MERCATO · PERSONE · CULTURA

PIAZZA SCAMMACCA

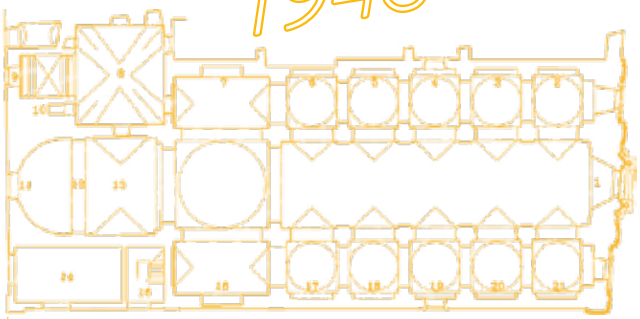
# Menù PIAZZA

**5 CUCINE MONOTEMATICHE • CANTINA • COCKTAIL BAR**

## Lo sapevi?

**PRIMA**

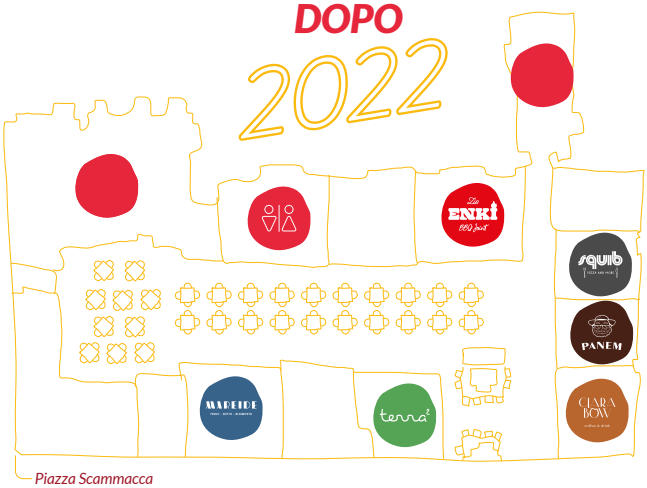
1943



*Chiesa di Santa Maria del Rosario*

**DOPO**

2022

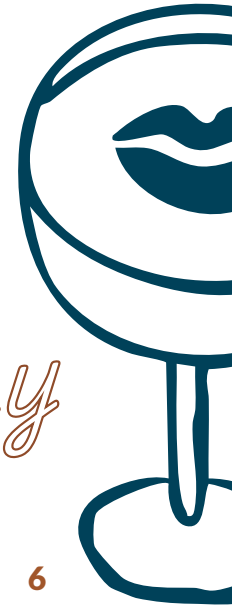



*Piazza Scammacca*

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.

# 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 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

**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 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 | 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

| | |
|---|---|
| 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

***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

***Monte Arso Etna Bianco - Barone di Villagrande*** ***6.5 - 32***
Nicolosi (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

***Finiere - La Chimera*** ***6.5 - 28***
Avana' - 2023
Val di Susa Piemonte

# 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

**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

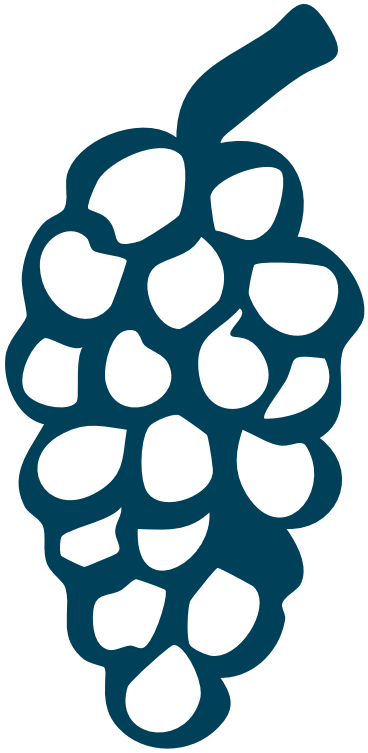
**Armacìa - Coop. Enopolis costa viola &**
**Criserà** **30**
Prunesta, Malvasia nera, Nerello Calabrese, Gaglioppo Costa Viola - 2022
Scilla (Re) - Calabria

**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

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** |



# Antipasti DA CONDIVIDERE

terra²

**Tortini di patate** 7
Cuore di formaggio fondente e philadelphia, verdure saltate e insalata mista

**Polpette di ricotta** 9
Con insalata mista

**Caponata siciliana** 6
Cipolla, pomodoro, aceto di mele, zucchero, sale, melanzane, peperoni, sedano, olive verdi, uvetta e mandorle tostate

**Melanzana ripiena** 7
Farcita con cacio, pomodoro, basilico. Servita su base di pomodoro e cipolla.

MAREIDE
CRUDO - FRITTO - AFFUMICATO

**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.

# terra²

## Piatti unici

**Pollo al curry** **14**
Con riso basmati

**Terra²** **14**
Insalata fredda di carne condita con olive, sedano, capperi; melanzana ripiena, caponata, riso con verdure

**Terra e orto con involtino alla messinese** **14**
Involtini di lonza alla messinese, peperoni grigliati, tortino di patate, insalata mista

**Piatto vegan** *Vegan* **15**
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

All Gluten Free

*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.

# 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.

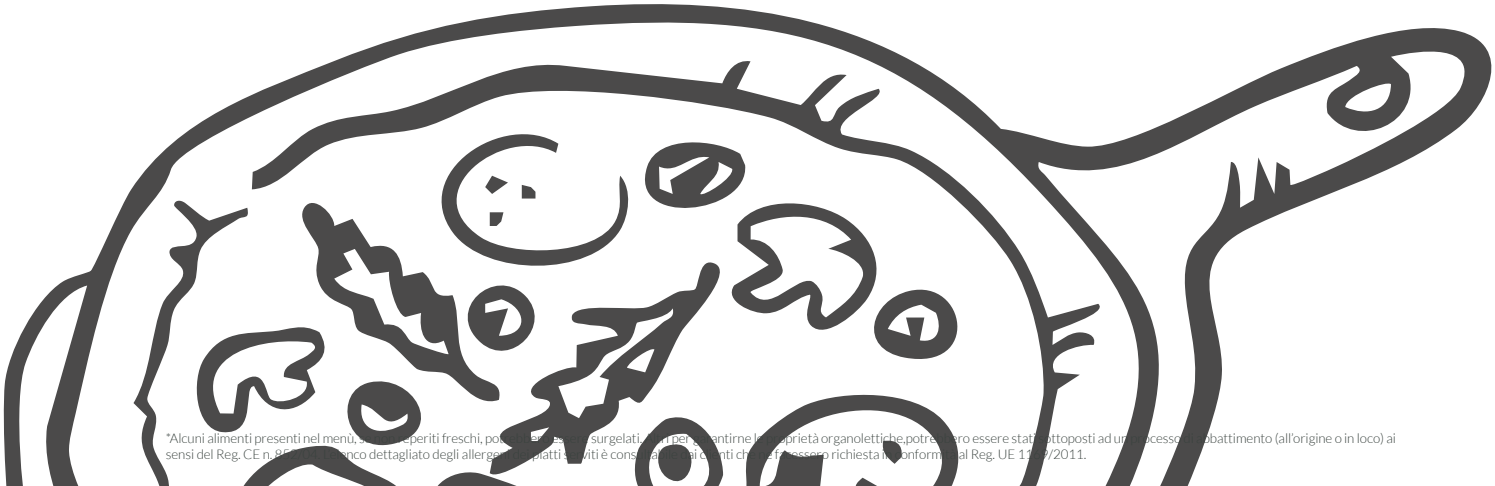
**Pancetta e peperoni** **14**
Fiordilatte di agerola, peperoni saltati, pancetta tesa, provola stagionata, olive taggiasche, glassa di aceto balsamico, olio evo.

**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.

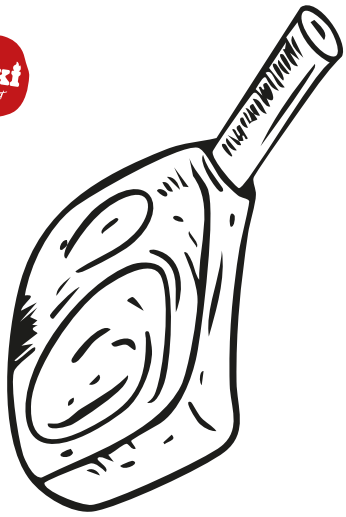
# Variazioni

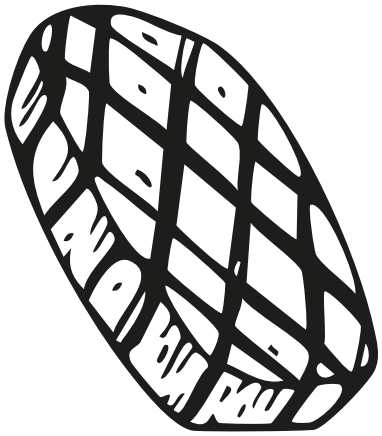
Alici € 2
Blu di bufala € 2,5
Fiordilatte € 2,5
Grana Dop € 2
Provola stagionata € 2
Salsiccia € 3
Pancetta tesa € 3
Capuliato di pomodoro € 2
Carciofini € 2,5
Cipolla rossa € 1,5
Melanzane fritte € 2
Ricotta salata € 2
Crudo l'artemano 24 mesi € 3,5
Mozzarella di bufala € 3
Mozzarella no lattosio € 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.

# 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

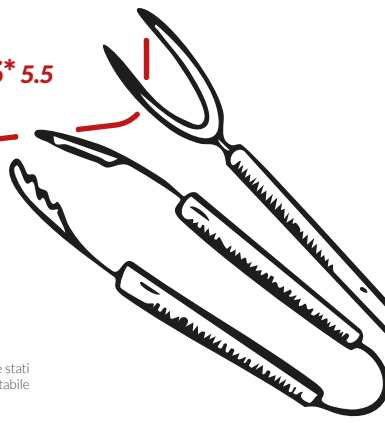
**Tagliata di pollo ruspante** *gr 300* **16**
Succosa e morbida in doppia cottura, accompagnata da patate al forno e maionese

## 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.