**



**PARTY**



## VUOI SCOPRIRE I SEGRETI DELLA CUCINA ITALIANA E METTERE LE MANI IN PASTA?

La nostra pastaia ti guiderà passo dopo passo, svelandoti i trucchi della pasta perfetta e buona, proprio come faceva la nonna. Con ingredienti genuini e gesti tramandati da generazioni, imparerai l'arte della vera pasta fatta a mano. Un'esperienza autentica da vivere e condividere.

*Do you want to discover the secrets of Italian cuisine and get your hands in the dough? Our pasta maker will guide you step by step, revealing the tricks to making perfect, delicious pasta—just like grandma used to. With genuine ingredients and techniques passed down for generations, you'll learn the art of authentic handmade pasta. A true experience to enjoy and share.*

Scopri le nostre cooking class, inquadra il QR code.  
Discover our cooking classes, scan the QR code.



APPROVATO  
DALLA  
NONNA

**SPAGHETTI**  
& CO. I  
THE ITALIAN PASTA MAKERS

Scopri di più  
Discover more

Catania | Palermo

