



PIAZZA  
SCAMMACCA

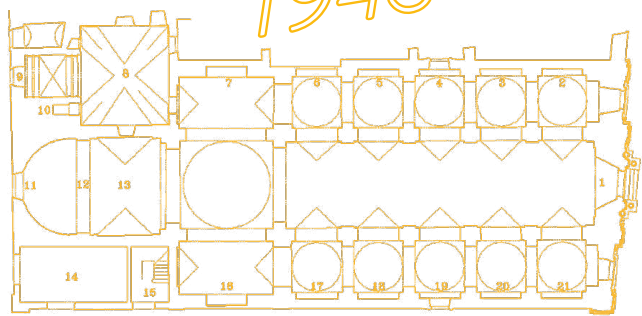
# Menù PIAZZA



5 CUCINE MONOTEMATICHE • CANTINA • COCKTAIL BAR

## Lo sapervi?

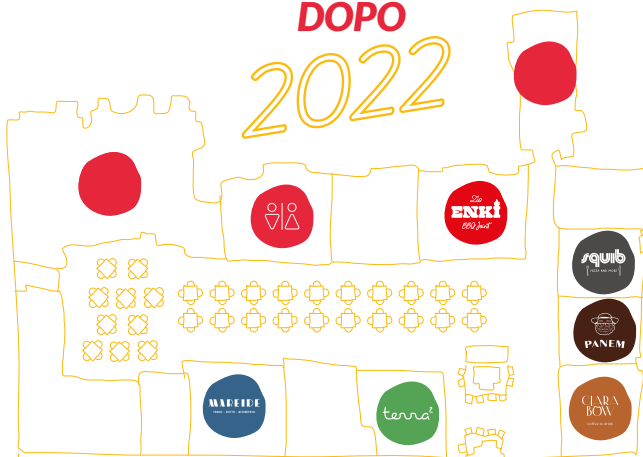
PRIMA  
1943



Chiesa di Santa Maria del Rosario

DOPO

2022



Piazza Scammacca

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, Sciroppo di zucchero, Soda, con garnish di cetriolo e menta. Metodo shake & strain.

### Golden Age Mule 8

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

### Hemingway's Punch 8

Rum Bacardi carta blanca, succo di lime, sciroppo 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, sciroppo 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, sciroppo di maracuja, con garnish Lemon Peel e menta. Metodo shake & strain.

### Smoky Sunset 9

Mezcal Peloton de la muerte, succo di mitillo, succo di limone, sciroppo 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, Sciroppo di Mango spicy, Ginger Beer Organics. Dalle note speziate 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  
3  
Leggermente Frizzante 75cl

San Benedetto 3  
Frizzante 65cl

Acqua microfiltrata ad osmosi 2

## BIRRE IN BOTTIGLIA

Birra dello stretto 3.5  
Caulier Blonde  5.5

## BIRRE ALLA SPINA

Aynger Bionda, Lager Hell 0,2l 3.5  
Aynger Bionda, Lager Hell 0,4l 6  
Aynger Bianca Urweisse 0,3l 4  
Aynger Bianca Urweisse 0,5l 6.5  
Aynger Rossa, Dunkel 0,2l 3.5  
Aynger Rossa, Dunkel 0,4l 6.5

## CAFFETTERIA

Espresso 1,5  
Decaffeinato 1,5  
Espresso Doppio 3  
Ginseng 1,5  
Orzo 1,5  
Cappuccino 2  
Cappuccino latte di mandorla 2,5  
Cappuccino latte di soia 2,5  
Latte macchiato 2,5  
The/Tisana 3,5  
Tè freddo 3,5  
Limone, Pesca 4  
Spremuta d'arancia 3,5  
Succhi di frutta Ananas 3,5  
Mela 4  
Pera 4,5  
Succhi di frutta Mirtillo 4  
Latte di mandorla 4

## ANALCOLICHE

Red Bull 3.5  
Limonata  
Tonica  
Ginger beer  
Sugar free  
Red edition - Anguria  
Fever Tree 3.5  
Indian Tonic  
Mediterranean  
Ginger beer  
Tomarchio Linea Bio 27,5cl 3.5  
Aranciata  
Chinotto  
Limonata  
Coca cola 3.5  
Coca Cola Zero

# 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** 7 - 32  
Nerello mascalese 80% - Nerello cappuccio 20% - 2024 -  
Solicchiata (CT) Etna Nord - Sicilia



### MACERATI

**Tenute della Dainara Orange** 7 - 34  
Carricante, Cataratto, Malvasia, Moscato,  
Gewurztraminer  
2021 - Solicchiata (CT) Erna nord - Sicilia



## 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

### ROSSI

**Explicito - Vigneti Massa**  
Barbera, Freisa, Croatina  
Monleale (AL)

6 - 28

#### Ripiddu Rosso - Grasso

Nerello Mascalese e Cappuccio - 2021 Passo  
Pisciario (CT) - Etna - Sicilia

6.5 - 31

# Selezione del SOMMELIER

## BOLLICINE

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

## BIANCHI

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

## ROSATI

**Rosè Rosae - Baroni di Pianogrillo** 25

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

**Cerasuolo D'Abruzzo Rosa-ae  
Torre dei beati** 26

Montepulciano 100% -- 2023  
Poggioragone (Pe) - Abruzzo

**Micaela rosato - Conti thun** 27

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

**Non Bermi - Claudio Cipressi** 29

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

**Alnus - I custodi delle vigne dell'etna** 32

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

## 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 Vignla  
Castellari isola del Giglio** 62

Ansonica 100% - 2018 -  
Giglio Campese (Gr) Isola del giglio - Toscana

## ROSSI

**Negroamaro Salento 125  
Feudi salentini** 21

Negroamaro 100% - 2022  
Leporano (Ta) - Puglia

**Montefalco Rosso Adanti** 25

Sangiovese e Sagrantino - 2019  
Bevagna (Pg) - Umbria

**Frappato - Tenuta Valle delle Ferle** 27

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

**Dakry - Beniamino Fede** 27

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

**Armacia - Coop. Enopolis costa viola &  
Criserà** 30

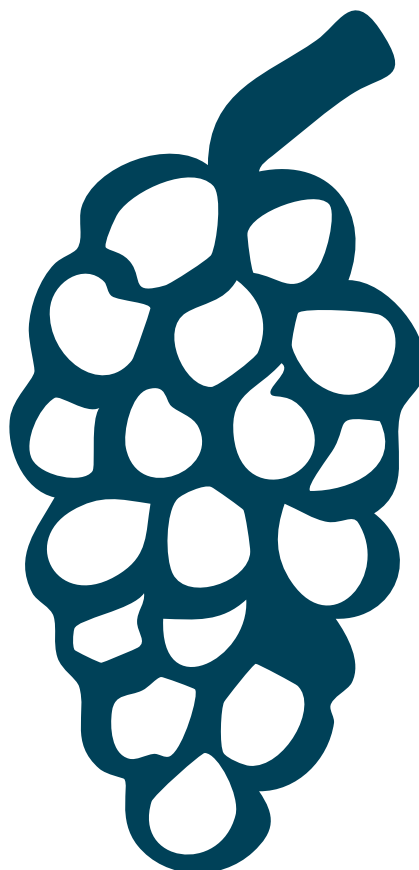
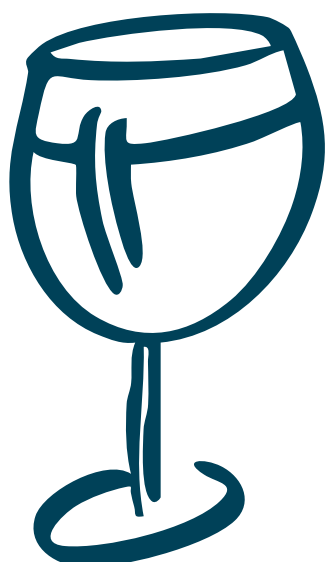
Prunesta, Malvasia nera, Nerello Calabrese,  
Gaglioppo Costa Viola - 2022  
Scilla (Re) - Calabria

**Valpolicella Ripasso "Jago"  
Villa Spinosa** 34

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

**I Vigneri Rosso - I Vigneri € 45**

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



# Antipasti DA CONDIVIDERE

terra²

**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 bietta e ragusano

**Cotoletta di funghi**  **Vegan** **7**  
con pangrattato e servita con insalata mista

**Broccoli affogati**  **Vegan** **7**

**Polpette di broccoli**  **Vegan** **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

WAREIDE  
PIZZA - COTTO - SCONCINATO

**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


PANEM

**Crostino Stracciatella e alici** **6**  
Stracciatella, alici e scorza d'arancia  
*Tre crostini di pane*

**Crostino Avocado** **6**  
Guacamole, Salmone affumicato, semi di girasole  
*Tre crostini di pane*

**Crostino Zucchini** **6**  
Zucchini grigliata, provola, capuliatto di pomodoro secco  
*Tre crostini di pane*

**Crostino Crudo** **6**  
Mozzarella, prosciutto crudo, pomodoro  
*Tre crostini di pane*

**Carpaccio di Carne Salada** **12**  
Carpaccio di Carne salada di cavallo di nostra produzione, servita con insalata di cavolo  Slow Food  
trunzo 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

Zio ENKI  
BBQ Joint

**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 frita, Crocchette di patate, arancinetto al pistacchio e alla norma, panelle con prezzemolo. Servito con maionese alle erbe



# terra<sup>2</sup>

## Piatti unici

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Pollo al curry</b><br>Con riso basmati   | <b>13</b> |
| <b>Polpettone</b><br>Con zucca in agrodolce, funghi saltati e patate prezzemolate   | <b>14</b> |
| <b>Terra<sup>2</sup></b><br>Polpette di ricotta con finocchio gratinato, insalata di cavolo trunzu, cavolfiore affogato, cestino di patate            | <b>14</b> |
| <b>Dalla terra alla tavola</b> <i>Vegan</i><br>Burger di broccoli e patate, zucca in agrodolce, verdure saltate, zuppa di legumi, cotoletta di funghi | <b>14</b> |

## Primi

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Zuppa di legumi del giorno</b>   | <b>8</b>  |
| <b>Gnocchi alla sorrentina</b><br>Gratinati con mozzarella, pomodoro siccagno e basilico          | <b>10</b> |
| <b>Piatto del giorno</b><br>Proposto in base alla disponibilità e freschezza della materia prima. | <b>12</b> |





# 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, fonduta 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
- Calamario ripieno** 23  
Pangrattato, capuliatto, parmigiano, pecorino, olive, scamorza servito con chips di patate, chutney di mele





# PANEM



## Burger

### 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,  provola delle madonie,  cipolla di giarratana, lattuga e maionese

TUTTI SERVITI CON PATATINE FRITTE E MAIONESE

## Panini REGIONALI

### 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 trunzo, 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, capuliatto 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.

### **KMO** 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, capuliatto di siccagno

### **Cotto e Patate 14**

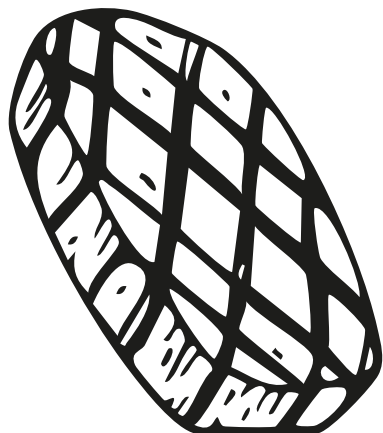
Fiordilatte, patate al forno, prosciutto cotto, blu di bufala, grana padano, olio evo

### **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  
Capuliatto di siccagni € 2  
Carciofi € 2,5  
Carne salada di cavallo € 3  
Cipolla in agrodolce € 2  
Mandorle € 1  
Melanzane fritte € 2  
Mortadella Levoni € 3  
Ricotta infornata € 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

### LIOTRU

18

Un omaggio alla potenza e alla bontà catanese. Cotoletta monumentale da **550g** di suino leggero siciliano, farcita con formaggio fuso, impanata e frita 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 **250 g** 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

### 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**

**THE ORIGINAL BLACK PIG**  
Macelleria Agricola Costanzo

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. 852/04. L'elenco dettagliato degli allergeni dei piatti serviti è consultabile dai clienti che ne facessero richiesta in conformità al Reg. UE 1169/2011.



# — I dolci di — PIAZZA — by — terra<sup>2</sup>



*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**

6

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

**Cannolo** 

6

su richiesta anche senza glutine

**Torta del giorno**

5

**Sorbetto al limone**

4

## Brioche

**Classica**

2

**Vegana** *Vegan* **LACTOSE** *free*

2

**Cereali**

2

## Vini dolci

DA ACCOMPAGNAMENTO

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



## Amari



|                  |          |
|------------------|----------|
| <b>Rucolino</b>  | <b>4</b> |
| Isola d'Ischia   |          |
| <b>Averna</b>    | <b>4</b> |
| Irlanda          |          |
| <b>Del Capo</b>  | <b>5</b> |
| Calabria         |          |
| <b>Unicum</b>    | <b>5</b> |
| Ungheria         |          |
| <b>Amara</b>     | <b>5</b> |
| Sicilia          |          |
| <b>Jefferson</b> | <b>6</b> |
| Calabria         |          |