

Menù

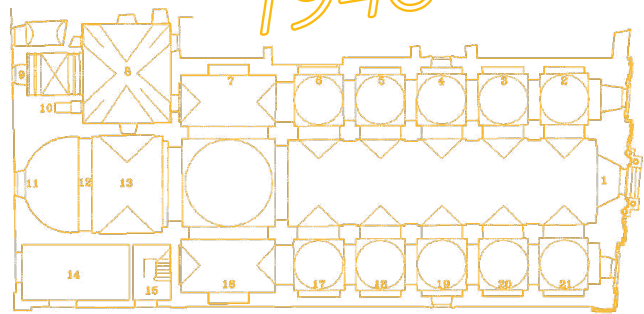
PIAZZA



5 CUCINE MONOTEMATICHE • CANTINA • COCKTAIL BAR

Lo
sapervi?

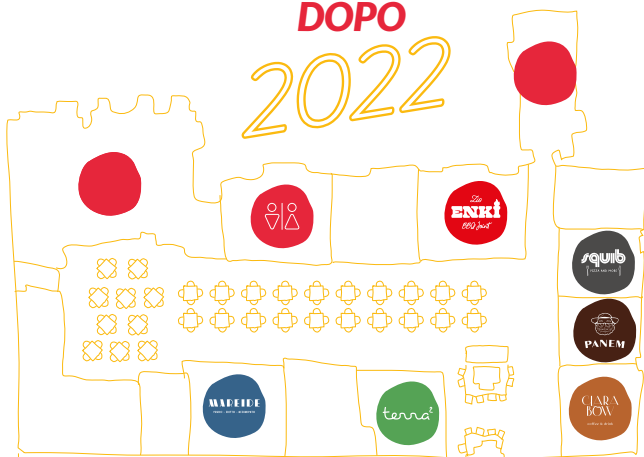
PRIMA
1943



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 bianca, 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 bianca, 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 2,5
Cappuccino latte
di mandorla 2,8
Cappuccino latte di soia 2,8
Latte macchiato 2,5
The/Tisana 3,5
Tè freddo 3,5
Limone, Pesca 4
Spremuta d'arancia 4
Succhi di frutta 3,5
Ananas
Mela
Pera
Succhi di frutta 4,5
Mirtillo
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

Murgo Brut

Nerello Mascalese 100%
Santa Venerina (CT) - Sicilia



6.5 - 28

Bolle di Micaela Brut Rose' - Conti Thun 6.5 - 31

Groppello 100%
Puegnano sul Garda (BS) - Lombardia

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

Mari di Ripiddu - Grasso 6.5 - 29

Carricante 100% - 2022 Randazzo (Ct) -
Etna Nord - Sicilia

ROSSI

Frappato D.O.C Vittoria 2023 6.5 - 28

Frappato 100%
Caltagirone (CT) - Sicilia

Ripiddu Rosso - Grasso 6.5 - 31

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



8 - 42



6.5 - 28

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	
Fedele - 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 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
Solichchiata (CT) Etna nord - Sicilia

Falanghina Domus Giullii - 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** 22
Negroamaro 100% - 2022
Leporano (Ta) - Puglia

Valpolicella Classico - Villa Spinosa 28
Corvina veronese, Corvinone e Rondinella
2021 Negrar (Vr) - Veneto

Montefalco Rosso Adanti 25
Sangiovese e Sagrantino - 2019
Bevagna (Pg) - Umbria

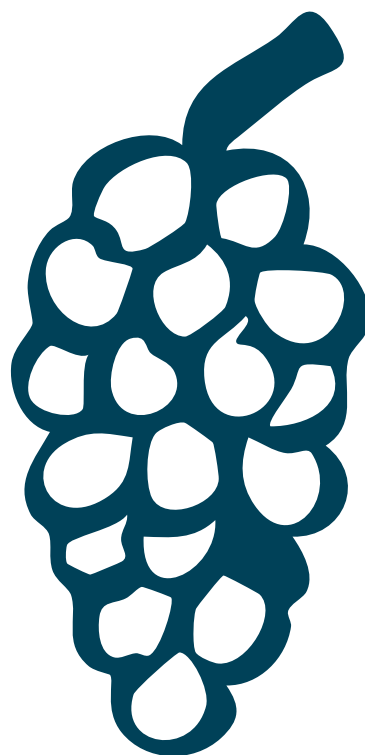
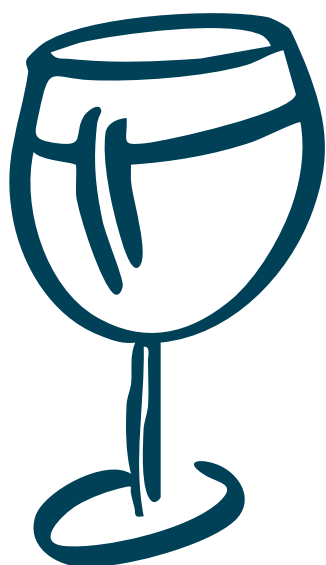
Re Sale - Feudi Salentini 26
Primitivo 100%
Leporano (Ta) - Puglia

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 e philadelphia, verdure saltate e insalata mista

Polpette di ricotta  **9**
Con insalata mista

Parmigiana di zucca  **9**
Con bietta e ragusano

Broccoli affogati  *Vegan* **7**

Polpette di Ceci e Patate  *Vegan* **6**
Con curcuma e curry serviti con insalata di lattuga e carote e maionese veg

Aperitivo di Terra **15**
Arancinetto, tavola calda, tortino di patate, carote con aromi e sesamo, broccolo affogato, polpette di ceci e patate

MAREIDE
RISO - PASTA - SOSTITUTO

Arancino di mare **6.5**
Riso Carnaroli aromatizzato allo zafferano con ragù di pesce (cozze, calamari, polpo, vongole, pesce d'amo) su crema allo zafferano e nido di verdure selvatiche siciliane

Aperitivo di crudo di mare* **13**
Salmistrati selezionati di tonno e salmone, pesce d'amo, frutta fresca e coulis.

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

Polpo & patate **11**
3 tapas di polpo scottato, crocchette di patate e peperoni in salsa teriyaki

Tris di crispelle di mare* **8**

- Stracciatella, acciuga di Sciacca, pomodoro confit,
- Salmone, avocado e yogurt,
- Pistacchio tartare gambero e zeste di limone

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 Zucchina **6**
Zucchina 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 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



terra²

Piatti unici

Pollo al curry 	13
Con riso basmati	
Polpettone	14
Con caponata di zucca, carote agli aromi e sesamo, patate prezzemolate	
Terra²	14
Polpette di ricotta con finocchio gratinato, verza in agrodolce, broccoli affogati, cestino di patate	
Dalla terra alla tavola <i>Vegan</i>	14
Burger di broccoli e patate, caponata di zucca, verdure saltate, zuppa di legumi, carote agli aromi e sesamo	

Primi

Zuppa di legumi del giorno	8
Piatto del giorno	12
Proposto in base alla disponibilità e freschezza della materia prima.	





MAREIDE

PASTA - CRUDO - FRITTO - AFFUMICATO

Primi

Tagliatelle al ragù di maialino nero dei Nebrodi 12

Con parmigiano in due consistenze e ragù con suino nero dei Nebrodi, macelleria Costanzo Randazzo

Pasta con i "bastaddi arriminati" 13

Casarecce fresche con cavolfiore, salsiccia, olive, capuliatto di pomodoro e ragusano

Ravioli norma* 13

Ripieni di crema di melanzane e scamorza, salsa di pomodoro, melanzane fritte e ricotta salata

Carbonara di carciofi di stagione 14

Linguine di pasta di semola, con cuori di carciofi fritti, uova da galline allevate all'aperto siciliane, pecorino siciliano e pepe.

Linguine al ragù di triglia* 13

Con finocchietto rizzo e mollica atturrata

Gnocchi delle due Sicilie 11

Gnocchi di nostra produzione con salsa fresca di pomodoro, treccione di bufala ragusana, parmigiano, basilico, pangrattato

Calamarata al Grillo di Sicilia* 15

Calamari sfumati al Grillo di Sicilia, acciuga, zucca, uvetta, mandorle, mollica atturrata & bottarga di tonno



Secondi

Involtini di pesce spada* 18

Farciti con mollica, pinoli, uvetta, pecorino DOP, estratto di pomodoro siculo, accompagnati da cous cous speziato e zucca in agrodolce

Triglie a beccafico* 15

N 3 pz farcite con mollica, pinoli, uvetta, pecorino DOP, estratto di pomodoro siculo su verdure saltate, ricotta e coulis di arancia

Trancio di ricciola in doppia cottura* 20

N 2 filetti di ricciola cotta a bassa temperatura e successivamente scottata con carciofi fritti, patate al forno e maionese al curry

Guazzetto di pesce* 18

Con cozze, totano, gambero rosa, gamberone, vongole, ricciola, pomodoro, cipolla servito con chips di pane

Calamaro ripieno* 20

Pan grattato, capuliatto di pomodoro, parmigiano, pecorino, olive, scamorza, servito con chips di patate e 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, cipolla, 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 cornflake, 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

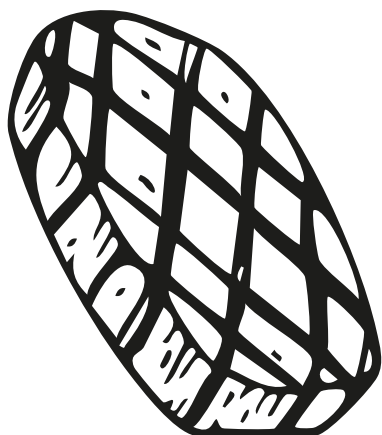
Pistacchio e pancetta 16.5

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

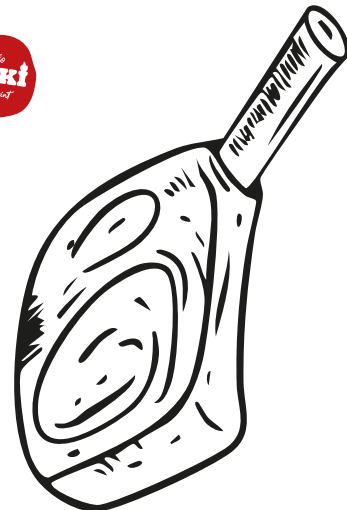




Zio ENKI

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 radicchio Trevigiano 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.

Grigliata del macellaio



23

Polpette di asina, cipollata di vacca di montagna dell'Etna, salsicce condite servite con contorno di verdure selvatiche saltate e patate al forno

T-Bone

Bue / Vacca di montagna dell'Etna

€ 7 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, patate dippers e salsa barbecue.

Hamburger di vacca di montagna dell'Etna

16

Hamburger di **300gr** servito con crema di parmigiano e radicchio Trevigiano con glassa di aceto balsamico

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.

Contorni

PATATE DIPPERS 5,5

SWEET FRIES 6

VERDURE GRIGLIATE 7

Porro locale, indivia e radicchio Trevigiano

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.