



Menù PIAZZA

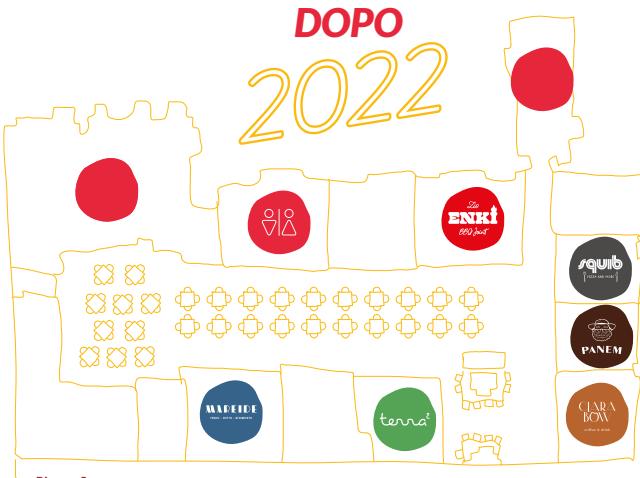


5 CUCINE MONOTEMATICHE • CANTINA • COCKTAIL BAR

Lo saperi?

DOPO

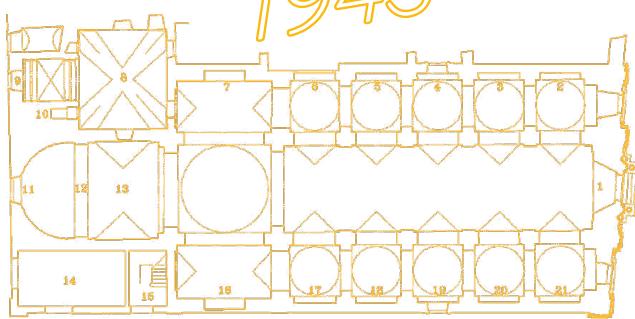
2022



Piazza Scammacca

PRIMA

1943



Chiesa di Santa Maria del Rosario

Prima di diventare uno spazio dedicato al cibo, alla musica e alla condivisione, questo edificio era una **chiesa**. Costruita nel 1600, la **Chiesa di Santa Maria del Rosario** ha attraversato secoli di storia, resistendo a terremoti, bombardamenti e rivoluzioni. Nel tempo è stata chiesa, abitazione privata, deposito farmaceutico, sede della Fondazione Verga, **archivio storico del Comune di Catania**, tesoreria comunale e infine banca. Oggi continua a vivere e a trasformarsi, come ha sempre fatto: un luogo che rinasce, per accogliere la città.



CLARA BOW

coffee & drink

Signatures

Flapper Collins 8

Gin Bombay, Succo di limone, Sciropo di zucchero, Soda, con garnish di cetriolo e menta. Metodo shake & strain.

Golden Age Mule 8

Vodka 42 Below, Succo di limone, Sciropo di mango piccante, Organics ginger beer, con garnish di menta. Metodo Build.

Hemingway's Punch 8

Rum Bacardi carta blanca, succo di lime, sciropo di zucchero, succo di pompelmo, soda, con garnish di fetta di pompelmo. Metodo shake & strain.

Tijuana Cooler 8

Tequila Cazadores, succo d'ananas, succo di lime, sciropo di agave, soda, con garnish di menta. Metodo shake & strain.

Speakeasy Spritz 9

Vodka 42 Below, Aperol, Succo d'arancia, prosecco, soda, con garnish Lemon Peel. Metodo build

Rum Runner Club 9

Rub Bacardi carta blanca, Mount gay Rum, succo di lime, succo d'ananas, sciropo di maracuja, con garnish Lemon Peel e menta. Metodo shake & strain.

Smoky Sunset 9

Mezcal Peloton de la muerte, succo di mirtillo, succo di limone, sciropo di miele, con garnish di fetta di limone. Metodo shake & strain.

Jasmine Breeze 10

Gin Bombay, liquore al bergamotto Italicus, Succo di limone, soda al pompelmo rosa, con garnish di fetta di limone. Metodo shake & strain

Virgin Bay

ALCOHOL FREE

Virgin Tonic 6

Exotic Spicy 6

Succo di Lime, Sciropo di Mango spicy, Ginger Beer Organics. Dalle note spezzate e tropicali.

Internazionali

Americano 7

Negroni 7

Cocktail Sour 7

Moscow Mule 7

Aperol Spritz 7

Bloody Mary 7

Vodka tonic 7

Mojito 7

Margarita 7

Old Fashioned 8

Boulevardier 8

Cocktail Martini 8

Sidecar 8

Old Fashioned 8

Hugo Spritz 8



Beverage



ACQUA

Lete		Espresso	1,5	Red Bull	3.5
3		Decaffeinato	1,5	Limonata	
Leggermente Frizzante 75cl		Espresso Doppio	3	Tonica	
		Ginseng	1,5	Ginger beer	
San Benedetto	3	Orzo	1,5	Sugar free	
Frizzante 65cl		Cappuccino	2	Red edition - Anguria	
Acqua microfiltrata ad osmosi	2	Cappuccino latte di mandorla	2,5	Fever Tree	3.5

BIRRE IN BOTTIGLIA

Birra dello stretto	3.5	Latte macchiato	2,5	Mediterranean	
Caulier Blonde	5.5	The/Tisana	3,5	Ginger beer	

BIRRE ALLA SPINA

Aynger Bionda, Lager Hell 0,2l	3.5	Limone, Pesca	4	Tomarchio Linea Bio 27,5cl	3.5
Aynger Bionda, Lager Hell 0,4l	6	Spremuta d'arancia	3,5	Aranciata	
Aynger Bianca Urweisse 0,3l	4	Succhi di frutta	3,5	Chinotto	
Aynger Bianca Urweisse 0,5l	6.5	Ananas		Limonata	
Aynger Rossa, Dunkel 0,2l	3.5	Mela		Coca cola	3.5
Aynger Rossa, Dunkel 0,4l	6.5	Pera		Coca Cola Zero	
		Succhi di frutta	4,5		
		Mirtillo			
		Latte di mandorla	4		

CAFFETTERIA

Espresso	1,5	Red Bull	3.5
Decaffeinato	1,5	Limonata	
Espresso Doppio	3	Tonica	
Ginseng	1,5	Ginger beer	
Orzo	1,5	Sugar free	
Cappuccino	2	Red edition - Anguria	
Cappuccino latte di mandorla	2,5	Fever Tree	3.5
Cappuccino latte di soia	2,5	Indian Tonic	
Latte macchiato	2,5	Mediterranean	
The/Tisana	3,5	Ginger beer	
Tè freddo	3,5		
Limone, Pesca		Tomarchio Linea Bio 27,5cl	3.5
Spremuta d'arancia	4	Aranciata	
Succhi di frutta	3,5	Chinotto	
Ananas		Limonata	
Mela		Coca cola	3.5
Pera		Coca Cola Zero	
Succhi di frutta	4,5		
Mirtillo			
Latte di mandorla	4		

ANALCOLICHE

Red Bull	3.5
Limonata	
Tonica	
Ginger beer	
Sugar free	
Red edition - Anguria	

Vini al calice

Vino rosso del giorno (a scelta del sommelier) 6

BOLLICINE

Asprinio M.M. - I Borboni
Asprinio 100% - 2023
Aversa (CS) - Campania



6 - 28

Mirantur Rosè - Serafica
Nerello Cappuccio 100%
Nicolosi (Ct) - Etna sud - Sicilia



6 - 28

ROSATI

Alnus - I custodi delle vigne dell'etna
Nerello mascalese 80% - Nerello cappuccio
20% - 2024 -
Solicchiata (CT) Etna Nord - Sicilia



7 - 32

MACERATI

Tenute della Dainara Orange
Carricante, Cataratto, Malvasia, Moscato,
Gewurztraminer
2021 - Solicchiata (CT) Erna nord - Sicilia



7 - 34

Vino bianco del giorno (a scelta del sommelier) 6

BIANCHI

Onde di sole - Hibiscus
Grillo 100% - 2023
Ustica (PA) - Sicilia



8 - 40

Mari di Ripiddu - Grasso
Carricante 100% - 2022 Randazzo (Ct) -
Etna Nord - Sicilia



6.5 - 29

Esplicito - Vigneti Massa
Barbera, Freisa, Croatina
Monleale (AL)



6 - 28

Ripiddu Rosso - Grasso
Nerello Mascalese e Cappuccio - 2021 Passo
Pisciardo (CT) - Etna - Sicilia



6.5 - 31

Selezione del SOMMELIER

BOLLICINE

Brut Montemiletto M. M.	
Tenuta del Meriggio	21
Coda di volpe 100% - s.a. Montemiletto (AV) - Campania	
Sant'Agata - Rosè M.M - Paltrinieri	23
Lambrusco di sorbara 100% s.a. Sorbara (Mo) - Emilia Romagna	
Fedelie - Bianco o Rosato sui lieviti M.F.	26
Moscato Giallo 100% - 2024 - Bio Noto (Sr) - Sicilia	
Murgo Brut M.C. - Murgo	28
Nerello mascalese 100 % - 2022 Santa Venerina (CT) - Etna Est - Sicilia	
Bolle di Micaela M.M. Rosato	
Conti Thun	31
Groppello 100% s.a. Puegnago del Garda (Bs) - Riesling Italico, Riesling Renano	
Asprinio Brut M.M - I Borboni	28
Asprinio 100% - s.a. Caserta (Cs) - Campania	
Blanc de Morgex X.T	
M.C. Cave mont Blanc	38
Priè blanc 100% - 2020 Morgex (Ao) - Valle d'Aosta	
Franciacorta Brut Primum - La Valle	44
75% Chardonnay, 20% Pinot bianco, 5% Pinot Nero - Rodengo Saiano (Bs) - Lombardia	
Rosè dosaggio zero M.C. - Erpacrife	44
Nebbiolo 100% - 2018 Castagnole Lanze (At) - Piemonte	
Vulcanite dosaggio zero M.C. - Piffer	44
Chardonnay 100% - 2018 Lavis (Tn) - Trentino Alto Adige	
Filici M.C. Brut 48 mesi - Gumina	48
Nerello mascalese 100% - 2018 - Etna spumante Doc Bio Nicolosi (CT) Etna Sud - Sicilia	

BIANCHI

Poiano - Curto	23
Inzolia 100% - IGT Terre siciliane - 2023 Ispica (RG) - Sicilia	
Grecanico - Baroni di Pianogrillo	23
Grecanico 100 % IGT Terre siciliane – 2023 Chiaramonte Gulfi (Rg) - Sicilia	
Battistelle Classico - Le Battistelle	25
Garganega 100% - Soave classico DOC 2023 Brognoligo di Monteforte d'Alpone (Vr) Veneto	
Gewurztraminer - La Cadalora	28
Gewurztraminer 100% - 2023 Santa Margherita di Ala (Tn) Trentino alto adige	
Murgentia Bianco	
Tenuta Valle delle Ferle	28
Nero d'Avola e Frappato - IGT Terre siciliane 2023 - Caltagirone (Ct) - Sicilia	
Ventou de ma - Tanca Gioia Carloforte	29
Vermentino 100% - 2023 Carloforte (SU) Isola di San Pietro - Sardegna	
Gioia - Conti Thun	29
Riesling Italico, Riesling Renano, Incrocio Manzoni – 2022 Puegnago del Garda (Bs) - Lombardia	
Tenuta della Dainara Bianco	
Cantoneri	30
Carricante 100% – Etna Bianco Doc - 2021 Solicchiata (CT) Etna Nord – Sicilia	
Francangelo - Punta Aria	36
Malvasia 100% - Salina Igp Terre siciliane 2023 Isola di Vulcano (Me)	
Hibiscus - Onde di Sole	42
Grillo 100% - 2023 Isola di Ustica (Pa) - Sicilia	

ROSATI

Rosè Rosae - Baroni di Pianogrillo

Frappato 100% - 2023 - BIO
Chiaramonte Gulfi (Rg) - Sicilia

25

Cerasuolo D'Abruzzo Rosa-ae

Torre dei beati
Montepulciano 100% -- 2023
Poggioragone (Pe) - Abruzzo

26

Micaela rosato - Conti thun

Groppello 100% - 2023
Puegnago del garda (BS) - Lombardia

27

Non Bermi - Claudio Cipressi

Tintilia 100% - 2024
San Felice del Molise (CB) - Molise

29

Alnus - I custodi delle vigne dell'etna

Nerello mascalese 100% - Etna rosato doc -
2024 - Soricchiata (Ct) Etna Nord - Sicilia

32

MACERATI

Grecanico Sketta - Cantine Marilina

27

Grecanico 100% - 2023
Noto (Sr) - Sicilia

Tenute della Dainara Orange - Cantoneri

34

Carricante, cataratto, Gewurztraminer,
Moscato - 2021
Solicchiata (CT) Etna nord - Sicilia

Falanghina Domus Giulii - La Sibilla

45

Falanghina 100% - Campi Flegrei DOC - 2015
Bacoli (Na) - Campania

Calzo Della Vigna

Castellari isola del Giglio

62

Ansonica 100% - 2018 -

Giglio Campese (Gr) Isola del giglio - Toscana

ROSSI

Negroamaro Salento 125

Feudi salentini
Negroamaro 100% - 2022
Leporano (Ta) - Puglia

21

Montefalco Rosso Adanti

Sangiovese e Sagrantino - 2019
Bevagna (Pg) - Umbria

25

Frappato - Tenuta Valle delle Ferle

Frappato 100% - Vittoria Doc - 2023
Caltagirone (CT) - Sicilia

27

Dakry - Beniamino Fede

Frappato e Nero d'Avola - Vittoria Docg - 2024
Licodia Eubea (CT) - Sicilia

27

**Armacìa - Coop. Enopolis costa viola &
Criserà**

30

Prunesta, Malvasia nera, Nerello Calabrese,
Gaglioppo Costa Viola - 2022
Scilla (Re) - Calabria

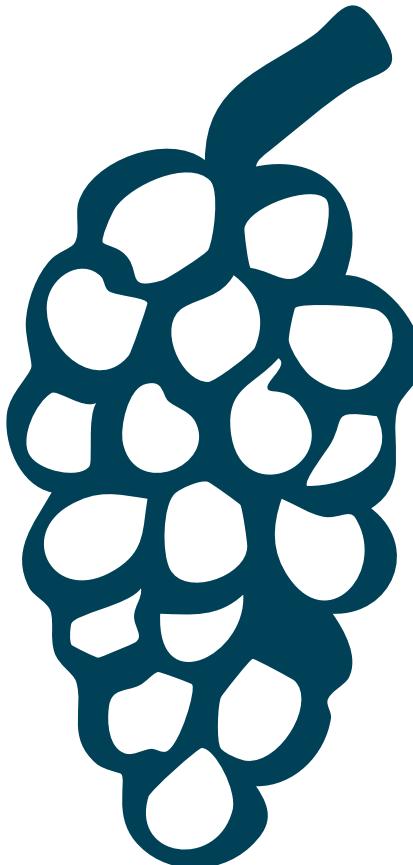
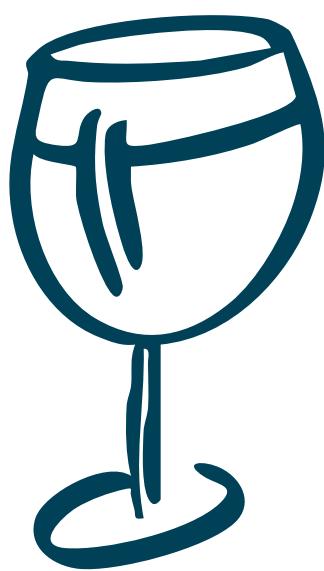
Valpolicella Ripasso "Jago"

Villa Spinosa
Corvina veronese, Corvinone e Rondinella -
2021
Negrar (Vr) - Veneto

34

I Vigneri Rosso - I Vigneri € 45

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante
- 2023
Castiglione di Sicilia (CT) - Etna nord - Sicilia



Antipasti DA CONDIVIDERE



Tortini di patate	6
Cuore di formaggio fondente, verdure saltate e insalata mista	
Polpette di ricotta	9
Con insalata mista	
Parmigiana di zucca	9
Con bietola e ragusano	
Cotoletta di funghi <small>Vegan</small>	7
con pangrattato e servita con insalata mista	
Broccoli affogati <small>Vegan</small>	7
Polpette di broccoli <small>Vegan</small>	6
Con insalata di lattuga e carote	
Aperitivo di Terra	15
Arancinetto, scacciata di nostra produzione, tortino di patate, cotoletta di funghi, cavolfiore affogato, polpette di broccoli	



Arancini di alici	7
Ripieno con mollica, uvetta, mandorle, cipolla, pomodoro, pecorino. Con cous cous su ciuffi di ricotta.	
Aperitivo crudo di mare	12
Sashimi di tonno, salmone, tartar di gambero rosa, pesce d'amo salmistrato	
Gran antipasto siculo	18
Caponata di pesce, parmigiana di pesce, sarde a beccafico, fritturina di calamari, insalata di polpo e patate, gamberetti marinati, crostino con cipolla rossa e pesce spada fritto in agrodolce	
Gamberoni in tempura	10
4 pz su cous cous speziato (paprika, curry, arancia, limone, peperoncini) e salsa sweet and chili	
Polpo & patate	11
3 tapas di polpo scottato, crocchette di patate e peperoni in salsa teriyaki	



Crostino Stracciatella e alici	6
Stracciatella, alici e scorza d'arancia <i>Tre crostini di pane</i>	

Crostino Avocado	6
Guacamole, Salmone affumicato, semi di girasole <i>Tre crostini di pane</i>	

Crostino Zucchina	6
Zucchina grigliata, provola, capuliato di pomodoro secco <i>Tre crostini di pane</i>	

Crostino Crudo	6
Mozzarella, prosciutto crudo, pomodoro <i>Tre crostini di pane</i>	

Carpaccio di Carne Salada	12
Carpaccio di Carne salada di cavallo di nostra produzione, servita con insalata di cavolo Slow Food® trunco e lattuga, condita con vinaigrette	

Focaccia Crunch x2 / x4	8 / 14
Degustazione di 2 tipologie di focaccia farcita a fantasia dello chef, 4/8 pezzi	
*Chiedi al nostro personale per i suoi gusti.	

Tagliere di salumi e formaggi x2 / x4	18 / 32
Selezione di 4 salumi e 3 formaggi, accompagnati da sott'oli, confetture	



Patate Fritte	5,5
Patate fritte ondulate con buccia	
Sweet Fries	6
Patate dolci fritte	
Fritto dello zio x2	10
Fritto di nostra produzione: Tuma fritta, Crocchette di patate, arancinetto al pistacchio e alla norma, panelle con prezzemolo. Servito con maionese alle erbe	



terra²

Piatti unici

Pollo al curry 13
Con riso basmati

Polpettone 14
Con zucca in agrodolce, funghi saltati e patate prezzemolate

Terra² 14
Polpette di ricotta con finocchio gratinato, insalata di cavolo trunzu, cavolfiore affogato, cestino di patate

Dalla terra alla tavola Vegan 14
Burger di broccoli e patate, zucca in agrodolce, verdure saltate, zuppa di legumi, cotoletta di funghi

Primi

Zuppa di legumi del giorno 8

Gnocchi alla sorrentina 10
Gratinati con mozzarella, pomodoro siccagno e basilico

Piatto del giorno 12
Proposto in base alla disponibilità e freschezza della materia prima.





MAREIDE

PASTA ~ CRUDO ~ FRITTO ~ AFFUMICATO

Primi

Tagliatelle	13
al Ragù di maialino dei Nebrodi, e parmigiano in due consistenze	
Tagliolini	14
al ragù di polpo, polpo in tempura	
Ravioli Norma	13
ripieni di crema di melanzane e scamorza, salsa di pomodoro, melanzane fritte e ricotta salata	
Ravioli carbonara	13
Su crema di pecorino e guanciale croccante	
Risotto	16
al ragù di pesce pregiato del Mediterraneo, colatura di ricotta, emulsione di prezzemolo	
Ravioli giganti ai funghi porcini	14
con ricotta, fondua di pepato, fungo in tempura	
Casarecce alla catanese	13
Alici, finocchietto, uvetta, mandorle e mollica atturratae	



Secondi

Tonno scottato	22
su caponata siciliana di pesce, mandorle e scaglie di Cioccolato	
Involtini di pesce spada	18
Con cous cous speziato e zucca in agrodolce	
Tataki di salmone	18
Cavolo marinato alla soia con emulsione di prezzemolo funghi in tempura	
Calamaro ripieno	23
Pangrattato, capuliato, parmigiano, pecorino, olive, scamorza servito con chips di patate, chutney di mele	





PANEM

Burger

Panini REGIONALI

Chicken Burger

14

Bread burger, cotoletta di pollo con i corn flakes, pesto di pistacchio, lattuga, provola e maionese.

Double Smash burger

15

Bun, due smash burger di manzo 200 gr, guanciale croccante di suino leggero siciliano, cheddar, cipolla caramellata, salsa bbq

Sicilian Hamburger

16

Bread burger, hamburger di bufala ragusana, guanciale di suino nero, Slow Food provola delle madonie, Slow Food cipolla di giarratana, lattuga e maionese

TUTTI SERVITI CON PATATINE FRITTE E MAIONESE

Veg Burger

13

Bread burger, burger di melanzana, lattuga, cipolla caramellata, mayo veg

Catanese

13

Panino tartaruga di semola con carne salada di cavallo di nostra produzione, insalata di cavolo trunco, parmigiano, nocciole granella, mele e dressing di salmoriglio

Emiliano

12

Panino tartaruga di semola con prosciutto crudo, stracciatella, lattuga & glassa di aceto balsamico

Special

Laziale

14

Panino tartaruga di semola, porchetta agli aromi di nostra produzione, crema di pecorino, provola e friarielli

TUTTI SERVITI CON PATATINE FRITTE E MAIONESE

Insalate

Cesar Salad

12

Pollo crispy con cornfalkes, Lattuga, scaglie di grana, salsa cesar homemade, cipolla croccante, accompagnato da crostini di pane

Salmon Salad

12

Lattuga, rucola, salmone affumicato, Guacamole, yogurt, semi di girasole. Accompagnato da crostini di pane



squib

PIZZA AND MORE

Margherite

Margherita Verace 9

Passata di pomodoro, fiordilatte di agerola, basilico, Olio evo

Margherita in giallorosso 12

Datterino giallo semidry, datterino rosso semidry, mozzarella di bufala artigianale, emulsione di basilico, olio evo

Margherita San Marzano 12.5

Pomodoro San Marzano a filetti, mozzarella di bufala artigianale, scaglie di grana padano DOP, basilico, olio evo

Margherita sicula 12.5

Passata di pomodoro, capuliato di pomodoro, fiordilatte di agerola, Piacentinu ennese DOP, polvere di capperi, olio evo

Margherita stracciata 12.5

Passata di pomodoro, stracciatella la sorrentina, datterini gialli semi dry, emulsione di basilico e olio evo

Pizze regionali

Calabrese 14

Fiordilatte di agerola, crema di zucchine, nduja, spianata calabrese, cipolla rossa in agrodolce.

KM 0 15

Fiordilatte di agerola, provola stagionata, carne salada di cavallo, carciofi, glassa di aceto balsamico, basilico e olio evo

Contemporanee

Datterino e melanzane 12

Fiordilatte di agerola, datterino rosso in succo, melanzane fritte, ricotta infornata, basilico emulsionato, olio evo

Zucchine e menta 13.5

Crema di zucchine, zucchine fritte, fiordilatte di agerola, formaggio erborinato di bufala, provola stagionata, menta emulsionata, pomodorini gialli confit, olio evo

Stracciatella e melanzane 14.5

Fiordilatte di agerola, stracciatella la sorrentina, pomodorini confit, melanzane fritte, ricotta infornata, basilico, olio evo

Crudo e bufala 15

Passata di pomodoro Siccagno di Valledolmo, datterino rosso confit, mozzarella di bufala (in uscita dal forno), prosciutto crudo l'Artemano 24 mesi, basilico, olio evo

Scarola e alici 15

Scarola riccia, provola stagionata, fiordilatte di agerola, alici, olive taggiasche, pomodorini confit, pinoli, origano, pepe nero e olio evo

Caprese in giallo 12

Passata di datterino giallo, pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala a crudo (in uscita dal forno), basilico e olio evo

Salsiccia e verdure di stagione 14

Salsiccia silana, verdure di stagione, fiordilatte di agerola, provola stagionata, olive nere, olio evo

Mortadella e pistacchio 14.5

Datterini gialli confit, fiordilatte di agerola, mortadella Levoni, granella di pistacchio, crema di pistacchio, basilico, olio evo

Tonno e capperi 15

Fiordilatte di agerola, cipolla in agrodolce, pomodoro ciliegino, capperi, tonno, olio evo, cipolla di Giarratana in agrodolce

Cotto e porcini 15.5

Passata di pomodoro, fiordilatte di agerola, prosciutto cotto, funghi porcini, olio evo



Vegane

Vegan e melanzane 12

Pomodoro siccagno di valledolmo, datterino rosso in succo, melanzane fritte, emulsione di basilico, scaglie di mandorle tostate, olio evo.

Vegan e pesto trapanese 12

Pesto trapanese (senza pecorino aggiunto), datterini gialli semy dry, zucchine fritte, granella di pistacchio, olio evo.

Contadina 14

Passata di datterino giallo, funghi porcini, pomodoro ciliegino, carciofini, basilico, olio evo.

Special

Patate e Salsiccia 14,5

Fiordilatte, provola stagionata, salsiccia silana, patate al forno, cipolla di giarratana in agrodolce e olio evo

Pesto e Pancetta 14

Fiordilatte, pesto trapanese, pancetta tesa, capuliato di siccagno

Cotto e Patate 14

Fiordilatte, patate al forno, prosciutto cotto, blu di bufala, grana padano, olio evo

Pistacchio e pancetta 16,5

crema di pistacchio, pancetta, fiordilatte di agerola, funghi porcini, olio evo

Variazioni

Alici € 2

Erborinato di bufala € 3

Fiordilatte € 2,5

Funghi porcini € 3,5

Grana Dop € 2

Prosciutto cotto € 3

Provola stagionata € 2

Salsiccia silana € 3

Pancetta tesa € 3

Capuliato di siccagni € 2

Carciofi € 2,5

Carne salada di cavallo € 3

Cipolla in agrodolce € 2

Mandorle € 1

Melanze fritte € 2

Mortadella Levoni € 3

Ricotta inornata € 2

Scarola € 2

Crema di zucchine € 2

Crudo l'artemano 24 mesi € 3,5

Mozzarella di bufala € 3

Mozzarella no lattosio € 2,5

Nduja € 2

Noci € 1

Tonno € 3

Patate al forno € 2,5

Olive taggiasche € 1

Passata di pomodoro € 1

Patate fritte € 1,5

Piacentino Ennese € 2

Pinoli € 1

Pistacchi € 1

Zucchine fritte € 2

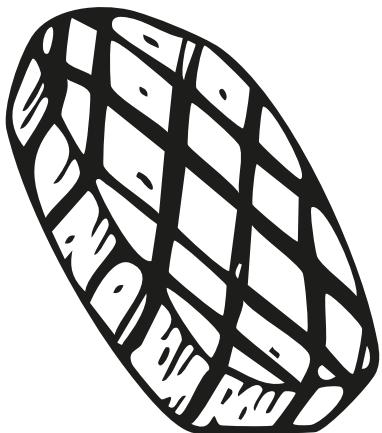
Spianata calabrese € 2,5

Datterino rosso semidry € 2,5

Datterino giallo semidry € 2,5

Passata di Datterino giallo € 1,5





Zio **ENKI** BBQ Joint



Grill

Special

LIOSTRU

18

Un omaggio alla potenza e alla bontà catanese. Cotoletta monumentale da **550g** di suino leggero siciliano, farcita con formaggio fuso, impanata e fritta fino a diventare croccante e succosa. Servita con cicoria rossa siciliana grigliata e patate al forno. *Da condividere... o da affrontare con coraggio.*

Brasato di vacca di montagna dell'Etna al Nero d'Avola



20

Carne morbida e profonda nel gusto, accompagnata da polenta cremosa e funghi cardoncelli siciliani trifolati.

Filetto di suino leggero siciliano

19

Taglio da **250g** su crema di pistacchio, pere locali caramellate, cioccolato e patate al forno.

Petto d'anatra

20

Servito con pere, uvetta, pinoli e patate. Elegante, aromatico, dal gusto bilanciato.

Grigliata del macellaio



22

Polpetta di vacca e cipollate di montagna dell'Etna, salsiccia al ceppo di suino nero dei Nebrodi, costina di suino nero dei Nebrodi servita con contorno di verdure saltate

T-Bone



Bue / Vacca di montagna dell'Etna **€ 6,5 Hg**



Le carni che selezioniamo dalla **Macelleria Agricola Costanzo** provengono da allevamenti sull'**Etna** dove vacche di montagna e suini neri crescono allo stato brado, nutriti esclusivamente a erba (**GRASS-FED**) e spostati stagionalmente in diverse aree del vulcano in base al clima. Un metodo lento e rispettoso che garantisce fibre più ricche, sapori autentici e una qualità superiore.



*Alcuni alimenti presenti nel menù, se non reperiti freschi, potrebbero essere surgelati. Altri per garantirne le proprietà organolettiche, potrebbero essere stati sottoposti ad un processo di abbattimento (all'origine o in loco) ai sensi del Reg. CE n. 852/2004. L'elenco dettagliato degli allergeni dei piatti serviti è consultabile dai clienti che ne facessero richiesta in conformità al Reg. UE 1169/2011.

Stinco di suino leggero

siciliano al forno

22

Cotto lentamente per **12 ore** al forno e glassato alla brace, servito con patate al rosmarino dorate al forno e porro locale in pastella.

BBQ Ribs di suino

leggero siciliano

16

Costine glassate in miele e birra lager cotte per **12 ore** e completate alla brace, servite con indivia siciliana grigliata, patate dippers e salsa barbecue.

Hamburger di

vacca di montagna dell'Etna

16

Hamburger di **300gr** servito con crema di parmigiano e cicoria rossa siciliana grigliata con riduzione di aceto

Picanha di cavallo

21

Taglio pregiato e succoso, con insalata mista di indivia, cicoria rossa siciliana, scaglie di mandorle, pere siciliane, porro locale e salsa chimichurri.

Contorno

PATATE DIPPERS 5,5

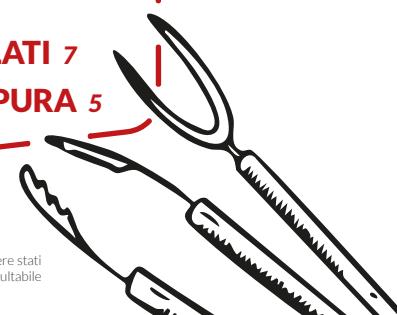
SWEET FRIES 6

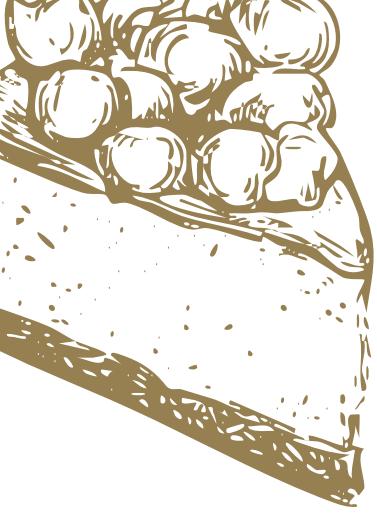
VERDURE GRIGLIATE 7

Porro locale, indivia e cicoria rossa Siciliana

FUNGHI TRIFOLATI 7

PORRO IN TEMPURA 5





I dolci di PIAZZA by terra²



Granite

SECONDO STAGIONALITÀ

(Le nostre granite sono preparate ogni giorno con prodotti freschi di stagione e sono composte da frutta con l'aggiunta di zucchero italiano di barbabietola, garantendo un gusto autentico e rinfrescante)

SPECIAL	Pistacchio Di bronte DOP	220gr - 180gr 4.5 - 3.5
	Granita del giorno	4.5 - 3.5
NORMAL	Ricotta di bufala Ragusana Mandorla pizzuta di Avola Cioccolato	3.5 - 2.5
	Panna	+0.80



I dolci

Tiramisu

6

Cheesecake

6

Cannoli

con scorza palermitana ricotta di pecora e
gocce di cioccolato, ciliegia e arancia candita,
pistacchio di bronte DOP

6

Cannolo

6

su richiesta anche senza glutine

Torta del giorno

5

Sorbetto al limone

4

Brioches

Classica

2

Vegana LACTOS free

2

Cereali

2

Vini dolci

DA ACCOMPAGNAMENTO

Hira 2020 Moscato	5.5
Colosi	
Vin santo	7.5
Podere Gualandi	
Picolit	9
Draga	
Zhabib	11
Zhabib	
Il gelso di Iapo	7
Quota 101	
Recioto della valpolicella	7
Villa spinosa	
Chadelune	10
Cave mont blanc	
Vino Santo	12
Francesco poli	



Amari

Rucolino	4
Isola d'Ischia	
Averna	4
Irlanda	
Del Capo	5
Calabria	
Unicum	5
Ungheria	
Amara	5
Sicilia	
Jefferson	6
Calabria	