

LEGENDA



PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE
IN ASSENZA DI PRODOTTO FRESCO



ALLERGENI ALIMENTARI



COPERTO
€ 2,50

ALLERGENI ALIMENTARI

UOVA	MELA	SENAPE
LATTE	NOCE	AGLIO
PESCE	SEDANO	SEMI DI CAFFÈ
CROSTACEI	POMODORO	SEMI DI RICONO
ARACHIDI	BANANA	ALTRO
NOCCIOLE	KIMI	
SOIA	PESCA	
FRUMENTO	CAROTA	
	PERA	

Gli antipasti dello chef

Selezione di salumi presidio slow food	€ 16,00
Degustazione di formaggi di Beppino Ocelli con confetture	€ 16,00
Carpaccio di manzo marinato alle erbe fini su misticanza di campo e veli di Grana Padano 36 mesi	€ 14,00
Tartare di manzo alla Cecchini	€ 12,00
Arrosticini di pecora cotti al big green egg	€ 10,00
Stigghiola di capretto con cipollotto	€ 8,00
Burrata d'Andria con misticanza di campo	€ 7,00
Salmone norvegese affumicato con burro della Normandia demi salato	€ 15,00
Tomino alla griglia avvolto con bacon croccante e rosmarino	€ 5,00
Fiori di zucca pastellati ripieni di mozzarella e acciughe	€ 10,00

Tapas

Alette di pollo ruspante Mantecate in salsa barbecue affumicata	€ 7,00
Patatine fritte*	€ 5,00
Patatine con buccia* alla paprika	€ 6,00
Piatto Tex Mex* per 2 Selezione di frittture accompagnate da salse americane	€ 18,00

Gli antipasti di pizza

Covaccino Trapanese Dadolata di pomodoro rosso, basilico, olio all'aglio Frantoi Cutrera	€ 8,00
Covaccino Foscolo Mozzarella Bufala, Crudo, Pomodorini, scaglie di grana, basilico e olio EVO	€ 9,00
Covaccino Mortadella Mortadella al pistacchio, fettine di limone, olio, sale, pepe e olio EVO	€ 8,00
Covaccino Salmone Salmone norvegese affumicato, scquacquerone e olio EVO	€ 10,00
Fagottino Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, pesto di pistacchi e olio EVO	€ 8,00
Pizzetta frita Salsa di pomodoro fatta in casa, mozzarella di Bufala, basilico e olio EVO	€ 6,00

Hamburger

- Foscolo Hamburger •** € 11,00
Hamburger di scottona da 240 gr.
con uova strapazzate e bacon croccante
- Giant Cheese Hamburger •** € 8,00
Hamburger di scottona da 240 gr.
con cheddar cheese
- Giant California •** € 9,00
Hamburger di scottona da 240 gr.
con cheddar cheese, iceberg,
fetta di pomodoro, cipolla bianca grigliata
- Chianina Cheese •** € 9,00
Hamburger di Chianina da 180 gr.
con cheddar cheese
- Chianina California •** € 9,00
Hamburger di Chianina da 180 gr.
con cheddar cheese, iceberg,
fetta di pomodoro, cipolla bianca grigliata
- Angus Burger •** € 15,00
Hamburger di Angus da 300 gr. con misticanza
di campo, spuma di Grana Padano 36 mesi
servito con patatine *
- Angus Burger Tropea •** € 15,00
Hamburger di Angus da 300 gr. con misticanza
di campo, cipolla rossa di Tropea caramellata
servito con patatine *
- New York •** € 9,00
Hamburger di scottona da 240 gr.
con cheddar cheese e cipolla rossa di Tropea
caramellata, servito con pane bagel
- Ruspy Burger •** € 10,00
Hamburger di pollo ruspante da 200 gr.
con misticanza di campo e stracciatella di bufala
- Scamorza Burger •** € 10,00
Hamburger di pollo ruspante da 200 gr.
con misticanza di campo e scamorza affumicata
- Chicken Burger •** € 6,00
Hamburger di pollo con panatura croccante
ai cereali con cheddar cheese, iceberg
e fetta di pomodoro

AGGIUNZIONI

BACON € 1,00 - PATATINE* € 2,00

PATATE ALLA PAPRIKA* € 2,50 - UOVO FRITTO. € 2,00

Tagli pregiati

Vi invitiamo a visionare la nostra cella di maturazione per osservare il Dry Age. I prezzi variano in base alla frollatura

Fiorentina di Scottona Siciliana 30+	€ 6,00 (etto)
Fiorentina di Angus Irlandese 30+	€ 7,00 (etto)
Reale di Angus Irlandese 30+	€ 7,00 (etto)
T Bone di Scottona Siciliana 30+	€ 6,00 (etto)
Tomahawk di Scottona Siciliana 30+	€ 8,00 (etto)

Tutte le carni sono cotte al big green egg utilizzando legna e carbone di ciliegio

I prezzi indicati possono subire variazioni in base alle frollature

Secondi

Hit Ribs	€ 16,00
Costolette di suino locale, rosolate in salsa barbecue, servite con patatine * alla paprika	
Tagliata di Angus	€ 18,00
Angus Irlandese su letto di rucola selvatica, datterini, scaglie di Grana Padano 36 mesi e riduzione di aceto balsamico	
Tagliata di Reale Angus	€ 22,00
Reale di Angus Irlandese su vellutata di Grana Padano 36 mesi aromatizzata al tartufo	
Filetto di vitello locale alla griglia gr. 300	€ 18,00
Filetto chips	€ 22,00
Filetto di vitello locale alla griglia su vellutata di zafferano di Navelli e Grana Padano 36 mesi con chips di patate	
Filetto al pepe verde	€ 22,00
Filetto di vitello locale con salsa al pepe verde servito con patate al forno e rosmarino	
Filetto di maialino nero dei Nebrodi	€ 16,00
Filetto di maiale nero dei Nebrodi con salsa d'arancia, miele di castagno, pinoli e rosmarino	
Scottata di salmone	€ 18,00
Salmone selvatico norvegese scottato alla griglia su asparagi bianchi, servito con misticanza di campo e salsa di yogurt	

Contorni

Patate al forno al rosmarino	€ 4,00
Patatine fritte	€ 4,00
Biete di campagna	€ 4,00
Misticanza di campo	€ 4,00
Spinaci saltati al burro	€ 4,00
Verdure alla griglia	€ 6,00

Piadine

Primavera • Bresaola della Valtellina, scaglie di Grana Padano 36 mesi, rucola, fetta di pomodoro •	€ 8,00
Romagnola • Petto di tacchinella arrosto con misticanza, datterini • e stracciatella di bufala •	€ 9,00
Chicken sandwich • Filetto di pollo ruspante grigliato, misticanza di campo e datterini •	€ 9,00
Salmone • Filetti di salmone • norvegese affumicato, misticanza di campo, zeste di limone	€ 10,00
Philadelphia • Filetti di salmone • norvegese affumicatoe, philadelphia, valeriana	€ 10,00
Gran Biscotto Mozzarella di bufala campana DOP, Prosciutto cotto Gran Biscotto	€ 9,00
Stracciatella • Stracciatella di bufala campana DOP, prosciutto crudo San Daniele 24 mesi e datterini •	€ 9,00

Insalate

- Insalata Nostromo** € 12,00
Misticanza di campo,
filetti di tonno • all'olio d'oliva,
olive nere, pomodorini •
- Insalata salmone** € 12,00
Misticanza di campo,
filetti di salmone • affumicato norvegese,
pomodorini •, pesto di pistacchi
- Insalata Foscolo** € 12,00
Misticanza di campo,
mozzarella di bufala campana dop,
noci •, pere •, scaglie di Grana Padano 36 mesi
- Caesar Salad** € 12,00
Iceberg, straccetti di pollo ruspante grigliati, scaglie di Grana
Padano 36 mesi, crostini di pane • tostati all'olio d'oliva, salsa caesar
- Carpaccio** € 14,00
Misticanza di campo, pomodorini •, Mozzarella di bufala
campana DOP, carpaccio di manzo marinato alle erbe fini,
accompagnata da salsa tonnata
- Chicken Salad** € 12,00
Iceberg, radicchio, pomodorini •, straccetti di pollo ruspante
grigliati, accompagnata da salsa barbecue affumicata
- Fesa** € 12,00
Misticanza di campo, petto di tacchinella arrosto
e datterini •
- Stracciatella** € 12,00
Misticanza di campo, petto di tacchinella arrosto grigliato,
stracciatella di bufala campana dop, pomodorini •
- Burrata** € 12,00
Misticanza di campo,
burrata d'Andria, crudo di Parma, pomodorini •

I nostri impasti

IMPASTO NAPOLETANO

Farina di grano tenero tipo “00” a medio-alto tenore proteico adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti per Pizza Napoletana. Questa speciale farina, sviluppata in collaborazione con i maestri pizzaioli, rende l'impasto elastico e garantisce un eccellente sviluppo del cornicione della pizza.

*

IMPASTO MULTICEREALI

La pizza con farina multicereali è altamente digeribile e fragrante. È composto da farina d'avena, di segale integrale, di farro integrale, di grano saraceno integrale, d'orzo, crusca di grano tenero, germe di grano tenero in uguali quantità.

*

IMPASTO TUMMINIA

È un impasto di grano duro tipico del trapanese la Tumminia (o Timilia), un grano a ciclo breve (si semina a marzo e si raccoglie a giugno) che lavorato con macine a pietra produce una farina integrale ricchissima di elementi propri del germe di grano e della crusca, con un alto valore proteico e un basso indice di glutine. Indicata sia per la panificazione che per la pastificazione la Tumminia è impiegata nella preparazione del Pane Nero di Castelvetro, presidio Slow Food.

L'alto contenuto di lignina sostanza di origine naturale che ci aiutano a mantenere un cuore sano e a potenziare le difese immunitarie anche contro lo sviluppo di tumori, rispecchia pienamente quel detto che fa del cibo la nostra medicina. In questo caso un cibo che oltre ad appagare la salute appaga anche la gola.

*

LE PIZZE CON IMPASTO MULTICEREALI E TUMMINIA
AVRANNO UN SUPPLEMENTO DI € 2.00
AL COSTO DELLA PIZZA

Le Pizze Tradizionali

- Mergellina** € 9,00
Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro fatta in casa, acciuga riserva del Cantabico, olio EVO aromatizzato all'aglio di Nubia
- Margherita** € 7,00
Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro, basilico e olio EVO
- Mediterranea** € 10,00
Mozzarella Fiordilatte dop, friarielli, salsiccia di suino nero a coltello, ricotta e pomodorini e olio EVO
- Regina** € 8,00
Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro datterino, basilico e olio EVO
- Romana** € 8,00
Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro, prosciutto cotto
- Tradizionale** € 9,00
Mozzarella Fiordilatte dop, emmenthal, gorgonzola piccante al cucchiaino, Grana Padano 36 mesi, salsiccia semisecca di suino nero dei Nebrodi punta di coltello e olio EVO
- Parmigiana** € 9,00
Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro, melanzane fritte, basilico e scaglie di Grana Padano 36 mesi e olio EVO
- Tonnata** € 10,00
Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro, filetti di tonno, Riserva Coda Nera, cipolla, olive nere e olio EVO
- Diavola** € 9,00
Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro, salame piccante e ciuffi di cipolla bianca e olio EVO
- Vegetariana** € 10,00
Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro, melanzane, zucchine, funghi, veli di Vastedda del Belice e olio EVO
- San Daniele** € 10,00
Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro, prosciutto crudo San Daniele, rucola, scaglie di Grana Padano 36 mesi e olio EVO
- Calzone calabrese** € 10,00
Mozzarella Fiordilatte dop, prosciutto cotto, 'nduja di Spilinga e olio EVO
- Sfiziosa** € 10,00
Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro, emmenthal, salame piccante, peperoni arrosto, ciuffi di cipolla bianca Giarratana

Le Pizze Gourmet

- Baronessa** € 10,00
Mozzarella di bufala campana DOP, fiori di zucca essiccati a bassa temperatura, provolone del monaco, basilico e olio EVO
- Ciuré** € 12,00
Mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini, datterini semiseccchi, filetti di tonno Riserva Coda Nera e olio EVO
- Tributo** € 12,00
Mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini, datterini semiseccchi, gorgonzola piccante al cucchiaio, prosciutto crudo di Parma e olio EVO
- Salmone** € 12,00
Mozzarella Fiordilatte dop, filetti di salmone affumicato, pesto di pistacchi e olio EVO
- Quadro BORDO RIPIENO DI RICOTTA** € 10,00
Mozzarella Fiordilatte dop, funghi porcini *, speck di montagna affumicato e pistacchi e olio EVO
- Manhattan** € 9,00
Mozzarella Fiordilatte dop, patate al forno, bacon di praga affumicato, ciuffi di cipolla bianca e olio EVO
- Cordon bleu** € 9,00
Mozzarella Fiordilatte dop, pollo panato*, prosciutto cotto, salsa blue cheese, salsa barbecue
- Foscolo** € 9,00
Mozzarella Fiordilatte dop, mortadella al pistacchio, pesto di pistacchi e olio EVO
- Sfilatino** € 10,00
Mozzarella Fiordilatte dop, prosciutto cotto, emmenthal, salame piccante e olio EVO
- Trentino** € 10,00
Mozzarella di bufala campana dop, salsa di pomodoro, pomodorini, speck di montagna affumicato, scaglie di Grana Padano 36 mesi e olio EVO
- Stracciatella** € 10,00
Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro, stracciatella di bufala campana dop e olio EVO
- Gran Biscotto** € 15,00
Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro, prosciutto Gran Biscotto e olio EVO
- Valtellina** € 10,00
Mozzarella Fiordilatte dop, mascarpone, bresaola della Valtellina, noci, scaglie di Grana Padano 36 mesi e olio EVO
- Parma** € 12,00
Mozzarella Fiordilatte dop, asparagi verdi, prosciutto crudo di Parma, scaglie di Grana Padano 36 mesi e noci e olio EVO
- Salmone verde** € 12,00
Mozzarella Fiordilatte dop, mascarpone, asparagi verdi, filetti di salmone norvegese affumicati e olio EVO
- Burrata** € 12,00
Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro, prosciutto crudo di Parma, burrata d'Andria, pistacchi e olio EVO

Drinks

Acqua minerale 0,75 L	€ 2,50
Coca Cola 25 cl	€ 2,50
Coca Cola Zero 25 cl	€ 2,50
Fanta	€ 2,50
Chinotto San Pellegrino	€ 2,50
Sprite	€ 2,50

Le nostre Birre

BIRRE 33 cl

Heineken 5,0 % Vol.	€ 4,00
Tourtel 0,0 % Vol.	€ 4,00
Semedorato 5,0 % Vol.	€ 4,00
Menabrea Bionda 4,8 % Vol.	€ 4,50
Menabrea Ambrata 5,0 % Vol.	€ 4,50
Ceres 7,7 % Vol.	€ 4,50
Baladin Isaac 5,0 % Vol.	€ 5,50
Baladin Nazionale 6,5 % Vol.	€ 5,50
Viola Bionda - 35,5 cl - 5,6 % Vol.	€ 7,00
Viola Rossa - 35,5 cl - 6,6 % Vol.	€ 7,50
Bruno Ribadi Pilsner 5 % Vol.	€ 7,00
Bruno Ribadi Indian Pale Ale 6,5 % Vol.	€ 7,00
Bruno Ribadi Special Ale 7 % Vol.	€ 7,00
Bruno Ribadi Sicilian Pale Ale 6 % Vol.	€ 7,00
Bruno Ribadi Bianca 6 % Vol.	€ 7,00
Brasserie du Mont Blanc - La Rousse 6,5 % Vol.	€ 6,50
Brasserie du Mont Blanc - La Blanche 4,7 % Vol.	€ 6,50
Brasserie du Mont Blanc - La Blonde 5,8 % Vol.	€ 6,50

Le nostre Birre

LE NOSTRE BIRRE 0,50 cl

Franziskaner 5,0 % Vol. € 6,00

Franziskaner Dunkel 5,0 % Vol. € 6,00

LE NOSTRE BIRRE 0,75 cl

Viola Bionda 5,6 % Vol. € 18,00

Viola Rossa 6,6 % Vol. € 18,00

Baladin Isaac 5,0 % Vol. € 16,00

Baladin Nazionale 6,5 % Vol. € 16,00

Baladin alla zucca 7,0 % Vol. € 16,00

Bruno Ribadi Pilsner 5 % Vol. € 15,00

Bruno Ribadi Indian Pale Ale 6,5 % Vol. € 15,00

Brasserie du Mont Blanc - La Rousse 6,5 % Vol. € 16,00

Brasserie du Mont Blanc - La Blanche 4,7 % Vol. € 16,00

Brasserie du Mont Blanc - La Blonde 5,8 % Vol. € 16,00

Brasserie du Mont Blanc - La Verte 5,9 % Vol. € 16,00

LE NOSTRE BIRRE 1,50 lt

Baladin Isaac 5,0 % Vol. € 35,00

Baladin Nora 6,8 % Vol. € 35,00

