



PIAZZA
SCAMMACCA

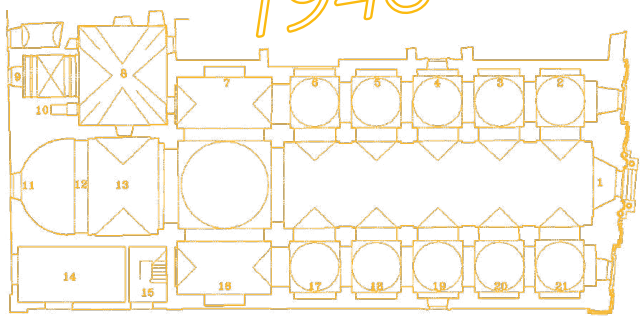
Menù PIAZZA



5 CUCINE MONOTEMATICHE • CANTINA • COCKTAIL BAR

Lo sapervi?

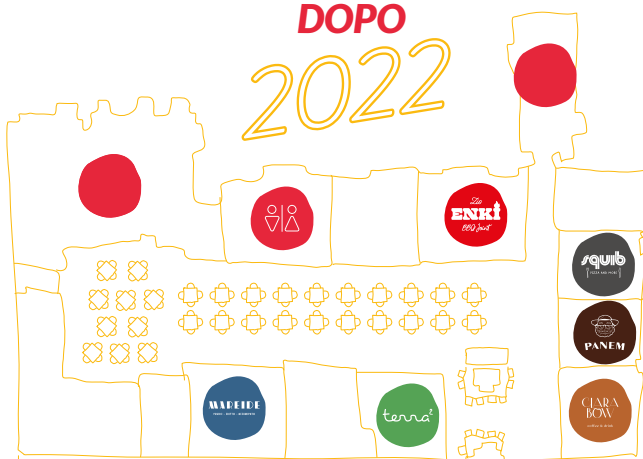
PRIMA
1943



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 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
Naturale / Frizzante 1Lt

BIRRE IN BOTTIGLIA

Birra dello stretto 3.5
Caulier Blonde (🍷) 5.5
Warsteiner Zero Alcool 4
Birra freak IPA 8

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
Socchi di frutta 3,5
Ananas
Mela
Pera 4,5
Socchi 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

Rosae - Baroni di Pianogrillo

Rosato da uve frappato
Chiaramonte Gulfi (RG) Sicilia



6 - 27

Vino bianco del giorno (a scelta del sommelier) 6

BIANCHI

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

Frappato D.O.C Vittoria 2023

Frappato 100%
Caltagirone (CT) - Sicilia



6.5 - 28

Ripiddu Rosso - Grasso

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

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	
Monte Arso Brut Nature - Barone di Villagrande	40
Nicolosi (Ct) - Sicilia	
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	
Monte Arso Etna Bianco - Barone di Villagrande	38
Nicolosi (Ct) - Sicilia	
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
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** 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

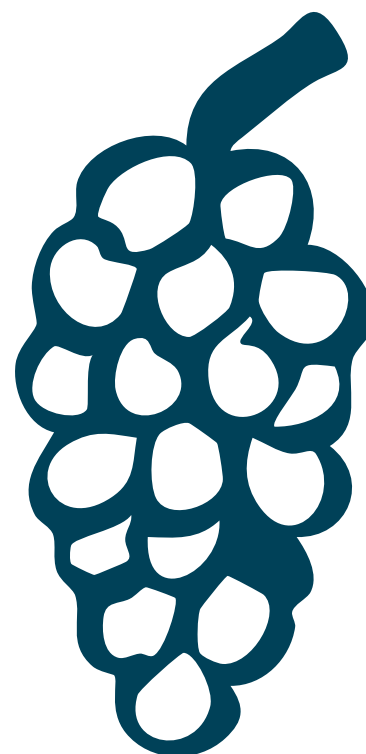
**Armacia - Coop. Enopolis costa viola &
Criserà** 30
Prunesta, Malvasia nera, Nerello Calabrese,
Gaglioppo Costa Viola - 2022
Scilla (Re) - Calabria

**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



Almerita Brut 2023 46
Almerita Brut Rose 55
Mozia 2025- Grillo 46
C'era Già Chardonnay 54
Nozze d'Oro 24 Doc Sicilia 46



Antipasti DA CONDIVIDERE

terra²

Tortini di patate

Cuore di formaggio fondente e philadelphia, verdure saltate e insalata mista

7

Polpette di ricotta

Con insalata mista

9

Caponata siciliana

Cipolla, pomodoro, aceto di mele, zucchero, sale, melanzane, peperoni, sedano, olive verdi, uvetta e mandorle tostate

6

Melanzana ripiena

Farcita con cacio, pomodoro, basilico. Servita su base di pomodoro e cipolla.

7

MADEIDE
PIZZA - PASTA - RISTORANTE

Cuoppo di Fritto*

Calamari, ope, gamberetti serviti con salsa sweet & chili

14

Nigiri Selezione*

2€ al pz

Scegli tra tonno, ricciola, salmone o triglia - freschezza e qualità in ogni boccone.

Gran antipasto siculo*

18

Selezione di specialità tradizionali: caponata e parmigiana di pesce, sarde a beccafico, fritturina croccante di calamari, insalata di polpo e patate, gamberetti marinati e crostino con cipolla rossa e pesce spada fritto in agrodolce. Un viaggio di gusto!

Arancino pistacchio ricotta e gambero*

6.5

Riso carnaroli al pistacchio con cuore filante di formaggio ricotta e gamberi

PANEM

Crostini Catanese

Pomodoro, cipolla rossa e ricotta salata

6

Crostini Avocado e salmone

Avocado, salmone e salsa tartara

6

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 Dippers

Patate fritte con buccia

5,5

Sweet Fries

Patate dolci fritte

6

Fritto dello zio x2 / x4

10 / 20

Fritto di nostra produzione: tuma frita, crocchette di patate, arancinetti al pistacchio e alla norma, panelle con prezzemolo. Servito con maionese e salsa bbq



terra²

Piatti unici

Pollo al curry 

Con riso basmati

14

Terra² 

Insalata fredda di carne condita con olive, sedano, capperi; melanzana ripiena, caponata, riso con verdure

14

Terra e orto con involtino alla messinese 

Involtini di lonza alla messinese, peperoni grigliati, tortino di patate, insalata mista

14

Piatto vegan  *Vegan*

Riso integrale biodinamico con verdure di stagione, Pomodoro ripieno con aromi, pomodoro secco su nido di tenerumi, Caponata siciliana con mandorle tostate, Polpette veg di patate e ceci

15





MAREIDE

PASTA ~ CRUDO ~ FRITTO ~ AFFUMICATO

Primi

Ravioli Norma* 13

Ravioli ripieni di melanzane e scamorza con salsa di pomodoro, melanzane fritte e ricotta salata: tradizione e innovazione si incontrano.

Spaghetti alla Carbonara 12

La nostra versione con uova Bio, guanciale siciliano e pecorino DOP, per chi non rinuncia ai grandi classici.

Taglioline Nere 12

Avvolte in crema di zucchine e zafferano, con capuliatto di pomodoro e scaglie di caciocavallo stagionato.

Tagliatelle al Ragù di Maialino 12

Parmigiano in due consistenze e ragù delicato:
comfort food con stile.

Linguine in Guazzetto di Mare* 15

Cozze, vongole, totano, gamberetti e ricciola per un primo ricco di sapori mediterranei.

Gnocchi delle Due Sicilie 11

Con salsa di pomodoro, provola, parmigiano,
basilico e pan grattato

Paccheri al Ragù di Tonno*, Pistacchio e Ciliegino 14

Un incontro sorprendente tra mare e terra, con la croccantezza del pistacchio siciliano.



Secondi

Tonno Scottato* 18

Su patate schiacciate e cipolla in agrodolce:
semplicità elegante.

Involtini di Pesce Spada* 18

Farciti con mollica, pinoli, uvetta, pecorino DOP ed estratto di pomodoro, serviti con caponata.

Pesce spada arrostito* 14

Con contorno di insalata e patate al forno

Sushi della Piazza* 16

12 nigiri misti (tonno, ricciola, triglia, salmone), accompagnati da alga wakame e salsa teriyaki – un tocco internazionale per gli amanti del sushi!





PANEM

Burger



Horse burger

16

Hamburger di cavallo 200gr, cacio cavallo stagionato, provola, pomodoro, Cipolla in agrodolce, Salsa barbecue

Chicken Burger

14

Bread burger, cotoletta di pollo con corn flakes, pesto di pistacchio, lattuga, provola e maionese

Double Smash

15

Bun, due Smash Burger di manzo 200 GR, guanciale croccante di suino leggero siciliano, cheddar, cipolla caramellata, salsa BBQ

Catanese

17

Panino tartaruga di semola con carne salada di cavallo di nostra produzione, lattuga, scaglie di pepato nero ubriaco, mele

TUTTI SERVITI CON PATATINE FRITTE E MAIONESE

Insalate

Salmone e avocado

16

Lattuga, rucola, salmone, scaglie di grana, mais e avocado

Caprese

10

Pomodoro costolutto siciliano, mozzarella di bufala Ragusa servita con crostini di panem

Chicken salad

13

lattuga, petto di pollo fritto in crosta di corn flakes, cipolla croccante, scaglie di grana, salsa caesar

TUTTE SERVITE CON CROSTINI DI PANE



squib

PIZZA AND MORE

Margherite

Margherita Verace 9

Passata di pomodoro, fiordilatte di agerola, Basilico, Olio evo

Margherita San Marzano 12.5

Pomodoro San Marzano a filetti ('e pacchetelle), mozzarella di bufala artigianale, scaglie di grana padano DOP, basilico, olio evo.

Margherita sicula 12.5

Passata di pomodoro, capuliatu di pomodoro, fiordilatte di agerola, Piacentinu ennese DOP, polvere di capperi, basilico, olio evo.

Contemporanee

Norma 11.5

Passata di pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata, basilico, olio evo.

Crudo e ciliegino 15

Passata di pomodoro, pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala (in uscita dal forno), prosciutto crudo l'Artemano 24 mesi, basilico, olio evo.

Siciliana 14

Passata di pomodoro, fiordilatte di agerola, alici, cipolla rossa, provola stagionata, olive taggiasche, 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.

Zucchine e salsiccia 14

Fiordilatte di agerola, zucchine fritte, salsiccia, blu di bufala, cipolla rossa, olio evo.

Carrettiera 13.5

Passata di pomodoro, fiordilatte di agerola, salsiccia, pangrattato tostato, ricotta salata, basilico, olio evo.

Rosso piccante 14

Passata di pomodoro, fiordilatte di agerola, nduja, spianata calabrese, cipolla rossa, olive taggiasche, olio evo.



Vegane

Vegan pesto e pacchettelle 13.5

Pesto trapanese (senza pecorino aggiunto), Pomodoro San Marzano a filetti ('e pacchettelle), carciofini, zucchine fritte, pangrattato tostato, olio evo.

Ortolana 13.5

Passata di datterino giallo, melanzane fritte, peperoni saltati, capuliatto di pomodoro, capperi, basilico, olio evo.

Special

Pesto e Pancetta 14

Fiordilatte di agerola, pomodoro ciliegino, pesto trapanese, pancetta tesa.

Pancetta e peperoni 14

Fiordilatte di agerola, peperoni saltati, pancetta tesa, provola stagionata, olive taggiasche, glassa di aceto balsamico, olio evo.

Quattro Formaggi 13.5

Fiordilatte di agerola, blu di bufala, Piacentino ennese DOP, scaglie di grana padano DOP, olio evo.

Tonnara 15

Passata di pomodoro, fiordilatte di agerola, cipolla rossa, capperi, tonno, olive taggiasche, olio evo.

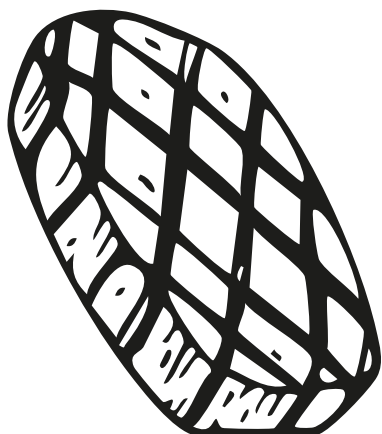
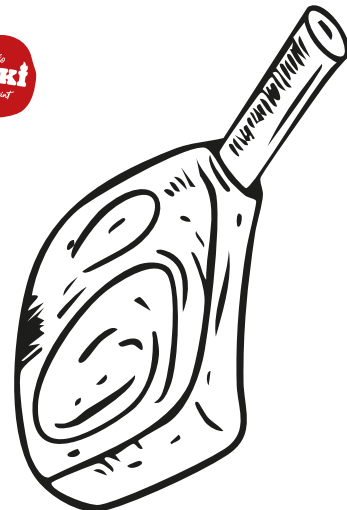
Variazioni

Alici € 2
 Blu di bufala € 2,5
 Fiordilatte € 2,5
 Grana Dop € 2
 Provola stagionata € 2
 Salsiccia € 3
 Pancetta tesa € 3
 Capuliatto di pomodoro € 2
 Carciofini € 2,5
 Cipolla rossa € 1,5
 Melanzane fritte € 2
 Ricotta salata € 2
 Crudo l'artemano 24 mesi € 3,5
 Mozzarella di bufala € 3
 Mozzarella no lattosio € 2,5
 Nduja € 2
 Tonno € 3
 Olive taggiasche € 1,5
 Passata di pomodoro € 1
 Passata di datterino giallo € 1,50
 Patate fritte € 1,5
 Piacentino Ennese € 2
 Zucchine fritte € 2
 Peperoni saltati € 2,5
 Spianata calabrese € 2,5
 Capperi € 1
 Pangrattato tostato € 1
 Glassa di aceto balsamico € 1





Zio **ENKI** BBQ Joint



Grill

Picanha di cavallo gr 300 22

Servita con lattuga pomodorini cipolla rossa e salamariglio

Entrecote di vitello 21

Grigliato servito con lattuga pomodorini scaglie di grana e glassa di aceto balsamico

Tris di polpette di cavallo 16

Servite con verdure grill ed insalata mista

Tagliata di pollo ruspante gr 300 16

Succosa e morbida in doppia cottura, accompagnata da patate al forno e maionese

Contorni

VERDURE ALLA GRIGLIA 7

SWEET FRIES* 6

Patate dolci fritte

PATATE DIPPERS* 5.5

Patate

