

Pranzo in PIAZZA



Antipasti

Tortini di patate 6

Cuore di formaggio fondente, verdure saltate, insalata di cavolo trunzo 
/ Potatoes, cheese, sauteed vegetables, cavolo trunzo sicilian salad

Polpette di ricotta 9

Con insalata mista
/ Ricotta cheese meatball with mixed salad

Parmigiana di zucca 9

Con bietta e ragusano
/ Sicilian parmigiana with pumpkin, sauteed vegetables, sicilian ragusano cheese

Cotoletta di funghi 7

con pangrattato e servita con insalata mista
/ Mushroom, breadcrumbs, lettuce, carrot

Broccoli affogati 7

/ Stewed broccoli

Polpette di broccoli 6

Con insalata mista
/ Broccoli meatball, lettuce, carrot

Aperitivo di Terra 15

Arancinetto, scacciata di nostra produzione, tortino di patate, cotoletta di funghi, cavolfiore affogato, polpette di broccoli / Small arancino, homemade scacciata, potatoes pie, mushroom, sicilian stile cauliflower, broccoli meatball

Arancini di alici 7

Ripieno con mollica, uvetta, mandorle cipolla, pomodoro, pecorino. Con cous cous su ciuffi di ricotta. / Arancino with anjovies, breadcrumbs, raisins, almond, tomatoes, pecorino cheese, served with cous cous & ricotta cheese

Aperitivo crudo di mare 12

Sashimi di tonno, salmone, tartar di gambero rosa, pesce d'amo salmistrato / Sashimi of Tuna, Salmon, prawn tartar, salted fish

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 / Sicilian fish caponata, fish parmigiana, beccafico anchovies, fried squid, octopus e potatoes, marinated prawn, crouton with red onion & fried swordfish

Gamberoni in tempura 10

4 pz su cous cous speziato (paprika, curry, arancia, limone, peperoncini) e salsa sweet and chili / 4 pz of Fried Prawns, cous cous, (paprika, curry, orange, lemon, peppers) sweet and chilly sauce

Polpo & patate 11

3 tapas di polpo scottato, crocchette di patate e peperoni in salsa teriyaki / 3 croquettes of potatoes, with grilled octopus & peppers in teriyaki sauce

Insalata Caprese: 12

Pomodoro, mozzarella di bufala dop, basilico
/ Tomatoes, bufala mozzarella dop, basil



Primi

Zuppa di legumi del giorno  **8**
/ Legume soup of the day

Piatto del giorno  **12**
Proposto in base alla disponibilità e freschezza della materia prima.
/ Offered based on the availability and freshness of the ingredients

Gnocchi alla sorrentina **10**
Gratinati con mozzarella, pomodoro siccagno e basilico
/ Gratinated with mozzarella, sun-dried tomatoes, and basil

Tagliatelle **13**
al Ragù di maialino dei Nebrodi, e parmigiano in due consistenze
/ With slow-cooked Nebrodi pork ragù and parmesan served two ways

Tagliolini **14**
al ragù di polpo, polpo in tempura
/ Tagliolini with octopus ragù, fried octopus

Ravioli Norma **13**
ripieni di crema di melanzane e scamorza, salsa di pomodoro, melanzane fritte e ricotta salata
/ Norma ravioli fill with aubergines cream, tomato sauce, fried eggplant, salty ricotta cheese

Ravioli carbonara **13**
Su crema di pecorino e guanciale croccante
/ Carbonara ravioli, pecorino cream, crunchy bacon

Risotto **16**
al ragù di pesce pregiato del Mediterraneo, colatura di ricotta, emulsione di prezzemolo
/ Risotto with mediterranean fish, ricotta cheese, persley emulsion

Ravioli giganti ai funghi porcini **14**
con ricotta, fonduta di pepato, fungo in tempura / King Mushroom e ricotta ravioli, cheese fondue, fried mushroom

Casarecce alla catanese **13**
Alici, finocchietto, uvetta, mandorle e mollica atturratae / Casarecce Catanese Style with Anchovies, Wild Fennel, Raisins, Almonds and Toasted Breadcrumbs



Secondi

Tonno scottato **22**
su caponata siciliana di pesce, mandorle e scaglie di Cioccolato
/ Grilled tuna fish, sicilian fish caponata, almond, chocolate

Involtini di pesce spada **18**
Con cous cous speziato e zucca in agrodolce
/ Swordfish roll, spiced cous cous, bitter and sour pumpkin

Calamaro ripieno **23**
Pangrattato, capuliato, parmigiano, pecorino, olive, scamorza servito con chips di patate, chutney di mele
/ Stuffed squid with Breadcrumbs, capuliato (sun-dried tomato paste), Parmesan, Pecorino, olives, and scamorza cheese, served with potato chips and apple chutney

Tataki di salmone **18**
Cavolo marinato alla soia con emulsione di prezzemolo funghi in tempura
/ Salmon tataki, marinated soia cabbage, fried mushroom, persley emulsion



Piatti unici

Pollo al curry 🍴 13

Con riso basmati
/ Curry chicken, baked fennel, basmati rice

Polpettone 🍴 14

Con zucca in agrodolce, funghi saltati e patate prezzemolate
/ Meatloaf with mushroom, bitter&sour pumpkin, baked fennel, potatoes

Terra² 🍴 14

Polpette di ricotta con finocchio gratinato, insalata di cavolo trunzu, cavolfiore affogato, cestino di patate
/ Ricotta cheese meatball, baked onion, sicilian cavolo trunzo salad, sicilian stile cauliflower, potatoes pie

Dalla terra alla tavola 🍴 *Vegan* 14

Burger di broccoli e patate, zucca in agrodolce, verdure saltate, zuppa di legumi, cotoletta di funghi
/ Broccoli meatball, bitter and sour pumpkin, sauteed vegetables, broad bean soup, fried mushroom

Pizza al taglio

Zucca e funghi 4.5

Pizza di nostra produzione, funghi, zucca, cipolla, scaglie di ragusano
/ Homemade sliced pizza with pumpkin, mushroom, onion, mozzarella and ragusano cheese

Margherita 4.5

/ Homemade sliced pizza with tomatoes, mozzarella cheese

Patate e cipolla 4.5

Pizza di nostra produzione, Patate, mozzarella, cipolla, scaglie di ragusano
/ Homemade sliced pizza with potatoes, onion, mozzarella & ragusano cheese



Tavola Calda

Cipollina 2.5

/ Typical homemade sicilian savory breakfast with tomato sauce, onion, mozzarella cheese

Arancino 3

Fritto al momento (7 minuti di cottura)
/ Arancino - fried at the moment (7 minutes of cooking)

Scacciata di nostra produzione 3.5

/ Daily Sicilian homemade scacciata





CIARA 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

Cordial bergamotto e rosmarino Do U Mix, Tonica Thomas Henry. Tónico dalle note mediterranee.

Super Tererè 6

Cordial Ananas e Pepe rosa Do u Mix, Cedrata. Fresco Frizzante e dolciastro.

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



CLARA BOW

coffee & drink



Signatures

Flapper Collins 8

Bombay Gin, lemon juice, sugar syrup, soda, garnished with cucumber and mint.
Method: shake & strain.

Golden Age Mule 8

42 Below Vodka, lemon juice, spicy mango syrup, Organics ginger beer, garnished with mint. Method: build

Hemingway's Punch 8

Bacardi Carta Blanca Rum, lime juice, sugar syrup, grapefruit juice, soda, garnished with a grapefruit slice. Method: shake & strain.

Tijuana Cooler 8

Cazadores Tequila, pineapple juice, lime juice, agave syrup, soda, garnished with mint.
Method: shake & strain.

Speakeasy Spritz 9

42 Below Vodka, Aperol, orange juice, prosecco, soda, garnished with lemon peel.
Method: build

Rum Runner Club 9

Bacardi Carta Blanca Rum, Mount Gay Rum, lime juice, pineapple juice, passion fruit syrup, garnished with lemon peel and mint.
Method: shake & strain

Smoky Sunset 9

Peloton de la Muerte Mezcal, blueberry juice, lemon juice, honey syrup, garnished with a lemon slice. Method: shake & strain.

Jasmine Breeze 10

Bombay Gin, Italicus bergamot liqueur, lemon juice, pink grapefruit soda, garnished with a lemon slice. Method: shake & strain.

Virgin Bay ALCOHOL FREE

Virgin Tonic 6

Do U Mix bergamot and rosemary cordial, Thomas Henry tonic water.
A tonic with Mediterranean notes.

Super Tererè 6

Do U Mix pineapple and pink pepper cordial, citron soda. *Fresh, sparkling, and slightly sweet.*

Exotic Spicy 6

Lime juice, spicy mango syrup, Organics ginger beer. *With spicy and tropical notes.*

Internationals

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 WATER

Lete 3
Leggermente Frizzante 75cl

San Benedetto 3
Frizzante 65cl

Acqua microfiltrata ad osmosi 2
Naturale / Frizzante 1Lt

BIRRE IN BOTTIGLIA BEER BOTTLED

Birra dello stretto 3.5
Caulier Blonde  5.5

BIRRE ALLA SPINA DRAFT BEER

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 COFFEE

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

ANALCOLICHE NON-ALCOHOLIC

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 Wine by the glass

Vino rosso del giorno (a scelta del sommelier) 6
Red wine of the day (selected by the sommelier) 6

BOLLICINE SPARKLING

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 ROSE

Alnus - I custodi delle vigne dell'etna 7 - 32
Nerello mascalese 80% - Nerello cappuccio
20% - 2024 -
Solicchiata (CT) Etna Nord - Sicilia



MACERATI ORANGE

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
White wine of the day (selected by the sommelier) 6

BIANCHI WHITE

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 RED

Esplicito - 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