MERCATO · PERSONE · CULTURA

PIAZZA SCAMMACCA

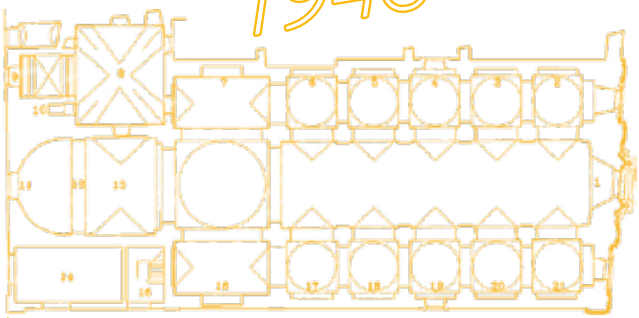
Menù PIAZZA

5 CUCINE MONOTEMATICHE • CANTINA • COCKTAIL BAR

Lo sapevi?

PRIMA

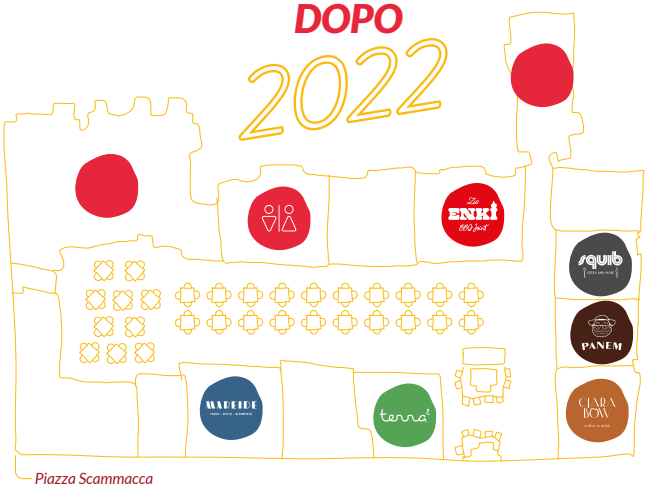
1943



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.

CIARA BOW

Beverage

ACQUA

Lete 3 Leggermente Frizzante 75cl	
San Benedetto Frizzante 65cl	3
Acqua microfiltrata ad osmosi Naturale / Frizzante 1Lt	2

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 Limone, Pesca	3,5
Spremuta d'arancia	4
Succhi di frutta Ananas Mela Pera	3,5
Succhi di frutta Mirtillo	4,5
Latte di mandorla	4

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

ANALCOLICHE

Red Bull Limonata Tonica Ginger beer Sugar free Red edition - Anguria	3.5
Fever Tree Indian Tonic Mediterranean Ginger beer	3.5
Tomarchio Linea Bio 27,5cl	3.5
Aranciata Chinotto Limonata	
Coca cola Coca Cola Zero	3.5



Vini al calice

***Vino rosso del giorno** (a scelta del sommelier)* **6**

BOLLICINE

Monte Arso Brut Nature - Barone di Villagrande **6.5 - 30**
Nicolosi (CT) - Sicilia

Bolle di Micaela Brut Rose'–Conti Thun **6.5 - 31**
Groppello 100%
Puegnano sul Garda (BS) -Lombardia

ROSATI

Rosae - Baroni di Pianogrillo **6 - 27**
Rosato da uve frappato
Chiaramonte Gulfi (RG) Sicilia

***Vino bianco del giorno** (a scelta del sommelier)* **6**

BIANCHI

Onde di sole - Hibiscus **8 - 42**
Grillo 100% - 2023
Ustica (PA) - Sicilia

Mari di ripiddu - Cantina Grasso **6.5 - 30**
Passopisciaro (CT) - Sicilia

Murgentia Bianco - Tenuta Valle delle Ferle **6 - 28**
Nero d'Avola e Frappato – IGT Terre siciliane 2023 - Caltagirone (CT) - Sicilia

ROSSI

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

Ripiddu Etna rosso - Cantina Grasso **6.5 - 30**
Passopisciaro (CT) - Sicilia



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

Fedelie - 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

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

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

TASCA
CONTI D'ALMERITA

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

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

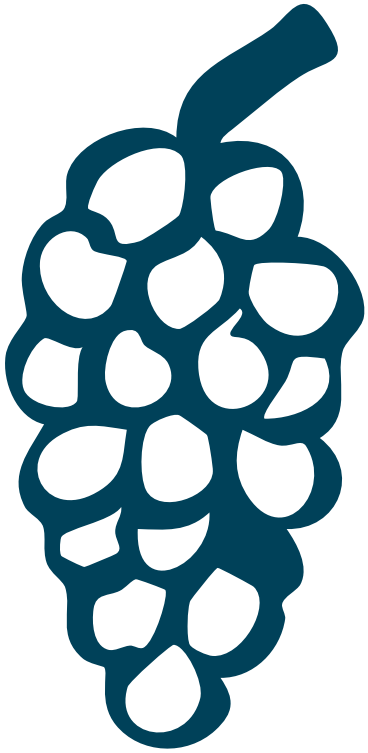
Re Sale – Feudi Salentini **26**
Primitivo 100%
Leporano (Ta) – Puglia

Dakry - Beniamino Fede **27**
Frappato e Nero d'Avola – Vittoria Docg - 2024
Licodia Eubea (CT) – Sicilia

Armacìa - 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

MAREIDE

Cuoppo di Fritto* **14**
Calamari, ope, gamberetti serviti con salsa sweet & chili

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 **6**
Pomodoro, cipolla rossa e ricotta salata

Crostini Avocado e salmone **6**
Avocado, salmone e salsa tartara

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 **5,5**
Patate fritte con buccia

Sweet Fries **6**
Patate dolci fritte

Fritto dello zio x2 / x4 **10 / 20**
Fritto di nostra produzione: tuma fritta, crocchette di patate, arancinetti al pistacchio e alla norma, panelle con prezzemolo. Servito con maionese e salsa bbq

*Alcuni alimenti presenti nel menù, se non reperiti freschi, potrebbero essere surgelati. Altri per garantirne le proprietà organolettiche,potrebbero essere stati sottoposti ad un processo di abbattimento (all'origine o in loco) ai sensi del Reg. CE n. 852/04. L'elenco dettagliato degli allergeni dei piatti serviti è consultabile dai clienti che ne facessero richiesta in conformità al Reg. UE 1169/2011.

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.

Linguine 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 capuliato 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

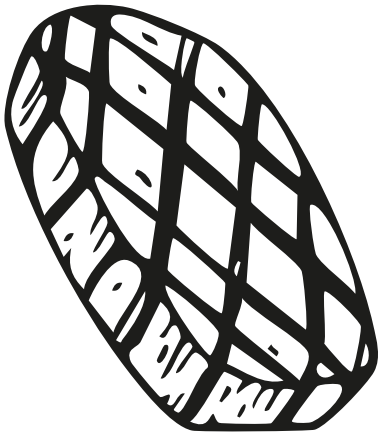




*Alcuni alimenti presenti nel menù, se non riferiti freschi, potrebbero essere surgelati. Anzi per garantirne le proprietà organolettiche,potrebbero essere stati sottoposti ad un processo di abbattimento (all'origine o in loco) ai sensi del Reg. CE n. 852/04. L'elenco dettagliato degli allergeni dei piatti servitiva consultabile dai clienti che ne facessero richiesta in conformità al Reg. UE 1169/2011.

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

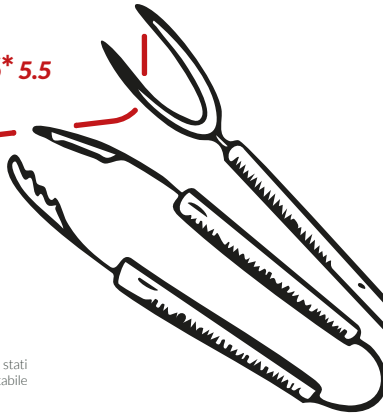
Tagliata di pollo ruspante *gr 300* **16**
Succosa e morbida in doppia cottura, accompagnata da patate al forno e maionese

Contorni

VERDURE ALLA GRIGLIA *7*

SWEET FRIES* *6*
Patate dolci fritte

PATATE DIPPERS* *5.5*
Patate





*Alcuni alimenti presenti nel menù, se non reperiti freschi, potrebbero essere surgelati. Altri per garantirne le proprietà organolettiche,potrebbero essere stati sottoposti ad un processo di abbattimento (all'origine o in loco) ai sensi del Reg. CE n. 852/04. L'elenco dettagliato degli allergeni dei piatti serviti è consultabile dai clienti che ne facessero richiesta in conformità al Reg. UE 1169/2011.







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

*Alcuni alimenti presenti nel menù, se non reperiti freschi, potrebbero essere surgelati. Altri per garantirne le proprietà organolettiche,potrebbero essere stati sottoposti ad un processo di abbattimento (all'origine o in loco) ai sensi del Reg. CE n. 852/04. L'elenco dettagliato degli allergeni dei piatti serviti è consultabile dai clienti che ne facessero richiesta in conformità al Reg. UE 1169/2011.

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, capuliato 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.

*Alcuni alimenti presenti nel menù, se non reperiti freschi, potrebbero essere surgelati. Altri per garantirne le proprietà organolettiche,potrebbero essere stati sottoposti ad un processo di abbattimento (all'origine o in loco) ai sensi del Reg. CE n. 852/04. L'elenco dettagliato degli allergeni dei piatti serviti è consultabile dai clienti che ne facessero richiesta in conformità al Reg. UE 1169/2011.

Vegane

Vegan pesto e pacchetelle **13.5**
Pesto trapanese (senza pecorino aggiunto), Pomodoro San Marzano a filetti('e pacchetelle), carciofini, zucchine fritte, pangrattato tostato, olio evo.

Ortolana **13.5**
Passata di datterino giallo, melanzane fritte, peperoni saltati, capuliato di pomodoro, capperi, basilico, olio evo.

Special

Pesto e Pancetta **14**
Fiordilatte di agerola, pomodoro ciliegino, pesto trapanese, pancetta tesa.

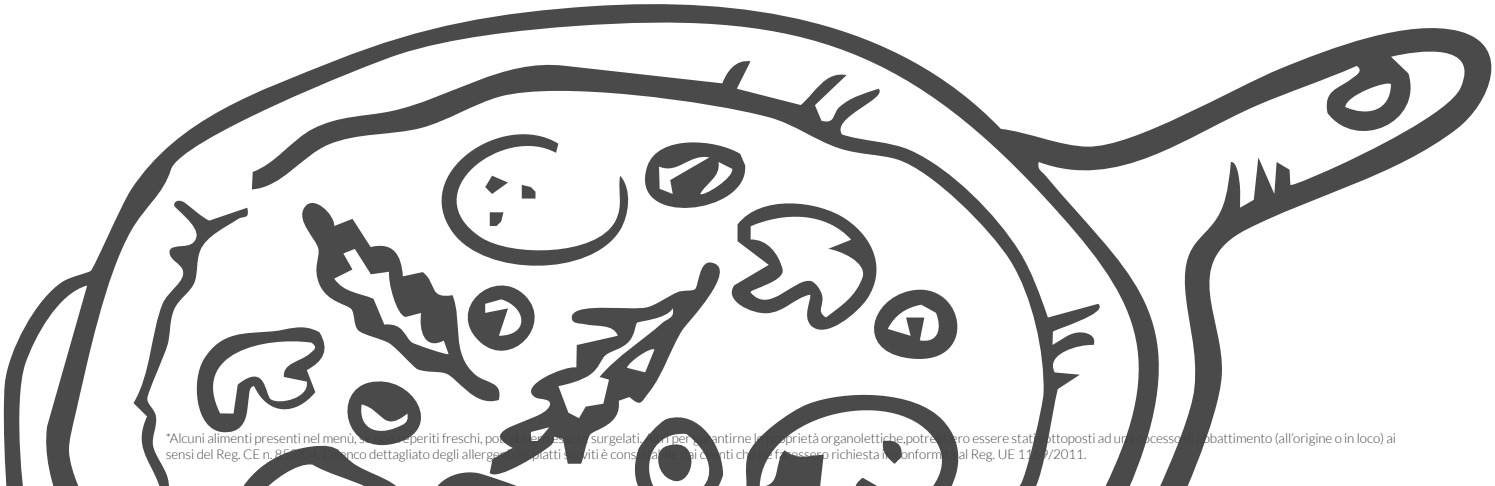
Pancetta e peperoni **14**
Fiordilatte di agerola, peperoni saltati, pancetta tesa, provola stagionata, olive taggiasche, glassa di aceto balsamico, olio evo.

Quattro Formaggi **13.5**
Fiordilatte di agerola, blu di bufala, Piacentinu 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
Capuliato 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



*Alcuni alimenti presenti nel menù, [illegible] peperiti freschi, po[illegible] surgelati. [illegible] per garantirne le proprietà organolettiche, potrebbero essere stati sottoposti ad un processo di abbattimento (all'origine o in loco) ai sensi del Reg. CE n. 85[illegible] Il banco dettagliato degli allergeni [illegible] piatti serviti è consultabile dai clienti che ne facessero richiesta in conformità al Reg. UE 11[illegible]/2011.