

In Oriente, un'antica tradizione induista narra di come ogni Essere Umano sia destinato al raggiungimento della felicità. Ciascun Uomo, durante il cammino della propria vita, giungerà all'*ANANDA*, un tipo di beatitudine trascendentale.

E' questo l'inizio di un lungo viaggio.

Lascia fuori il mondo e spalanca le porte di *ANANDA*.

Fatti avvolgere dalle piacevoli sensazioni che *ANANDA* saprà offrirti e delizia i tuoi sensi lungo un'esperienza fatta di sapori, odori, suoni e suggestioni.

Godi dei momenti unici che una piacevole compagnia saprà regalarti.

Ferma il tuo tempo e lascia a noi il dolce compito di accompagnarti in questa esperienza.

ANANDA è **bellezza**,

ANANDA è **delizia**,

ANANDA è **gioia pura**.

Benvenuto da ***ANANDA***.



GLI ANTIPASTI

ANTIPASTI TERRA

Sformatino di melanzane su coulis di datterino cremoso al parmigiano e clorofilla di basilico	8,00
Uovo croccante su fonduta di parmigiano e chips di carciofi	10,00
Cookies di frolla salata, tartara di fassona su fonduta di tuma e cipolletta	13,00
Degustazione formaggi e salumi (x 2persone)	18,00

ANTIPASTI PESCE

Arancino al nero di seppia* croccante al panko su vellutata di piselli fini	10,00
Sformatino di alici* al pane saporito su crema di cipolla in agrodolce e finocchietto croccante	11,00
Pesce stocco* su crema di castagne, con crudite' di cipollotto e peperoni	13,00

STUZZICHIAMO

1. Patatine fritte*	4,50	4. Cavolfiore* pastellato al limone	6,00
2. Lollipop di tuma	6,00	5. Mix patate*	7,00
3. Macco fritto all'antica maniera	6,00		

*Prodotto surgelato



I PRIMI

TERRA

Paccheri al ragù di cinghiale	10,00
Gnocchi con pera al Marsala secco, noci e gorgonzola dolce	11,00
linguine con crema di zucca, stracciatella, mandorle tostate chips di speck croccante	12,00

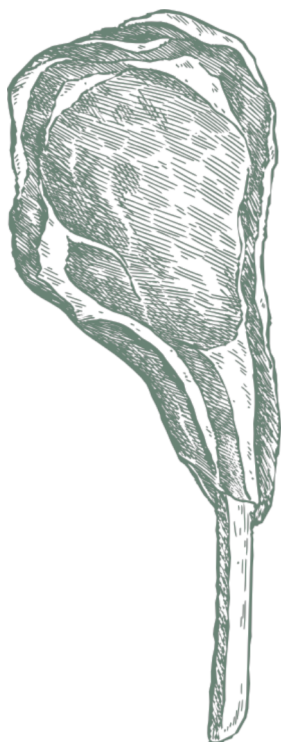
MARE

Rigatoni alla palermitana con sarde*, pinoli , uva passa, "muddica atturrata" e finocchietto selvatico	14,00
Tagliolini agli scampi* sfumati al Gran marnier e polvere di caffè tostato	18,00
linguine al nero di seppia*, stracciatella di bufala, tartara di gambero* Rosso di Mazzara e zeste di lime	20,00



I SECONDI

CARNE



Filetto di maialino bardato con pancetta laccata al miele di castagne e salsa ai frutti di bosco 20,00

Tagliata di manzo all'italiana con rucola, pomodorini e scaglie di grana 22,00

Filetto di vitello cotto a bassa temperatura al nerello mascalese e cubotto di patata fonduta 24,00

T bone (Costata scottona) servita con patate al forno e verdure grigliate 40,00

PESCE

Branzino* con finocchi caramellati e salsa all'arancia 18,00

Triglia* panata al panko su crema di topinambur e spinaci al burro 20,00

Trancio di salmone* con spuma di patate allo zafferano e verdure di campo all'agro 22,00

CONTORNI

Insalata verde 3,50

Patate al forno 4,00

Verdure grigliate 4,00

*Prodotto surgelato



LE INSALATONE

VEGETARIANA

Iceberg, pomodori, funghi champignon, mais, cipolletta

8,00

NIZZARDA

Pomodorini, uova, tonno, acciughe, cipolletta e olive

9,00

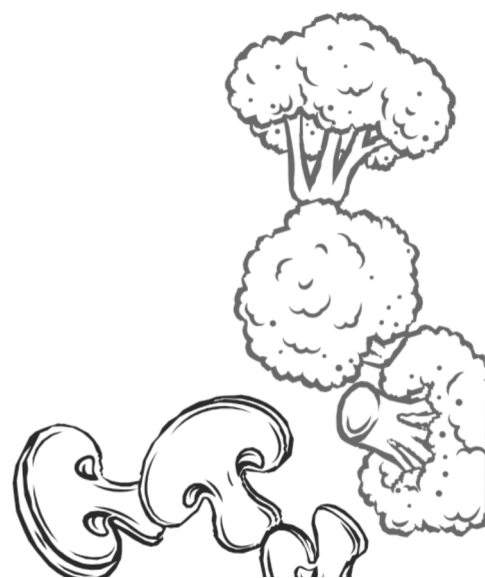
CAESAR SALAD

Lattuga, pollo, crostini di pane, scaglie di parmigiano e dressing

10,00



*Prodotto surgelato



I PANINI

CLASSICI ANANDA

AFFASCINANTE

12,00

Mortadella, crema di pistacchio, burrata, miele di castagne e scaglie di parmigiano

PRODIGIOSO

12,00

Hamburger scottona, uovo fritto, speck croccante, cipolla caramellata, salsa cedar

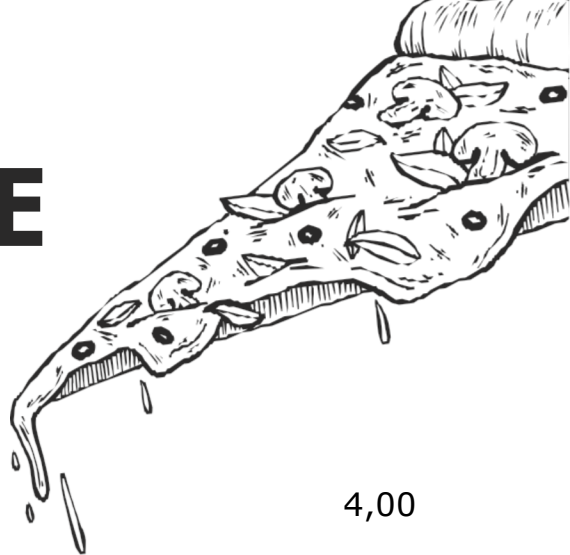
VIVACE

13,00

Capuliatto di pomodori secchi, battuta di manzo, mandorle tostate stracciatella di bufala



LE PIZZE



ROSSE

FOCACCIA:

sale, olio e origano

4,00

BRUSCHETTA:

Pomodoro fresco, Olio all'Aglione, Basilico, Origano

5,50

MARGHERITA:

Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, Basilico, Olio

6,50

NAPOLETANA:

Pomodoro, Acciughe, Olio all'Aglione, Basilico

7,50

NORMA:

Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, Chips Melanzane Fritte, Ricotta salata, Basilico, Olio

8,00

AMERICA:

Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, Wurstel, Patatine fritte*, Olio

8,00

ARRABBIATA:

Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, Spianata piccante, Peperoncino, Cipolla rossa, Olio

9,00

TONNO:

Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, Tonno, Cipolletta, Olio

9,00

CAPRICCIOSA:

Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, Prosciutto cotto, Funghi, Uovo, Olio, Origano

9,00

PARMIGIANA:

Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, Prosciutto cotto, Uovo, Chips di Melanzane, Fonduta di Grana, Basilico

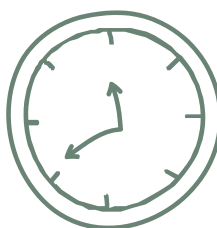
10,00

DELIZIOSA:

Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, Salsiccia di Suino nero, Funghi, Cipolletta, Olive nere, Olio

11,00

*Prodotto surgelato
N.B. A richiesta Mozzarella senza Lattosio



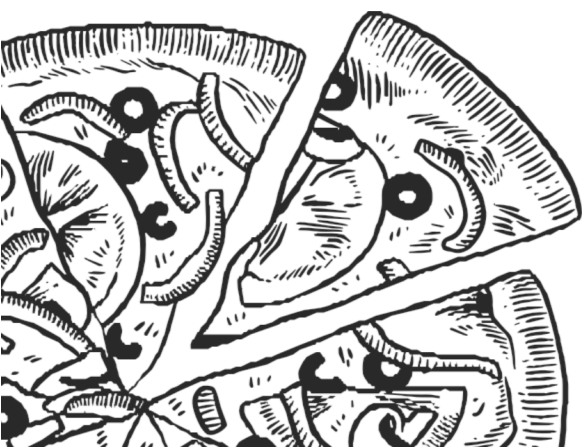
72h

di Maturazione

LE PIZZE

BIANCHE

MERAVIGLIA:	10,00
Crema di zucchini, Mozzarella Fiordilatte, Chips di zucchini, Fonduta di Ricotta, Mandorle Tostate, Basilico, olio	
GARBATA:	11,00
Mozzarella fiordilatte, Prosciutto crudo, Pomodoro Fresco, Rucola, Mozzarella di Bufala (dopo cottura), Olio	
DIVERTENTE:	12,00
Mozzarella fiordilatte, Salsiccia di Suino nero, Pepato Fresco, Friarielli, Cipolletta, Olive nere, Olio	
INCANTO:	12,00
Mozzarella Fiordilatte, Pepato Fresco, Porchetta d'Aricea, Patate al Forno, Cipolla Caramellata	
ALLEGRIA:	13,00
Crema di Castagne, Scamorza Affumicata, Funghi Porcini, Granella di Castagne, Scaglie di Parmigiano	
RICCHEZZA:	13,00
Crema di Zucca, Scamorza Affumicata, Speck, Granella di Noci e Burrata Affumicata	
SPASSOSA:	13,00
Funghi porcini, Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia, Noci, Scaglie di Grana, Olio	
RAFFINATA:	13,00
Mozzarella fiordilatte, Crema di Zucchini, Salmone* Affumicato, Stracciatella, Zeste di Limone	
ANANDA:	13,00
Crema di Pistacchio, Mozzarella, Burrata, Mortadella, Pistacchio a colata, Grana Padano, olio	



*Prodotto surgelato
N.B. A richiesta Mozzarella senza Lattosio

LE PIZZE

CALZONI

NORMA: Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, Melanzane fritte, Ricotta salata, Olio, Basilico	8,00
VERITA': Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, Prosciutto cotto, Uovo, Olio, Origano	9,00
ARRABBIATO: Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, Spianata piccante, Provola affumicata, Peperoncino, Cipolletta, Olio	10,00
PISTACCHIO: Mozzarella fiordilatte, Crema di Pistacchio, Speck, Grana Padano, granella di Pistacchio, Olio	11,00

LE PINSE ROMANE

PINSE ANANDA

Le differenze fra PIZZA e PINSA:
Stesura, Lavorazione e Forma.

GRAZIOSA: Mozzarella fiordilatte, Speck, Funghi porcini*, Olio	11,00
SFARZOSA: Mozzarella fiordilatte, Salsiccia di Suino nero, Formaggio pepato fresco dei Nebrodi, Friarielli, Cipolletta, Olive nere, Olio	12,00
SPLENDORE: Mozzarella Fiordilatte, Pepato Fresco, Porchetta d'ArICCia, Patate al Forno, Cipolla Caramellata	12,00
BELLEZZA: Mozzarella Fiordilatte, Crema di zucchine, Salmone* Affumicato, Stracciatella, Zeste di Limone	13,00
PRESTIGIOSA: Mozzarella fiordilatte, Mortadella, Burrata, granella di pistacchio	13,00

N.B. A richiesta Mozzarella senza Lattosio



I DOLCI

Cannolo scomposto alla ricotta	5,00
Mousse di cioccolato con gelato vaniglia	5,00
Cheesecake (pistacchio, cioccolato, fragola, frutti di bosco)	5,00



LE BEVANDE

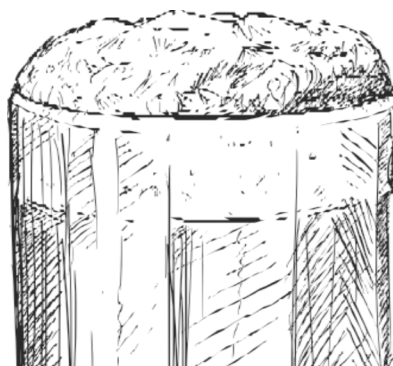
ANALCOLICHE

Acqua 75cl Liscia & Frizzante	3,00
Coca Cola 33cl	3,00
Estathè	3,00
Fanta 33cl	3,00
Sprite 33cl	3,00
Coca Cola 1lt	5,00

BIRRE

ALLA SPINA

Birrificio Angelo Poretti	20cl 3,00
4 Luppoli L'Originale	40cl 5,50
Grimbergen Double Ambrée	25cl 4,00
	50cl 6,50
Birrificio Angelo Poretti	20cl 4,00
7 Luppoli Blanche	40cl 6,50



Semedorato premium	4,00
Ichnusa ambra limipida	4,00
Raffo birra grezza	4,50
Semerossa doppio malto	4,50
Messina cristalli di sale	4,50
24 Baroni	5,00



WINE LIST



I ROSSI

Paolini Nero d'Avola - Frappato	15,00
Frappato; 13% vol.; rosso tenue ma vivace; fermo; zona Vittoria (RG). Vino straordinario per le sue particolari ed eleganti caratteristiche organolettiche, al naso sono ben marcate le note floreali con lievi sfumature di frutti rossi, in bocca è ricco di tannini morbidi e ben bilanciati con l'acidità, chiude sapido e lungo. Può accompagnare piatti di cucina giapponese ma ideale anche con la Pizza.	
Rallo Il Principe Nero d'Avola	18,00
Nero d'Avola; 13% vol.; rosso rubino con riflessi tendenti al violaceo; fermo; zona Alcamo (TP). Ideale con piatti tipici della cucina mediterranea a base di pesce al forno, caponata di melanzane ma anche carni rosse e bianche e formaggi maturi.)	
Barone Montalto Syrah	22,00
Syrah; 14% vol.; rosso violaceo intenso; fermo; zona Santa Ninfa (TP). Il naso percepisce i suoi inconfondibili aromi di violetta e ribes, insieme a note di liquirizia e pepe nero. Un vino che riempie il palato con la sua pienezza e con tannini armonici che ben si integrano con il finale tostato e speziato. Ottimo gustato insieme a formaggi stagionati, funghi trifolati e selvaggina condita in maniera saporita.	
Barone Montalto Passivento	22,00
Nero d'Avola; 13,5% vol.; rosso scuro e intenso; fermo; zona Santa Ninfa (TP). Al naso opulento di fichi caramellati e frutta matura, corpo importante, equilibrato sia in rotondità che persistenza. Accompagna ottimamente gusti forti tipo selvaggina, stufati e formaggi stagionati.	
Tornatore Etna rosso	35,00
50% Nerello Cappuccio e 50% Nerello Mascalese; 14% vol.; rosso rubino scarico con tenui riflessi violacei; fermo; zona Castiglione di Sicilia (CT). Al naso sono evidenti sentori di piccoli frutti rossi, di marasca, amarena. Al palato si distingue per la sua tipica tannicità bilanciata e da una sorprendente pienezza, sapidità e lunghezza. Si accompagna ad arrosti, bolliti e carni bianche.	
Maria Costanza	55,00
Nero d'Avola; 14% vol.; rosso intenso con riflessi viola; fermo; zona Campobello di Licata (AG). Al naso sentori floreali evidenti e fruttati riconducibili alla marasca. Chiude con speziature e vegetali aromatici quali l'ortica e la foglia di fico. In bocca risulta morbido, elegante e vellutato con un'eccezionale persistenza.	

I BIANCHI

Paolini Grillo - Inzolia

12,00

Grillo; 13,5% vol.; giallo paglierino brillante; fermo; zona Marsala (TP). Ottimo come aperitivo, ben si abbina a piatti leggeri ed estivi e su ogni tipo di insalata.

Inzolia; 13% vol.; giallo paglierino dorato, chiaro e luminoso con lievi riflessi verdolini; fermo; zona Butera (CL). Bouquet ampio e sofisticato, in cui spiccano note minerali e floreali (ginestra), accompagnate da cenni di albicocca e pera. Ideale accompagnamento a formaggi freschi e crudità di pesce.

Puglisi Cantus Etna Bianco DOC

25,00

Carricante 12.5 vol, bianco fine e delicato fermo, zona Castiglione di Sicilia. Prevalgono note di vaniglia zagara e arancia, Il sapore corrisponde nelle caratteristiche tipiche di un vino bianco etneo: sapido al punto giusto, intenso, persistente e minerale. Da abbinare a piatti a base di pesce, formaggi poco stagionati, secondi di carne bianca.

Firriato Charme Bianco frizzante

30,00

Blend di vitigni autoctoni; 12% vol.; giallo paglierino leggero, con sottili nuance di tonalità verde; mosso; zona Trapani. Al naso note di fiori di campo e ginestra.

Da abbinare con pietanze di pesce come i carpacci, le insalate e le fritture.

Firriato Charme Cleri Bianco

32,00

Chardonnay, 12.5 vol, giallo paglierino con riflessi verdolini, fermo zona Val di Mazzara. Privilegiano sentori di fiori di rosa e di sambuco, con note di frutta tropicale, miele e agrumi. Ideale per essere abbinato a crostacei e primi piatti orientali.

Calice 5,00



PROSECCHI & CHAMPAGNE

PROSECCHI

Maschio dei Cavalieri	18,00
Maschio dei Cavalieri Valdobbiadene	25,00

SPUMANTI

Caldirola Nuà Brut	18,00
Serafica mirantur rosato	26,00
Berlucchi Brut	50,00
Berlucchi Rosè	55,00

CHAMPAGNE

Lallier	52,00
Lanson Black Label	60,00
Veuve Clicquot	110,00



GRAPPE & AMARI

AMARI

Limoncello di Capri	3,50	Del Capo al Peperoncino	4,00
Amaro Amara	4,00	Fernet Branca	4,00
Amara Unni m'Affissu	4,00	Jagermeister	4,00
Averna	4,00	Petrus	4,00
Braulio	4,00	Unicum	4,00
Del capo	4,00	Spinamara	4,00

GRAPPE

Grappadi Sicilia Bianchi	5,00
Marzadro Giare AMARONE	6,00
Marzadro Giare Gewürztraminer	8,00

COGNAC

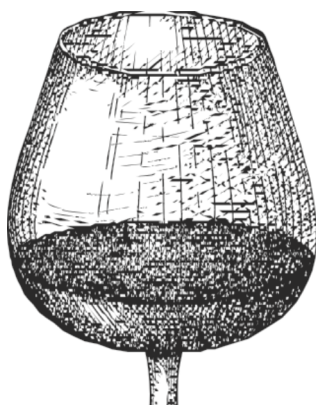
Courvoisier	8,00
--------------------	------

RUM

Don papa baroko	8,00
Diplomatico	8,00
Matusalem 7 anni	8,00
Appleton 8 anni	8,00
Zacapa 23 anni	9,00

WHISKEY

J e B	7,00
Bushmills	8,00
Red label	8,00
Black label	8,00
Talisker skye	8,00
Southern comfort	8,00
Bulleit bourbon	8,00
Laphroaig 10 anni	9,00



I COCKTAILS

PRE-DINNER

Bellini Purea di pesca - Prosecco	6,00	Negroni Bitter Campari - Martini rosso - Gin	8,00
Mimosa Succo d'Arancia - Prosecco	6,00	Kir Royal Crème de cassis - Prosecco	8,00
Rossini Purea di Fragola - Prosecco	6,00	Manhattan Rey Whiskey (canadian) - Martini rosso - Angostura	8,00
Spritz Aperol - Prosecco - Tonicwater	7,00	Boulevardier Bitter Campari - Martini rosso - Bourbon whiskey	8,00
Americano Bitter Campari - Martini rosso - Soda water	8,00		

AFTER-DINNER

Margarita Tequila - Triple sec - succo di Lime	8,00	Godmother Vodka - Amaretto Disaronno	8,00
Rusty Nail Scotch Whisky - Drambuie	8,00	Sidecar Cognac - Triplesec - Sciroppo di Zucchero - succo di Lime	8,00
Daiquiri Rum bianco - Sciroppo di Zucchero - succo di Lime	8,00	Kamikaze Vodka - Triplesec - succo di Lime	8,00
Cosmopolitan Vodka - Triplesec - succo di Lime - succo Cramberry	8,00	Mudslide Vodka - Crema di Whisky - Liquore al Caffè	8,00
Godfather Scotch Whisky - Amaretto Disaronno	8,00		



I COCKTAILS

LONG DRINK

Paradise (long)

Gin - Apricot Brandy - Succo d'Arancia

8,00

Mary Pickford

Rum Bianco - Maraschino - Granatina
- Succo d'Ananas

8,00

Sex on the Beach

Vodka - Bols Peach - Cramberry -
Succo d'Arancia

8,00

Moscow Mule

Vodka - Succo di Limone - Ginger Beer

8,00

Cuba Libre

Rum Bianco - Succo di Limone - Coca cola

8,00

Long Island

Succo di limone - sciroppo di zucchero -
Coca Cola

8,00

Dark & Stormy

Rum scuro - Ginger Beer

8,00

Japanice Ice Tea

Vodka - Rum bianco - Gin - Midori -
Sweet&sour - Limonata

8,00

Tequila Sunrise

Tequila - Granatina - Succo d'Arancia

8,00

Screwdriver

Vodka - Succo d'Arancia

8,00

MUDDLER

Caipiroska

Lime - Zucchero bianco - Vodka

9,00

Mojito

Succo di Lime - Zucchero bianco - Menta
fresca - Rum bianco - Splash di Soda

9,00

Caipirinha

Lime - Zucchero di canna grezzo -
Cachaça - Splash di soda

9,00

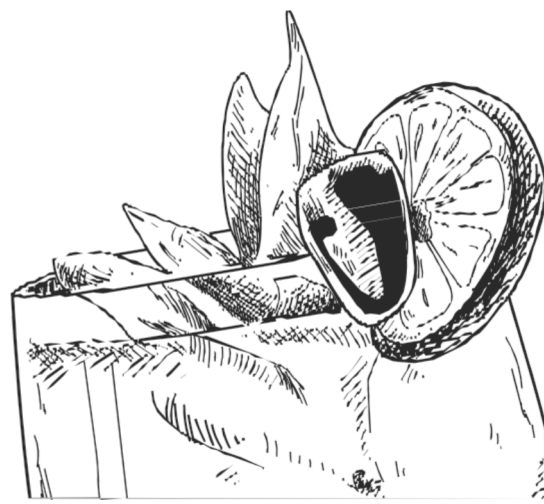
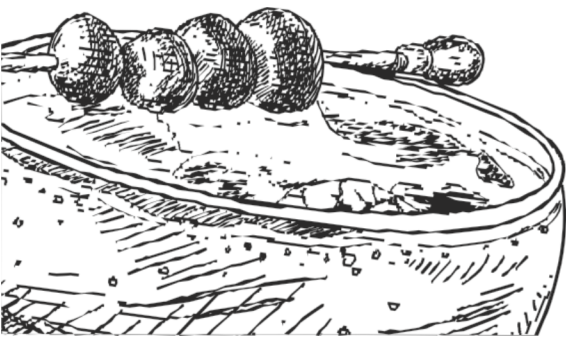


Shot

3,00

Shot Premium

4,50



GIN SELECTION

Bombay	7,00	Tanqueray Sevilla	10,00
Bombay Sapphire	7,00	Volcano	10,00
Ondina	8,00	Portofino	10,00
Tanqueray	8,00	Sabatini	10,00
Arte	8,00	Dolce Vita	10,00
Bulldog	9,00	Barmaster	10,00
Etneum	9,00	Mare	10,00
Ionico	9,00	Nikka Coffey	10,00
Del Professore "La Madame"	9,00	Hendricks	10,00
Del Professore "Crocodile"	9,00	Elephant	10,00
Malfy	9,00	Nordes	10,00
Malfy Lemon	9,00	Etsu	10,00
Malfy Rosa	9,00	Hendricks Lunar	13,00
Malfy Orange	9,00	Mare Capri	13,00
Gin Sale	10,00	Hendricks Orbium	13,00
Ginepraio	10,00	Hendricks Neptunia	13,00
Tanqueray Ten	10,00	Hendricks Cuora Adora	13,00
Alkemist	10,00	Hendricks Midusmmer Solstice	13,00
Number 3	10,00	Monkey	13,00
		Hendricks Orbium	13,00



SUPPLEMENTI

Verdure e ortaggi	1,00
Formaggi	1,50
Salumi	2,00
Salsiccia	2,00
Burrata	3,00
Carne	3,00
Mozzarella di Bufala	3,00
Pesce	3,50

TONICHE

Kinley Lemon	3,00
Kinley Tonic	3,00
Fever Tree Indian	4,00
Fever Tree Mediterranean	4,00

Coperto
1,50

LISTA ALLERGENI

Cereali contenenti **glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;

Malto destrine a base di grano;

Sciroppi di glucosio a base di orzo;

Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).

Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Soia e prodotti a base di soia, tranne:

olio e grasso di soia ranato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo;

D-alfa naturale, tocoferolo acetato;

D-alfa naturale, tocoferolo succinato;

D-alfa naturale a base di soia;

oli vegetali derivati da tosteroli e tosteroli esteri a base di soia;

estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

lattiolo (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

Frutta a guscio vale a dire:

mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), pistacchi (*Pistacia vera*).

Sedano e prodotti a base di sedano.

Senape e prodotti a base di senape.

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Lupini e prodotti a base di lupini.

Molluschi e prodotti a base di molluschi.

