

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.

Goditi i 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 fondata di parmigiano e chips di carciofi	10,00
Cookies di frolla salata, tartara di fassona su fondata 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

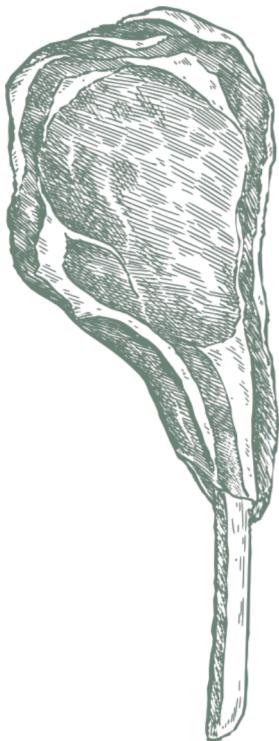
Paccheri al ragù di cinghiale	10,00
Gnocchi con pera al Marsala secco, noci e gorgonzola dolce	11,00
linguine con crema di zucca, stracciatella, mandorle tostate chips di speck croccante	12,00

## 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

<b>Filetto di maialino bardato con pancetta laccata al miele di castagne e salsa ai frutti di bosco</b>	20,00
<b>Tagliata di manzo all'italiana con rucola, pomodorini e scaglie di grana</b>	22,00
<b>Filetto di vitello cotto a bassa temperatura al nerello mascalese e cubetto di patata fondata</b>	24,00
<b>T bone (Costata scottona) servita con patate al forno e verdure grigliate</b>	40,00

## PESCE

<b>Branzino* con finocchi caramellati e salsa all'arancia</b>	18,00
<b>Triglia* panata al panko su crema di topinambur e spinaci al burro</b>	20,00
<b>Trancio di salmone* con spuma di patate allo zafferano e verdure di campo all'agro</b>	22,00

## CONTORNI

<b>Insalata verde</b>	3,50
<b>Patate al forno</b>	4,00
<b>Verdure grigliate</b>	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

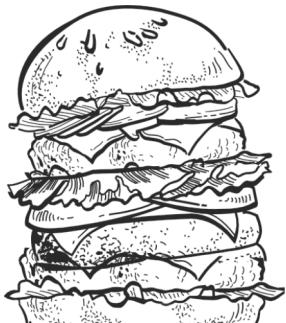
Mortadella, crema di pistacchio, burrata, miele di castagne e scaglie di parmigiano

**PRODIGIOSO** 12,00

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

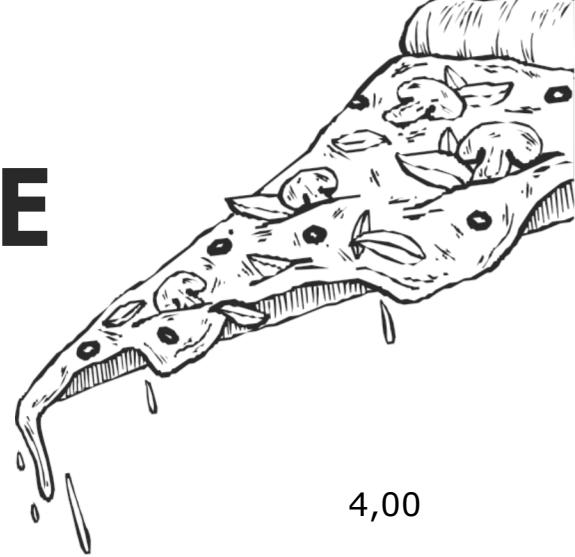
**VIVACE** 13,00

Capuliato 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'Aglio, Basilico, Origano

5,50

### MARGHERITA:

Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, Basilico, Olio

6,50

### NAPOLETANA:

Pomodoro, Acciughe, Olio all'Aglio, 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



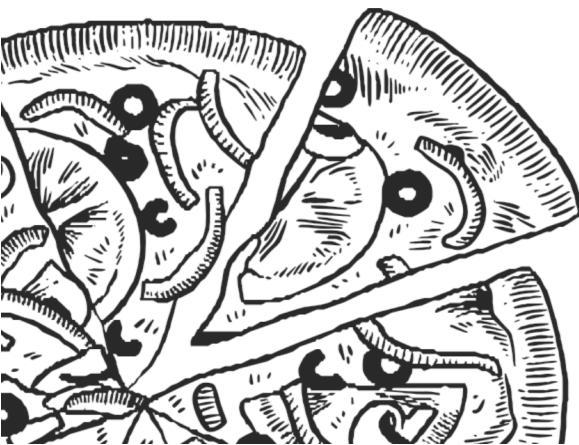
72h

di Maturazione

# LE PIZZE

## BIANCHE

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

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



Castle



# LE BEVANDE

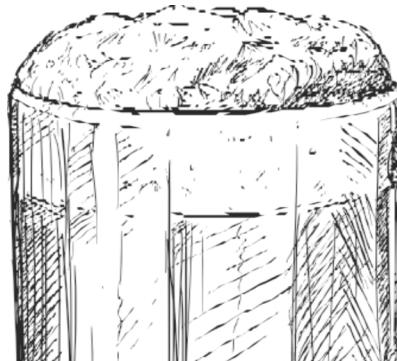
## ANALCOLICHE

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

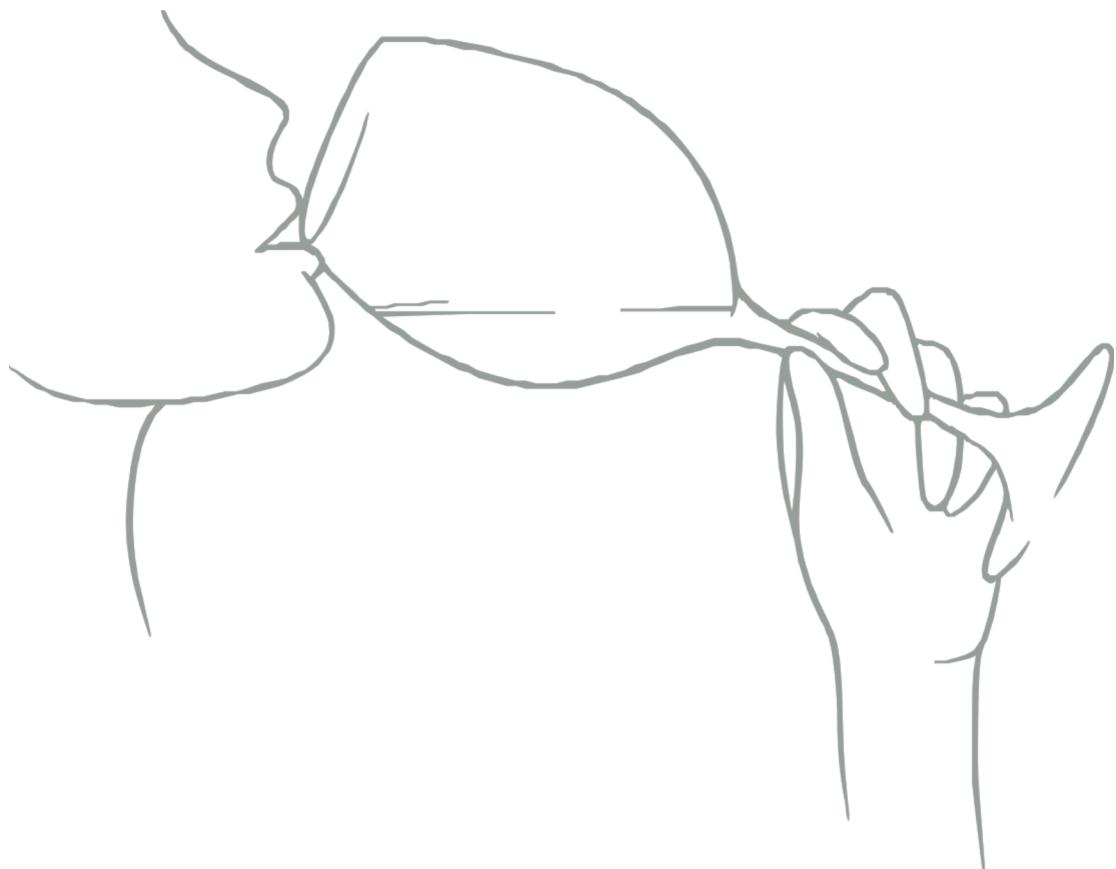
Birrificio Angelo Poretti 4 Luppoli L'Originale	20cl 3,00 40cl 5,50
Grimbergen Double Ambrée	25cl 4,00 50cl 6,50
Birrificio Angelo Poretti 7 Luppoli Blanche	20cl 4,00 40cl 6,50



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.

**Calice** 5,00



# 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 frittture.

**Firriato Charme Clerì 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

## CHAMPAGNE

**Lallier**

52,00

**Lanson Black Label**

60,00

**Veuve Clicquot**

110,00

## SPUMANTI

**Caldirola Nuà Brut**

18,00

**Serafica mirantur rosato**

26,00

**Berlucchi Brut**

50,00

**Berlucchi Rosè**

55,00



# 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

Grappa di Sicilia Bianchi	5,00
Marzadro Giare AMARONE	6,00
Marzadro Giare Gewürztraminer	8,00

## COGNAC

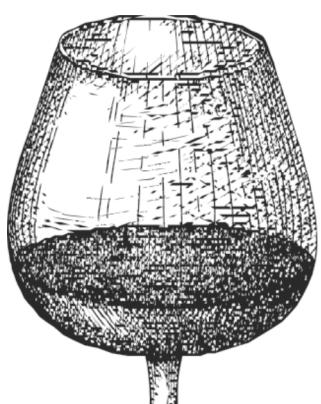
Courvoisier	8,00
-------------	------

## 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

Je 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

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

## AFTER-DINNER

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



# I COCKTAILS

## LONG DRINK

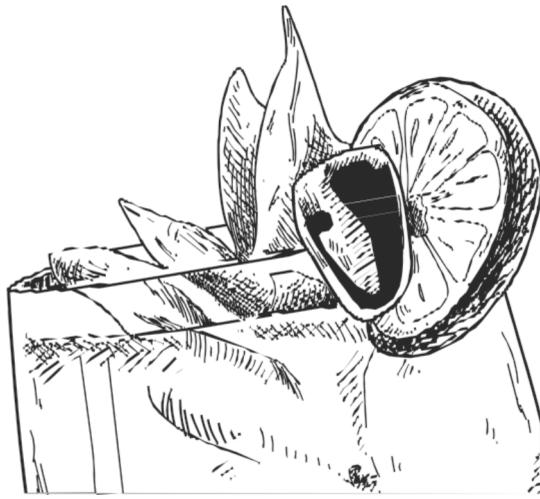
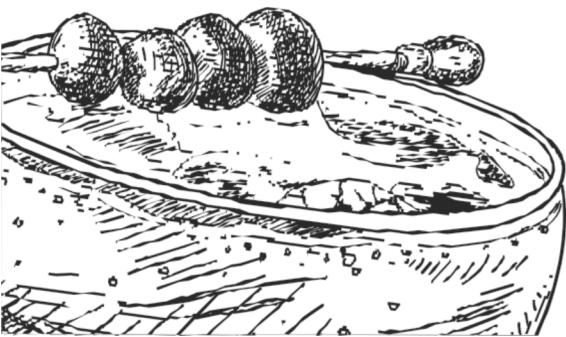
<b>Paradise (long)</b> Gin - Apricot Brandy - Succo d'Arancia	8,00	<b>Long Island</b> Succo di limone - sciroppo di zucchero - Coca Cola	8,00
<b>Mary Pickford</b> Rum Bianco – Maraschino – Granatina - Succo d'Ananas	8,00	<b>Dark &amp; Stormy</b> Rum scuro - Ginger Beer	8,00
<b>Sex on the Beach</b> Vodka - Bols Peach – Cranberry - Succo d'Arancia	8,00	<b>Japanice Ice Tea</b> Vodka - Rum bianco – Gin – Midori - Sweet&sour - Limonata	8,00
<b>Moscow Mule</b> Vodka - Succo di Limone - Ginger Beer	8,00	<b>Tequila Sunrise</b> Tequila – Granatina - Succo d'Arancia	8,00
<b>Cuba Libre</b> Rum Bianco - Succo di Limone - Coca cola	8,00	<b>Screwdriver</b> Vodka - Succo d'Arancia	8,00

## MUDDLER

<b>Caipiroska</b> Lime - Zucchero bianco – Vodka	9,00
<b>Mojito</b> Succo di Lime - Zucchero bianco - Menta fresca - Rum bianco - Splash di Soda	9,00
<b>Caipirinha</b> Lime - Zucchero di canna grezzo – Cachaça - Splash di soda	9,00



<b>Shot</b>	3,00
<b>Shot Premium</b>	4,50



# GIN SELECTION

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

lattiolio (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/I espressi in termini di SO<sub>2</sub> 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.

