

Pranzo in PIAZZA



Primi

Antipasti

Tortini di patate 7

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

Caponata siciliana 6

Cipolla, pomodoro, aceto di mele, zucchero, sale, melanzane, peperoni, sedano, olive verdi, uvetta e mandorle tostate /Onion, tomato, apple cider vinegar, sugar, salt, eggplant, bell peppers, celery, green olives, raisins, and toasted almonds.

Melanzana ripiena 7

Farcita con cacio, pomodoro, basilico. Servita su base di pomodoro e cipolla.
/ Stuffed with cheese, tomato, and fresh basil. Served on a tomato and onion sauce.

Patate dippers 5.5

Patate fritte ondulate con la buccia /Crinkle-cut fries with the skin on

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, sardines a beccafico, crispy fried calamari, octopus and potato salad, marinated shrimp, crostini topped with red onion and sweet-and-sour fried swordfish

Cuoppo fritto di pesce* 300gr 15

Calamari, ope, gamberetti serviti con salsa sweet & chili /Squid, whitebait, and shrimp, served with sweet chili sauce.

Linguine in guazzetto di mare* 13

Con gamberetti, vongole, cozze e calamari /Linguine in a seafood broth, with shrimp, clams, mussels, and calamari

Spaghetti alla carbonara 12

Uovo, pecorino, guanciale croccante
/Egg, pecorino cheese, and crispy guanciale

Casarecce alla norma 9

Salsa di pomodoro, melanzana frita, ricotta salata, basilico /Tomato sauce, fried eggplant, salted ricotta, and fresh basil

Gnocchi alla sorrentina 11

Gnocchi di nostra produzione con salsa fresca di pomodoro, provola siciliana dei Nebrodi, parmigiano e basilico /House-made gnocchi with fresh tomato sauce, Sicilian provola from the Nebrodi Mountains, parmesan, and basil

Tagliatelle al ragù di maialino nero dei Nebrodi 12

Con parmigiano in due consistenze /Tagliatelle with Nebrodi black pork ragù, finished with parmesan in two textures



Secondi

Pesce spada* arrostito 14

Con insalata di lattuga, pomodorino, finocchio e patate al forno / Served with lettuce salad, cherry tomatoes, fennel, and roasted potatoes

Involtini di pesce spada* 18

Farciti con mollica, pinoli, uvetta, pecorino dop, estratto di pomodoro, accompagnati da caponata siciliana / Swordfish rolls stuffed with breadcrumbs, pine nuts, raisins, DOP pecorino, and tomato paste, served with Sicilian caponata

Tris di polpette di cavallo 16

Servite con verdure grigliate / Trio of horse meat meatballs Served with grilled vegetables

Entrecôte di vitello gr 250 21

Servito con insalata mista, pomodorino, scaglie di grana e glassa di aceto balsamico / 250 g veal entrecôte Served with mixed greens, cherry tomatoes, shaved Grana cheese, and a balsamic glaze



Insalate

Caprese 10

pomodoro costolutto siciliano, mozzarella di bufala ragusana, basilico servita con crostini di pane / Sicilian ribbed tomato, Ragusana buffalo mozzarella, and basil, served with toasted bread crostini

Salmone e avocado 16

lattuga, rucola, salmone, scaglie di pepato ubriaco, mais, avocado e crostini di pane / Lettuce, arugula, salmon, shaved "pepato ubriaco" cheese, corn, avocado & toasted bread crostini

Chicken salad 13

lattuga, petto di pollo fritto in crosta di corn flakes, cipolla croccante, scaglie di grana, salsa caesar. Servita con crostini di pane / Lettuce, cornflake-crusted fried chicken breast, crispy onions, shaved Grana cheese, and Caesar dressing, served with toasted bread crostini



Pizza

Faccia di vecchia 5

Olio, origano / Olive oil, oregano

Biancaneve 9

Mozzarella, olio, basilico / Mozzarella, olive oil, and fresh basil

Sicilia bedda 10

Salsa di pomodoro, Pomodoro fresco infornato, acciuga, indivia riccia, mozzarella / Tomato sauce, Roasted fresh tomato, anchovy, curly endive, and mozzarella

Margherita 10

Salsa di pomodoro, mozzarella olio e origano / Tomato sauce, mozzarella, olive oil, and oregano

Norma 10

Salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane fritte e ricotta salata / Tomato sauce, mozzarella, fried eggplant, and salted ricotta

Panini

Double Smash burger 15

Bun, due smash burger di manzo 200 gr, guanciale croccante di suino leggero siciliano, cheddar, cipolla caramellata, salsa bbq / Bun, double 200 g smashed beef patties, crispy Sicilian pork guanciale, cheddar, caramelized onions, and BBQ sauce

Chicken Burger 14

Bread burger, cotoletta di pollo con i corn flakes, pesto di pistacchio, lattuga, provola e maionese / Breaded burger bun, cornflake-crusted chicken cutlet, pistachio pesto, lettuce, provola cheese, and mayo

TUTTI SERVITI CON PATATINE FRITTE E MAIONESE

ALL SERVED W/ FRIES AND MAYO

Piatti unici

Pollo al curry 🍛

Con riso basmati

/ Curry chicken, baked fennel, basmati rice

13

Terra² 🍷

Insalata fredda di carne condita con olive, sedano, capperi;

Melanzana ripiena, Caponata, Riso con verdure
/ Cold beef salad with olives, celery and capers, served with stuffed eggplant, Sicilian caponata, and rice with seasonal vegetables.

14

Terra e orto con involtino alla messinese

Involtini di lonza alla messinese, peperoni grigliati, tortino di patate, insalata mista
/ Messina-style pork loin rolls, grilled peppers, potato cake, and mixed salad.

14

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

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. 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
Warsteiner Zero Alcool 4
Birra freak IPA 8

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

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

Rosae - Baroni di Pianogrillo

Rosato da uve frappato
Chiaramonte Gulfi (RG) Sicilia



6 - 27

Vino bianco del giorno (a scelta del sommelier)

6

White wine of the day (selected by the sommelier)

BIANCHI

WHITE

Onde di sole - Hibiscus

Grillo 100% - 2023
Ustica (PA) - Sicilia



8 - 42

Mari di Ripiddu - Grasso

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

6.5 - 29

Nosiola - Salvetta

100% Nosiola
Madruzzo (TN) Trentino

7 - 30

ROSSI

RED

Frappato D.O.C Vittoria 2023

Frappato 100%
Caltagirone (CT) - Sicilia



6.5 - 28

Ripiddu Rosso - Grasso

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

6.5 - 31