



Menu Vision

ALL DAY EATING



LASCIATI ISPIRARE

Antipasti

Pere Speck e Gorgonzola	7,00
Involtini di Pere e Speck con Crema al Gorgonzola e Aneto	
Burrata	10,00
Di Bufala accompagnata da Carpaccio di Pomodoro e Cipolla Caramellata , Olio Evo	
Bruschetta	4,00
<i>Pomodoro fresco, Aglio, Origano, Basilico, Olio EVO</i>	
Cannolo Hummus	4,00
Con Crema di Ceci in stile Orientale	
Carpaccio di Montagna	12,00
Tagliata Sottile di Manzo con Funghi Champignon Freschi, Rucola e Grana , Olio Evo	
Carpaccio di Mare	14,00
Selezione di Salumi di Mare con Insalata Misticana e Marinatura al Mandarino , Olio Evo	
Insalata di Polpo	10,00
Tagliata di Polpo con Mango, Erba Cipollina, Succo di Limone, Olio Evo	
Ostriche	(2 pz) 6,00
Selezione Gillardeau	
Gran Crudo di Pesce	54,00
Per 2 persone minimo. Gran Degustazione di Tagliate di Tonno, Salmone, Gambero Rosso, Ostriche e Frutti di Mare , Succo di Limone, Olio Evo	

Tartare

Tonno	16,00
Con Frutti di Bosco e Mandorle, con Marinatura ai Lamponi , Olio Evo	
Salmone	15,00
Con Avocado e Sesamo, con Marinatura al Mandarino , Olio Evo	
Gambero Rosso	18,00
Con Arance e Kiwi, con Marinatura al Limone , Olio Evo	
Manzo	16,00
Con Cipolla Rossa e Lime, con Marinatura all'Aceto , Olio Evo	

Taglieri

Salumi e Formaggi	22,00
Per 2 persone minimo. Accompagnati da Focaccia, Confetture, Miele, Frutta Secca e Caponata di Verdure. (disponibile anche in versione <u>solo salumi</u> , <u>solo formaggi</u> , <u>senza glutine o vegano</u>)	

Fritture

Patatine Fritte	3,50
Panelle e Lime	5,00
Patate Speck e Provola	7,00
Frittura di Calamaro	14,00



LASCIATI ISPIRARE

Apericena

Cocktail incluso

20,00 a pax
MIN. 2 PAX

Aperi-Sushi

Cocktail incluso

25,00 a pax
MIN. 2 PAX

Aperi-Pizza

Cocktail incluso

16,00 a pax
MIN. 2 PAX

Frittura Mista

Cocktail incluso

18,00 a pax
MIN. 2 PAX



PRIMI PIATTI DI PESCE

STROZZAPRETI ALLE ALICI

Olio Evo, Aglio, Alici, Pomodorino, Menta

12,00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Olio Evo, Aglio, Vongole, Prezzemolo e Peperoncino

16,00

MACCHERONCINI CON SARDE

Olio Evo, Aglio, Sarde, Finocchietto, Mollica

12,00

RISOTTO FRUTTI DI MARE

Olio Evo, Aglio, Vongole, Cozze, Calamari, Polpo, Prezzemolo

16,00

MEZZI PACCHERI AL PESCE SPADA

Olio Evo, Aglio, Pesce Spada, Pomodoro Datterino Fresco, Basilico

14,00

RISOTTO ALL'ASTICE

Olio Evo, Aglio, Astice, Fumetto Di Mare, Prezzemolo

20,00

PRIMI PIATTI DI CARNE

MACCHERONCINI ALLA NORMA

Olio Evo, Aglio, Salsa di Pomodoro, Melanzane, Ricotta Salata, Basilico

8,00

RAVIOLI AL PISTACCHIO

Olio Evo, Cipoletta, Pistacchio, Bacon

12,00

SPAGHETTI AL RAGU'

Olio Evo, Cipolla, Sedano, Carota, Carne Macinata Mista, Salsa Di Pomodoro, Pepe Nero

9,00

RISOTTO FUNGHI PORCINI

Olio Evo, Aglio, Funghi Porcini, Prezzemolo

14,00

GNOCCHETTI ALLA TERRONA

Ricotta Fresca, Salsa di Pomodoro, Pomodoro Confit, Melanzana, Stracciatella

10,00

PASTA GLUTEEN FREE (€2,00+)



SECONDI DI PESCE

TATAKI DI TONNO

20,00

Tonno Scottato in Laccatura Unagi, con Chutney Di Mango e Cipolla

BRANZINO DEI DUE MARI

18,00

Arrostito con Cristalli Di Sale, Olio Evo Accompagnato da Pomodoro Datterino Fresco, Cipolla di Tropea, Basilico e Ricotta Salata

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

14,00

Pesce Spada alla griglia , con Olio Evo e Limone , Prezzemolo , con contorno di Insalata

INVOLTINI AL PESCE SPADA

16,00

Pesce Spada, Pistacchio e Tuma , con contorno di Patate al Forno (Rosmarino, Olio Evo)

SECONDI DI CARNE

TAGLIATA DI MANZO

18,00

Manzo alla brace, Olio Evo, Insalata Mista

TAGLIATA DI CAVALLO

18,00

Carne alla Brace, Olio Evo, Pomodorino , Cipolla Calabria

MANZO AL CUBO

22,00

Tagliata di Manzo, Tripla Cottura, Funghi Porcini, Aglio , Olio Evo, Shiitake , Chiodini, Rosmarino

INVOLTINI ALLA MESSINESE

16,00

Carne di Manzo, Pecorino, Prezzemolo, Aglio, olio Evo, Caponata (Melanzana , Peperoni, Capperi, Cipolla, Pomodoro, Pinoli , Aceto, Olio Evo)



RICE BOWL

Salmone

Avocado, Edamame, Cream Cheese,
Mandorle, Salsa Unagi
9,00

Tonno

Avocado, Edamame, Cream Cheese,
Mandorle, Salsa Unagi
9,00

Pollo

Avocado, Edamame, Cream Cheese,
Mandorle, Salsa Unagi
9,00

Vegana

Avocado, Edamame, Ceci,
Mandorle, Goma Wakame
9,00



INSALATONE

Mediterranea

Insalata Mista, Arance, Tonno, Porro,
Finocchio, Salsa alle Erbe, Menta
16,00

Ex Caesar

Insalata Mista, Pollo, Pomodoro,
Crostini, Scaglie di Grana, Caesar
Dressing
15,00

Nizzarda

Insalata Verde, Pomodorino Ciliegino,
Patate, Fagiolino, Capperi, Olive,
Porro, Uova Sode
14,00



PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA	8,00
Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Basilico, Olio E.V.O.	
BIANCANEVE	8,00
Mozzarella Fiordilatte, Olio E.V.O.	
NORMA	9,50
Pomodoro, Melanzane Fritte, Ricotta Salata, Olio E.V.O.	
DIAVOLA	9,50
Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Salame Piccante, Olive , Cippoletta e Olio E.V.O.	
CAPRICCIOSA	12,00
Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Uovo, Funghi, Olio E.V.O.	
TONNATA	12,00
Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Filetti di Tonno, Cipolletta, Olive, Olio E.V.O.	
PARMIGIANA	12,00
Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Uovo, Melanzane Fritte, Scaglie di Grana, Olio E.V.O.	
PATATINA	9,00
Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Würstel, Patatine Fritte, Olio E.V.O.	
SAN DANIELE	14,00
Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Funghi Freschi, Prosciutto Crudo, Olio E.V.O.	
4 FORMAGGI	12,00
Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola, Edamer, Scaglie di Grana, Olio E.V.O.	

Tutte le pizze sono disponibili anche senza glutine (+€2,00)



PIZZE CLASSICHE

4 STAGIONI

12,00

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Piselli, Carciofini, Funghi, Olive Nere, Olio E.V.O.

BRESAOLA

14,00

Mozzarella Fiordilatte, Bresaola, Rucola, Scaglie di Grana, Olio E.V.O.

PISTACCHIOSA

16,00

Mozzarella Fiordilatte, Crema di Pistacchio, Mortadella, Burrata, Granella di Pistacchio, Olio E.V.O.

VECCHIA NAPOLI

14,00

Mozzarella di Bufala, Salsiccia, Friarielli, Olio E.V.O.

SALMONE

16,00

Mozzarella Fiordilatte, Salmone, Rucola, Scaglie di Grana, Olio E.V.O.

GRIGLIATA

12,00

Mozzarella Fiordilatte, Zucchine Grigliate, Melanzane Grigliate, Peperoni Grigliati, Olio E.V.O.

VEGETARIANA

12,00

Mozzarella Fiordilatte, Spinaci, Carciofini, Funghi, Piselli, Olio E.V.O.

ZUCCA

14,00

Mozzarella Fiordilatte, Crema di Zucca, Gorgonzola, Speck, Olio E.V.O.

Tutte le pizze sono disponibili anche senza glutine (+€2,00)



PIZZE SPECIALI

PAESANA AL MIELE	14,00
Mozzarella Fiordilatte, Pesto di Noci, Cosacavaddu Ibleo, Cipolletta Fresca, Noci, Miele, Pepe Nero, Olio E.V.O.	
NUVOLA VERDE	18,00
Crema di Pistacchio, Mozzarella Fiordilatte, Pomodoro Ciliegino, Funghi Porcini, Speck, Farina di Pistacchio, Olio E.V.O.	
ARICCIA	16,00
Mozzarella Fiordilatte, Porchetta di Ariccia, Provola Affumicata, Patate al Forno, Olio E.V.O.	
TARTUFATA	20,00
Mozzarella Fiordilatte, Crema Tartufata, Speck, Funghi Porcini, Olio E.V.O.	
ZUCCA 2.0	16,00
Mozzarella Fiordilatte, Crema di Zucca, Asparagi, Funghi Porcini, Olio E.V.O.	
MOVIDA	18,00
Mozzarella Fiordilatte, Pomodoro Ciliegino, Provola Affumicata, Salsiccia, Funghi Porcini, Olive, Cipolletta, Olio E.V.O.	
AUTENTICA	16,00
Mozzarella Fiordilatte, Crema di Melanzane, Pomodorino Confit, Bacon Croccante, Scaglie di Mandorle, Scaglie di Grana, Olio E.V.O.	
PROFUMO DI MARE	23,00
Mozzarella di Bufala, Gambero Rosso, Scorza di Lime, Prezzemolo, Olio E.V.O.	

Tutte le pizze sono disponibili anche senza glutine (+€2,00)



CALZONI

CLASSICO

9,00

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Olio E.V.O.

VERDE

10,00

Mozzarella Fiordilatte, Spinaci, Olive, Olio E.V.O.

SICILIANO

10,00

Tuma, Acciughe, Olive, Olio E.V.O.



PANINI

SOPHIA BURGER

Hamburger di Carne, Pomodoro, Lattuga , Cipolla
Caramellata, Maionese e Patatine Fritte

15,00

RIHANNA CRISPY

Cotoletta di Pollo Fritto, Scamorza, Crema di
Pistacchio, Bacon Croccante e Patatine Fritte

15,00

SALVO DOUBLE CRISPY

Doppia Cotoletta di Pollo Fritto, Rucola Cream Ceasar ,
Pomodoro ,Grana , Patatine e Anelli di Cipolla

18,00

I FRATELLI BURGER

Doppio Hamburger di Carne, Bacon, Cheddar , Cipolla
Fritta, Salsa BBQ , Patatine Fritte e Anelli di Cipolla

20,00



DESSERT

Tiramisù	5,00
Cannolo scomposto	5,00
Dessert del giorno	5,00
Semifreddo	6,00
Tagliata di Frutta	6,00



BEVANDE

Acqua e Bibite

Acqua Naturale 75cl	3,00
Acqua Frizzante 75cl	3,00
Acqua naturale 50cl	2,00
Acqua frizzante 50cl	2,00
Coca Cola Vetro 1l	5,00
Coca Cola Vetro 33cl	3,00
Coca Cola Zero Vetro 33cl	3,00
Fanta Vetro 33cl	3,00
Sprite Vetro 33cl	3,00

Birre in Bottiglia

Messina Cristalli di Sale 33 cl	4,50
Corona 33cl	4,00
Ulysses APA 33 cl - Birrificio dell'Etna	8,00
Cyclope IPA 33cl - Birrificio dell'Etna	7,00
Tennent's Senza Glutine	6,00
Blonde ALE Cyclope 0,2 cl	4,00
Blonde ALE Cyclope 0,4 cl	7,00
Red ALE Cyclope 0,2 cl	4,00
Red ALE Cyclope 0,4 cl	7,00



BOLLICINE

- **Spumante - Val Demone - Tenuta Nicosia** 30,00

Sosta Tre Santi - Etna Rosato Doc Spumante Metodo Classico
- Nerello Mascalese

- **Spumante - Val Di Mazara - Feudo Di Sisa** 32,00

Renè - Metodo Classico - Chardonnay

- **Frizzante - Val Di Mazara - Assuli** 24,00

Jalilà - Terre Siciliane IGT - Grillo - Zibibbo - Catarratto-Insolia

VINI AL CALICE

- **Tenuta Ferrata Etna Bianco Doc** 8,00

- **Tenuta Ferrata Etna Rosso Doc** 8,00

- **Alcesti - Heila Bianco** 6,00

- **Alcesti - Heila Rosso** 6,00



BIANCO

• Bianco- Val Demone - Cantine Scudero	26,00
Cantata - Terre Siciliane IGT - Sauvignon Blanc	
• Bianco - Val Demone - Tenuta Ferrata	28,00
Ceneris - Etna Bianco Doc - Carricante - Catarratto	
• Bianco - Val Demone - Cantine Iuppa	34,00
Lavi - Etna Bianco Doc - Carricante	
• Bianco - Val Demone - Tenuta Ferrata	38,00
Veni - Etna Bianco Doc Contrada Caristia - Carricante	
• Bianco - Val Di Noto - Piano Grillo Farm	26,00
Grecanico - Terre Siciliane IGT - Grecanico	
• Bianco - Val Di Noto - Cortese	26,00
Catarratto - Terre Siciliane IGT - Catarratto Lucido	
• Bianco - Val Di Noto - Casa Grazia	26,00
Per Mari - Sicilia Doc - Grillo	
• Bianco - Val Di Mazara - Feudo Disisa	25,00
Terra delle Fate - Sicilia Doc - Fiano	
• Bianco - Val Di Mazara - Cristo Di Campobello	40,00
Laudari - Sicilia Doc Chardonnay	



ROSSO

• Rosso - Val Demone - Tenuta Ferrata	28,00
Punta Drago - Etna Rosso Doc - Nerello Mascalese	
• Rosso - Val Demone - Cantine Di Nessuno	28,00
Nuddu - Etna Rosso Doc - Nerello Mascalese	
• Rosso - Val Demone - Tenuta Ferrata	38,00
Frevi - Etna Rosso Doc - Nerello Mascalese	
• Rosso - Val Di Noto - Poggio Di Bortolone	26,00
Petit Verdot - Terre Siciliane IGT - Petit Verdot	
• Rosso - Val Di Noto - Poggio Di Bortolone	28,00
Frappato	
• Rosso - Val Di Noto - Santa Tresa	28,00
Cerasulo Di Vittoria Docg - Nero D'Avola - Frappato	
• Rosso - Val Di Noto - Angelo Di Grazia	30,00
Contatto Rosso - Terre Siciliane IGT - Alicante	
• Rosso - Val Di Mazara - Assuli	24,00
Sicilia Doc - Perricone	
• Rosso - Val Di Mazara - Tenute Lombardo	28,00
Nero D'Altura - Sicilia Doc - Nero D'Avola	



ROSSO

- **Rosso - Val Di Mazara - Feudo Di Sisa**

30,00

Tornamira - Terre Siciliane IGT - Merlot - Sirah - Cabernet
Sauvignon

- **Rosso - Val Di Mazara - Cristo Di Campobello**

42,00

Lusira - Terre Siciliane IGT - Sirah

ROSATO

- **Rosato - Val Demone - Tenuta Ferrata**

24,00

Cimè - Etna Rosato Doc - Nerello Mascalese

- **Rosato - Val Di Noto - Piano Grillo Farm**

24,00

Rosae - Terre Siciliane IGT - Frappato

- **Rosato - Val Di Mazara - Cristo Di Campobello**

24,00

Rosato - Sicilia Doc - Nero D'Avola

INFORMATIVA AI CLIENTI ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

Gentile Cliente, gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte. Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti. Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

Allergeni alimentari

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

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;

d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

2. Crostacei e prodotti derivati.

3. Uova e prodotti derivati.

4. Pesce e prodotti derivati, tranne:

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

INFORMATIVA AI CLIENTI ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

5. Arachidi e prodotti derivati.

6. Soia e prodotti derivati, tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicita valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato Dalfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:

8. a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;

b) lattitolo.

8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

9. Sedano e prodotti derivati.

10. Senape e prodotti derivati.

11. Semi di sesamo e prodotti derivati.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

13. Lupini e prodotti derivati.

14. Molluschi e prodotti derivati.

Vision

ALL DAY EATING



Vision_wifi
PASSWORD
Vision2024

Via G. Di Prima, 38/40
Catania
Tel. +39 0958739113