

Pranzo in PIAZZA



Antipasti

Tortini di patate 6

Cuore di formaggio fondente, verdure saltate e insalata mista
/ Melted cheese heart, sautéed vegetables, and mixed salad

Polpette di ricotta 9

Con insalata mista
/ Ricotta cheese meatball with mixed salad

Broccoli affogati *Vegan* 7

/ Stewed broccoli

Polpette ceci e patate *Vegan* 6

Con insalata di lattuga e carote con mayo veg
/ With lettuce and carrot salad with vegan mayo

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 / Carnaroli rice infused with saffron, filled with a seafood ragù (mussels, squid, octopus, clams, line-caught fish), served on saffron cream with a nest of wild Sicilian wild vegetables.

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

Salmistrati selezionati di tonno e salmone, pesce d'amo, frutta fresca e coulis. Finitura con olio da cultivar Biancolilla EVO Tondoil di Buccheri (SR). / Selected cured tuna and salmon, line-caught fish, fresh fruit, and coulis. Finished with extra virgin olive oil from Biancolilla cultivar by Tondoil, Buccheri (SR).

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 / Fish caponata, seafood parmigiana, sarde a beccafico, crispy fried calamari, octopus & potato salad, marinated shrimp, crostini with red onion & sweet-and-sour 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

Tagliatelle 12

Con parmigiano in due consistenze e ragù con suino nero dei Nebrodi, macelleria Costanzo Randazzo / *With Parmigiano in two textures and ragù made with Nebrodi black pork (Costanzo butcher, Randazzo).*

Ravioli norma* 13

Ripieni di crema di melanzane e scamorza, salsa di pomodoro, melanzane fritte e ricotta salata / *Filled with aubergine cream and scamorza, tomato sauce, fried aubergines, and salted ricotta.*

Pasta del contadino 12

Casarecce con cime di rapa, salsiccia, cipolla, salsa di pomodoro fatta in casa & ragusano grattugiato / *Casarecce with turnip greens, sausage, onion, homemade tomato sauce & grated Ragusano cheese*

Spaghetti alla carbonara 12

Mantecati con tuorlo d'uovo Bio da galline allevate a terra, guanciale di suino leggero siciliano & pecorino DOP / *Creamed with organic free-range egg yolk, Sicilian light pork guanciale & PDO Pecorino cheese*

Taglioline Nere 12

Taglioline impastate con il nero di seppia, mantecate con crema di ricotta, pistacchio e finiti con tartare di gambero / *Tagliolini made with squid ink dough, tossed in a ricotta and pistachio cream, finished with shrimp tartare*

Gnocchi delle due Sicilie 11

Gnocchi di nostra produzione con salsa fresca di pomodoro, treccione di bufala ragusana, parmigiano, basilico, pangrattato / *Homemade gnocchi with fresh tomato sauce, braided Ragusano buffalo mozzarella, Parmigiano, basil, and breadcrumbs.*

Panzerotti ai funghi porcini 13

Ripieni di funghi porcini serviti con bechamel al parmigiano e funghi / *Porcini mushroom-filled pasta served with Parmesan béchamel and mushrooms*



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 / *Stuffed with breadcrumbs, pine nuts, raisins, PDO pecorino, Sicilian tomato extract, served with spiced couscous and sweet-and-sour pumpkin.*

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 / *Three pieces filled with breadcrumbs, pine nuts, raisins, PDO pecorino, and Sicilian tomato extract, served on sautéed vegetables with ricotta and orange coulis.*

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 / *Two amberjack fillets cooked at low temperature then seared, with fried artichokes, roasted potatoes, and curry mayonnaise.*

Guazzetto di pesce* 18

Con cozze, totano, gambero rosa, gamberone, vongole, ricciola, pomodoro, cipolla servito con chips di pane / *With mussels, squid, pink shrimp, jumbo prawn, clams, amberjack, tomato, and onion, served with bread chips.*

Calamaro ripieno* 19

Pan grattato, capuliato di pomodoro, parmigiano, pecorino, olive, scamorza, servito con chips di patate e chutney di mele / *Breadcrumbs, sun-dried tomato paste, Parmigiano, pecorino, olives, scamorza, served with potato chips and apple chutney.*



Piatti unici

Pollo al curry 🍴 13

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

Filetto di maiale 🍴 14

Con caponata di zucca, carote agli aromi e sesamo, patate prezzemolate
/ Con caponata di zucca, carote agli aromi e sesamo, patate prezzemolate

Terra² 🍴 14

Polpette di ricotta con finocchio gratinato, verza in agrodolce, broccolo affogato, cestino di patate
/ Ricotta meatballs with baked fennel, sweet-and-sour savoy cabbage, braised broccoli, and a small basket of potatoes.

Dalla terra alla tavola 🍴 *Vegan* 14

Burger di broccoli e patate, caponata di zucca, verdure saltate, zuppa di legumi, carote agli aromi e sesamo
/ Broccoli and potato burger, pumpkin caponata, sautéed vegetables, legume soup, carrots with herbs and sesame



Tavola Calda

Cipollina 2.2

/ 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)

Pizzetta 2

/ Mini pizza

Cartocciata 2.2

/ Stuffed pastry

Piatti del giorno

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





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. Tonic 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



CIARA 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 Frizzante 65cl	3
Acqua microfiltrata ad osmosi	2

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	2,5
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	
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

Vino bianco del giorno (a scelta del sommelier) 6
White wine of the day (selected by the sommelier) 6

BOLLICINE SPARKLING

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 ROSE'

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



7 - 32

MACERATI ORANGE

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



7 - 34

BIANCHI WHITE

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



8 - 42

Mari di Ripiddu - Grasso 6.5 - 29
Carricante 100% - 2022 Randazzo (Ct) -
Etna Nord - Sicilia

ROSSI RED

Frappato D.O.C Vittoria 2023 6.5 - 28
Frappato 100%
Caltagirone (CT) - Sicilia



6.5 - 28

Ripiddu Rosso - Grasso 6.5 - 31
Nerello Mascalese e Cappuccio - 2021 Passo
Pisciari (CT) - Etna - Sicilia

