

LUNCH MENU

ONE-DISH MEALS

BREAD AND LARDO Crunchy Bread with Lardo	6
FENNEL AND ORANGE Fennel, oranges, olives and seed crackers	6
CAPRESE SALAD Fresh Tomatoes, Buffalo Sicilian mozzarella, basil	9
HORSE CARNE SALAD with apples, hazelnuts, evo oil and vinaigrette	9
CAESAR SALAD Lettuce, tomato, shavings of Parmesan cheese, chicken, croutons, Caesar dressing	10
SALMON TARTARE With mango and black rice	10

BOWL

SALMON black rice, salmon, red cabbage, cucumber, cherry tomatoes, hazelnuts, Caesar dressing	12
TUNA black rice, tuna, fennel, red onion, oranges, pumpkin seeds, yogurt dressing	12

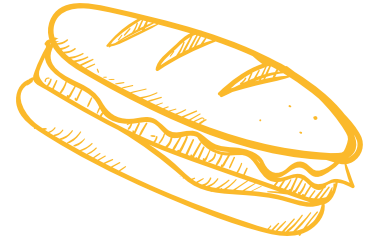


SANDWICHES

CRUDO Prosciutto Crudo di Parma, Buffalo Sicilian mozzarella, Fresh Tomatoes. 7

MORTAZZA Mortadella, pistachio pesto, buffalo ricotta cheese, sun-dried tomatoes 8

BRESAOLA Black Angus bresaola, rocket, Grana top cheese, baked mushroom, balsamic vinegar glaze 8



PASTA

NORMA Paccheri, tomato sauce, Fried aubergines, ricotta salata, Basil. 10

POTATO GNOCCHI alla Sorrentina with tomato sauce, mozzarella, and Grana Padano cheese 10

BUSIATE pasta with pistachio pesto, stracciatella cheese, and crispy guanciale 10

SPAGHETTI chitarra with sardines, fennel pesto, toasted almonds, and crispy breadcrumbs 10



MAIN COURSES

VEGETABLE BURGER served on a plate with oven-baked potatoes 9

SOY SKEWERS with sautéed vegetables 9

STUFFED SARDINES with sautéed vegetables 10

MIXED GRILL with meatball, sausage, and rolled meat in Messina style served with oven-baked potatoes 10

BEEF CUTLET served with potato chips 10

MIXED FRY X 1 12
Squid, baby squid, anchovies, panelle (Chickpea fritters) fish Arancini, whitebait fritters served with lemon mayo and thai sauce

MIXED FRY X 2 22
Squid, baby squid, anchovies, panelle (Chickpea fritters) fish Arancini, whitebait fritters served with lemon mayo and thai sauce

Beverage

WATER

Lete	3
Slightly Sparklin 75cl	
Filtered Osmosis Water	1,8
Still / Sparkling 1Lt	

COFFEE

Espresso	1.3
Decaffeinated	1.3
Cappuccino	1.5
Americano	2
Barley (Orzo)	1.5
Ginseng	1.5

NON-ALCOHOLIC

Tomarchio Linea Bio 27,5cl	3.5
Orange Soda	
Blood Orange Soda	
Chinotto	
Lemon Soda	
Tomarchio Linea Deliziosa e Autentica 27,5cl	3
Spuma	
Cola	
Cedrata	
Coca cola	3,5
Coca Cola Zero	

DRAFT BEER

Aynger Blond, Lager Hell 0,2l	3.5
Aynger Blond, Lager Hell 0,4l	6
Aynger White Urweisse 0,3l	4
Aynger White Urweisse 0,5l	6.5
Aynger Red, Albairisch Dunkel 0,2l	3.5
Aynger Red Albairisch Dunkel 0,4l	6.5

BEER BOTTLED

Birra dello stretto	3,5
Caulier Blonde 🍷	5,5

Complimentary cover charge

WINES BY THE GLASS *12,5 cl*

BUBBLES

Murgo - Brut Nerello Mascalese 100% - 2021 <i>Santa Venerina (CT) - Sicilia</i>	5,5
Bolle di Micaela Brut Rosè - Conti Thun Groppello 100% - 2021 <i>Puegnano del Garda (BS) - Lombardia.</i>	6,5
Bianco dosaggio zero M.C. - Erpacrife Erlbaluce, Timorasso, Cortese, Moscato - 2016	8

MACERATED

Sketta - Cantine Marilina Grecanico 100% - 2022 <i>Noto (SR) - Sicilia</i>	6,5
--	-----



ROSÉ

Valtènesi Rosè 2023 Groppello, barbera, Marzermينو - 2023 <i>Puegnano del Garda (BS) - Lombardia</i>	6
--	---

WHITE

Giocheremo con i fiori - Torre dei beati Pecorino 100% - 2022 <i>Poggioragone (PE) - Abruzzo</i>	5,5
Etna Bianco Mari di Ripiddu - Grasso 100% Carricante - 2021 <i>Passo Pisciaro (CT) - Etna - Sicilia</i>	6,5
Nosiola l'Ora - Pravis Nosiola 100% - 2022 <i>Trento (TN) - Trentino alto adige</i>	7
Onde di sole - Hibiscus Grillo 100% - 2022 <i>Isola di Ustica - (PA) Sicilia</i>	8



RED

Lacrime di Morro d'alba - Giusti 100% Lacrime di Morro d'alba - 2022 <i>Castelferretti (AN) - Marche</i>	5,5
Etna Rosso Doc Ripiddu - Grasso Nerello Mascalese e Mantellato - 2019 <i>Passo Pisciaro (CT) - Etna - Sicilia</i>	6,5
Come un pino nero - Le vigne di San Pietro 100% Corvina - 2018 <i>Sommacampagna (VR) - Veneto</i>	8

LaCantina

The Sommelier's Selection

BUBBLES

Sant'agata M.M. Lambrusco di Sorbara - Paltrinieri	€ 24
Lusarein M.M. Timorasso - Ezio Poggio	€ 26
Bolle di Micaela Brut Rosè Groppello Conti Thun	€ 27
Murgo Brut M.C. Nerello mascalese Brut - Murgo	€ 28
Olubra Brut M.C. Marsanne - Malvasia - Torre fornello	€ 33
Rosè Brut M.C. Montepulciano - D'arapri	€ 35
Blanc de morgex e de la salle Extra Brut M.C. Priè Blanc - Cave mont Blanc	€ 36
Donna Grazia 60 mesi sui lieviti Nero d'avola e frappato - Gurrieri	€ 36
Bombino bianco brut Bombino bianco - D'arapri	€ 45

MACERATED

Sketta 2022 Grecanico - Cantine Marilina	€ 31
Ambra 2015 Salina Bianco - Salvatore d'amico	€ 36
Friulano colli orientali 2020 Friulano - Ronco severo	€ 48
Ansonica Calzo della vigna Ansonica - Castellari isola del Giglio	€ 64
Ribolla Gialla Damjan Podversic	€ 68

ROSÉ

Le tre torri Carignano del Sulcis	€ 24
Rosè Rosae Frappato - Baroni di Pianogrillo	€ 26
Valtenses rosè 2023 Groppello, Barbera, Marzemino - Conti Thun	€ 28
Rosae Cerasuolo d'Abruzzo - Torre dei beati	€ 29
Alnus 2020 - i custodi delle vigne dell'etna Nerello Mascalese - Nerello cappuccio	€ 34

WHITE

Poiano 2022 Insolia - Curto	€ 24
Grecanico 2022 Baroni di pianogrillo	€ 25
Carrico 68.8 2022 Carricante - Cantine grasso	€ 28
Gioia 2023 Riesling italico, Riesling Renano, incrocio Manzoni - Conti Thun	€ 29
Mari di ripiddu 2022 Carricante e Cataratto Cantine Grasso	€ 31
Malvasia Donna Luigia 2020 Malvasia aromatica di Candia Torre fornello	€ 33
Onde di sole 2022 Grillo - Hibiscus	€ 40
Derthona 2020 Timorasso - Walter Massa	€ 40

RED

Baie di palmas Carignano del Sulcis - Santadi	€ 24
Nero d'avola Eoro 2019 Nero d'avola - Curto	€ 25
Groppello Riviera del Garda classico 2022 Groppello - Conti Thun	€ 26
Ripiddu rosso 2022 Etna doc Nerello mascalese, Nerello Cappuccio Cantine grasso	€ 28
Cerasuolo di vittoria Nero d'avola e Frappato Baroni di pianogrillo	€ 28
Armacia 2022 Prunesta, Malvasia nera, Nerello, Gaglioppo - Criserà	€ 29
Rosso di Montalcino Podere fornacella	€ 30
Sicè 2014 Nocera - Tenuta Gatti	€ 31
Pistus - i custodi delle vigne dell'Etna Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio	€ 34
Nerello Cappuccio I custodi delle vigne dell'Etna	€ 35
Monleale 2016 Barbera - Walter Massa	€ 40
Montefalco Sagrantino 2015 Montefalco rosso - Adanti	€ 44t