

SCIARA

PIZZERIA VULCANICA



*Il mare era del color della **Sciara**, sebbene il sole non fosse ancora tramontato, e di tratto in tratto bolliva tutt'intorno come una pentola.*

G.Verga – I Malavoglia

*In catanese la parola **Sciara** descrive il sentiero arido che rimane a memoria delle antiche colate laviche. Per chi è cresciuto a Catania **Sciara** vuol dire infanzia, palloni bucati, ginocchia sbucciate, pomeriggi di gioco dopo scuola. E' una parola che apre le porte dei ricordi. Abbiamo scelto per questo di chiamare così il nostro locale, con la speranza che le vostre serate qui siano momenti di svago che possano sfiorare il vostro cuore.*

Per rendere agevole e piacevole la lettura del nostro menù, abbiamo evitato di ripetere su ogni pizza le caratteristiche di alcuni dei nostri ingredienti.

La scelta è stata fatta sempre su prodotti di altissima qualità, che abbiamo il piacere di condividere con voi.

*Il pomodoro **Italiana Vera** nasce dalla tradizione campana, e potrete gustare la sua anima pop anche visivamente, ammirando nella nostra esposizione le loro splendide latte colorate.*

*La nostra mozzarella e le burratine sono tutte dell'azienda casearia Capurso di Gioia del colle, famosa con il brand **Gioiella**.*

*Per la bufala abbiamo scelto l'eccellenza gastronomica campana dei fratelli Colangelo, che con il loro brand **La Perla del Mediterraneo** producono, dagli inizi degli anni '90, solo con il migliore latte bufalino della Piana del Sele.*

*Per l'olio non potevamo che scegliere un'eccellenza siciliana, che come magari pochi sanno non si limita alla produzione vinicola ma produce un olio d'oliva di altissima qualità; dagli ulivi centenari delle tenute di Baglio Sorìa e di Borgo Guarini nasce **Olio Firriato** con una produzione di nicchia per un pubblico esigente alla ricerca di eccellenza, identità e natura.*



Cocktail

Cocktail Alcolici 8,00€ Cocktail Analcolici 7,00€

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda

Boulevardier

Bourbon Whiskey, Bitter, Vermouth Rosso

Brezza Marina

Vodka, Grand Marnier, Blue Curacao, Limonata

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, Succo Di Limone, Succo Di Cranberry

Red Hot Spritz Pepper

Amaro del Capo Peperoncino, Prosecco, Tonic

Hugo

St. Germain, Prosecco, Menta, Soda

John Collins

Gin, Succo Di Limone, Zucchero Liquido, Soda

Manhattan

Whiskey, Vermouth Rosso, Angostura

Mojito

Rum, Lime, Menta, Zucchero Di Canna, Soda

Moscow Mule

Vodka, Ginger Beer, Lime

Negroni

Gin, Vermouth Rosso, Bitter

New York Sour

Rye Whiskey, Zucchero Liquido, Limone, Albume, Vino Rosso

Old Fashioned

Rye O Bourbon Whiskey, Zucchero, Angostura

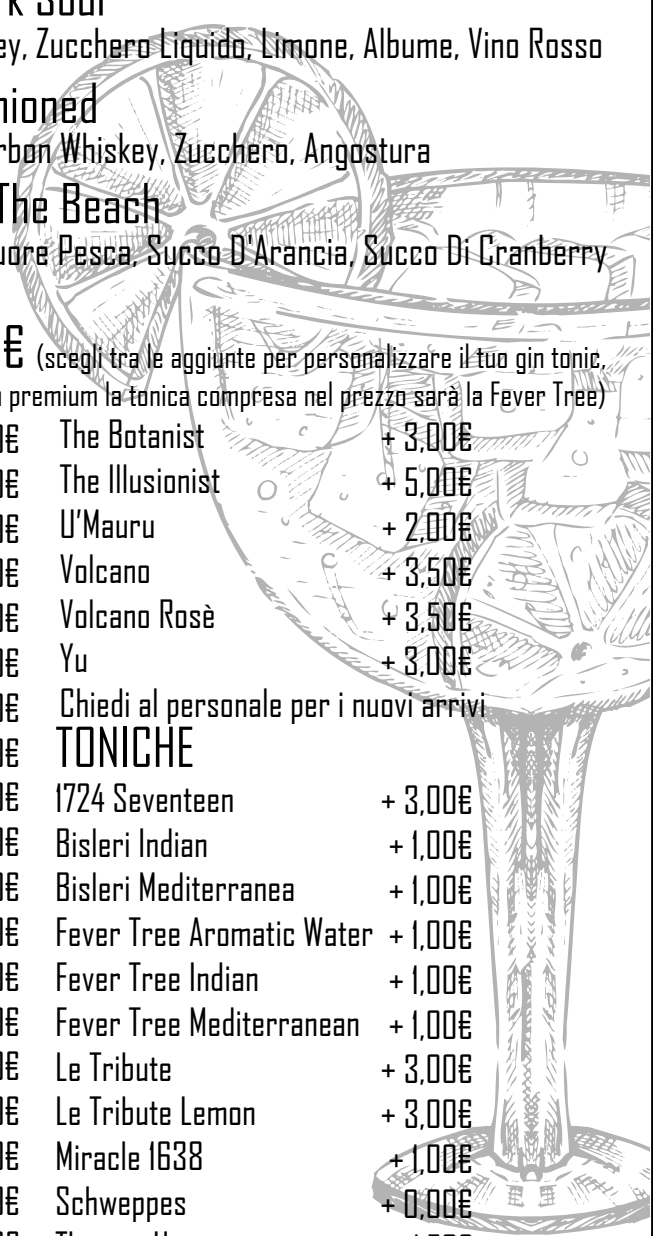
Sex On The Beach

Vodka, Liquore Pesca, Succo D'Arancia, Succo Di Cranberry

Mondo Gin Tonic

8,00 € (scegli tra le aggiunte per personalizzare il tuo gin tonic, con i gin premium la tonica compresa nel prezzo sarà la Fever Tree)

Bobby's	+ 4,00€	Hendricks Lunar	+ 3,50€	The Botanist	+ 3,00€
Bombay Original	+ 0,00€	Hendricks Neptunia	+ 3,50€	The Illusionist	+ 5,00€
Brockmans	+ 2,50€	Hendricks Orbium	+ 3,50€	U'Mauru	+ 2,00€
Bulldog	+ 0,00€	Ionico	+ 2,00€	Volcano	+ 3,50€
Citadelle	+ 3,00€	Malfy Lemon	+ 2,50€	Volcano Rosè	+ 3,50€
Elephant	+ 5,00€	Malfy Orange	+ 2,50€	Yu	+ 3,00€
Etneum	+ 2,50€	Malfy Original	+ 2,50€	Chiedi al personale per i nuovi arrivi	
Etsu	+ 3,50€	Malfy Pompelmo	+ 3,00€	TONICHE	
Del Professore Fighting Bear	+ 3,50€	Mare Capri	+ 4,00€	1724 Seventeen	+ 3,00€
Del Professore Crocodile	+ 3,50€	Mare Original	+ 3,00€	Bisleri Indian	+ 1,00€
Del Professore a La Madame	+ 3,50€	Monkey 47	+ 5,00€	Bisleri Mediterranea	+ 1,00€
Del Professore Monsieur	+ 3,50€	Roku	+ 2,50€	Fever Tree Aromatic Water	+ 1,00€
Engine	+ 4,00€	Scapegrace	+ 3,00€	Fever Tree Indian	+ 1,00€
Etsu	+ 3,00€	Seagrams	+ 3,00€	Fever Tree Mediterranean	+ 1,00€
Gill	+ 5,00€	Silent Pool	+ 3,50€	Le Tribute	+ 3,00€
Ginarte	+ 3,00€	Tanqueray Classic	+ 0,00€	Le Tribute Lemon	+ 3,00€
Ginepraio	+ 3,00€	Tanqueray Rangpur	+ 3,00€	Miracle 1638	+ 1,00€
Hendricks Original	+ 2,00€	Tanqueray Sevilla	+ 3,00€	Schweppes	+ 0,00€
Hendricks Amazonia	+ 3,50€	Tanqueray Ten	+ 2,00€	Thomas Henry	+ 1,50€



Mondo Negroni

8,00 € (scegli tra le aggiunte per personalizzare il tuo negroni)

BITTER

Campari	+ 0,00 €
Carpano	+ 1,00 €
Del Professore	+ 2,00 €
Fusetti	+ 1,50 €
Fusetti Special Edition	+ 2,00 €
Gagliardo	+ 2,50 €
Galliano	+ 2,00 €
Lillet	+ 1,50 €
Martini	+ 0,00 €
Nardini Chinato	+ 1,00 €
Rouge Bianco	+ 1,50 €
Rouge Rosso	+ 1,50 €

VERMOUTH

Belsazar	+ 2,50 €
Carlo Alberto	+ 2,50 €
Carpano Antica Formula	+ 1,50 €
Cocchi Storico	+ 1,50 €
Del Professore	+ 2,00 €
Martini Extra Dry	+ 0,00 €
Martini Riserva Speciale Ambrato	+ 0,00 €
Martini Riserva Speciale Rosso	+ 0,00 €
Perlucchi G.R.	+ 1,50 €
Punt E Mes	+ 0,00 €

GIN

Puoi scegliere il tuo gin sulla carta dei gin alla pagina precedente. Se scegli un gin premium pagherai solo l'aggiunta del gin e potrai scegliere bitter e vermouth senza costi aggiuntivi.

Dopo Pasto e Distillati

DOPO PASTO

Caffè	1,50 €
Decaffeinato	1,50 €
Baileys	4,00 €
Limoncello	4,00 €
Liquore Cioccolato	4,00 €
Liquore Liquirizia	4,00 €
Passito L'Ecrú	6,00 €
Rosolio Cannella	4,00 €

GRAPPE

Nonino Bianca	4,00 €
Nonino Riserva	5,00 €
Nonino 8 Anni	14,00 €
Nonino 20 Anni	24,00 €
Nonino 24 Anni	26,00 €
Nonino Moscato	5,00 €
Nonino Fragolino	5,00 €
Caffo	5,00 €

AMARI

Amara	4,00 €
Amaro Del Fico	4,00 €
Borsci	4,00 €
Ciuramara	4,50 €
Del Capo	4,00 €
Del Capo Pepper	5,50 €
Del Capo Reserva	6,00 €
Jager	4,00 €
Mannamaru	4,00 €
Montenegro	4,00 €
Nepeta	4,00 €
Nonino	4,00 €
Petrus	4,00 €
Ramacchino	4,00 €
Ulibbo	4,00 €
Unicum	4,00 €

RUM

Bacardi Bianco	4,00 €
Bacardi Gold	6,00 €
Cpt. Morgan	5,00 €
Diplomatico	12,00 €
Don Papa	10,00 €
Matusalem	8,00 €
Zacapa 23	14,00 €

VODKA

Belvedere	9,00 €
Greygoose	9,00 €
Stolicknaya	5,00 €

TEQUILA

Jose Cuervo Bianca	4,00 €
Jose Cuervo Gold	6,00 €
Patron	9,00 €

WHISKY

Aberfeldy 12Y	9,00 €
Ardbeg 10Y	14,00 €
Bushmills	5,00 €
Caol Ila 12Y	11,00 €
Glenfiddich	11,00 €
Jack Daniels	5,00 €
Knob Creek	11,00 €
Lagavulin 16Y	18,00 €
Lagavulin 8Y	15,00 €
Laphroaig 10Y	10,00 €
Oban 14Y	12,00 €
Red Labels	5,00 €
Royal Brackla 12Y	18,00 €
Talisker 10Y	10,00 €

Bevande

Acqua Naturale	2,50 €	BIRRA ALLA SPINA	
Acqua Frizzante	2,50 €	Warsteiner Pils 20 cl	3,50 €
Acqua Leggermente Frizzante	2,50 €	Warsteiner Pils 40 cl	6,00 €
Coca Cola	3,00 €	Oberbräu Red Ale 20 cl	4,00 €
Coca Zero	3,00 €	Oberbräu Red Ale 40 cl	7,00 €
Fanta	3,00 €	König Ludwig Weiss 30 cl	6,00 €
Sprite	3,00 €	König Ludwig Weiss 50 cl	8,00 €
		Freak Bionda 30 cl	6,00 €

Birre artigianali

32 VIA DEI BIRRAI ADMIRAL 75 CL - 6,3°	16,00€
<i>Rossa dai riflessi rubino, piacevolmente luppolata con sentori di frutti di bosco</i>	
32 VIA DEI BIRRAI AUDACE 75 CL - 8,4°	16,00€
<i>Secca e con un armonioso profumo di agrumi e frutta gialla matura</i>	
32 VIA DEI BIRRAI CURMI 75 CL - 5,8°	16,00€
<i>Bianca speziata e rinfrescante con coriandolo e scorza d'arancio</i>	
32 VIA DEI BIRRAI OPPALE 75 CL - 5,5°	16,00€
<i>Molto luppolata dagli spiccati sentori di frutta esotica</i>	
BIRRIFICIO DELL' ETNA ULYSSES 75 CL - 5,7°	15,00€
<i>Carattere fruttato con sentori di agrumi e frutta tropicale</i>	
BIRRIFICIO DELL' ETNA EPHESTO 75 CL - 6,5°	15,00€
<i>Sentori di dolciumi, arancia candita e una delicata speziatura</i>	
FREAK BIONDA 75 CL - 6,0°	16,00€
<i>Con scorza di mandarino, profumi mediterannei e freschi</i>	
FREAK AMBRATA 75 CL - 7,0°	16,00€
<i>Con miele dell'etna, note di frutta rossa e delicato caramello</i>	
FREAK BIANCA 75 CL - 5,0°	16,00€
<i>Con Timilia e scorze d'arancia, sentori di agrumi e lievito</i>	

TUTTE LE NOSTRE BIRRE SONO DISPONIBILI PER L'ASPORTO CON UNO SCONTO DEL 20% SUL PREZZO DEL MENU'

*Coperto 2,50 €

Carta dei Vini



BOLLICINE	Cantina	Tipologia	Vigneti	Bottiglia	Calice
Gaudensius Blanc De Blancs	Firriato	Metodo Classico	Carricante	30,00 €	//
Gaudensius Blanc de Noir	Firriato	Metodo Classico Etna DOC	Nerello Mascalese	30,00 €	8,00
Gaudensius Rosè	Firriato	Metodo Classico Etna DOC	Nerello Mascalese	30,00 €	//
Saint Germain Brut	Firriato	IGT Terre Siciliane	Grillo, Cataratto	18,00 €	//
Altemasi Millesimato Brut	Altemasi	Trento DOC	Chardonnay	25,00 €	//
Altemasi Blanc De Noir	Altemasi	Trento DOC	Pinot Nero	35,00 €	//
Altemasi Rosè	Altemasi	Trento DOC	Chardonnay, Pinot Nero	30,00 €	//
La Montina Brut	La Montina	Franciacorta DDCG	Chardonnay, Pinot Nero	32,00 €	//
La Montina Extra Brut	La Montina	Franciacorta DDCG	Chardonnay, Pinot Nero	32,00 €	//
La Montina Satèn	La Montina	Franciacorta DDCG	Chardonnay	32,00 €	//
La Montina Rosè Demi Sec	La Montina	Franciacorta DDCG	Pinot Nero, Chardonnay	32,00 €	//
Müller Thurgau	Cavit	Dolomiti IGT	Müller Thurgau	12,00 €	//
Santi Prosecco Superiore	Santi	Prosecco Superiore DDCG	Glera	15,00 €	6,00
VINI ROSSI ITALIA					
Barolo	Ca' Bianca	Barolo DDCG	Nebbiolo	35,00 €	//
Vigneti La Selvanella	Melini	Chianti Classico Riserva DDCG	Sangiovese Grosso	30,00 €	//
Sfursat Cinquestelle	Nino Negri	Sforzato di Valtellina DDCG	Nebbiolo	90,00 €	//
Santico	Santi	Amarone della Valpolicella DDCG	Corvina, Rondinella	48,00 €	//
Serpara	Terre degli Svevi	Aglianico del Volturne Superiore DDCG	Aglianico	28,00 €	//
VINI BIANCHI SICILIA					
Charme Bianco	Firriato	Frizzante IGT Terre Siciliane	Blend di Autoctoni	20,00 €	6,00 €
Altavilla della Corte	Firriato	DOC Sicilia	Grillo	18,00 €	6,00 €
Chiaromonte	Firriato	IGT Terre Siciliane	Chardonnay	18,00 €	6,00 €
Bayamore	Firriato	IGT Terre Siciliane	Chardonnay, Inzolia, Viognier	20,00 €	//
Quater Vitis	Firriato	IGT Terre Siciliane	Catarratto, Inzolia, Zibibbo, Carricante	24,00 €	//
Santagostino Baglio Soria	Firriato	IGT Terre Siciliane	Catarratto, Chardonnay	24,00 €	//
Le Sabbie dell'Etna	Firriato	Etna Bianco DOC	Carricante, Cataratto	22,00 €	//
Cavanera Ripa di Scorciovacca	Firriato	Etna Bianco DOC	Carricante, Cataratto	30,00 €	//
Gagà	Tenute Foti Randazzese	Etna Bianco DOC	Carricante	26,00 €	//
Trainara	Generazione Alessandro	Etna Bianco DOC	Carricante, Cataratto	30,00 €	//
Nerina Bianco	Girolamo Russo	Etna Bianco DOC	Carricante e Vitigni autoctoni	55,00 €	//
Buonora	Tenuta Tascante	Etna Bianco DOC	Carricante	30,00 €	//
Cinniri	Terrazze dell'Etna	Etna Bianco DOC	Carricante	38,00 €	//
Etna Bianco	Feudo Vagliasindi	Etna Bianco DOC	Carricante	30,00 €	//
VINI ROSATI SICILIA					
Charme Rosè	Firriato	Frizzante IGT Terre Siciliane	Blend di Autoctoni	20,00 €	6,00 €
Le Sabbie dell'Etna	Firriato	Etna Rosato DOC	Nerello Mascalese	22,00 €	//
Aita	Tenute Foti Randazzese	Etna Rosato DOC	Nerello Mascalese	26,00 €	//
Etna Rosato	Girolamo Russo	Etna Rosato DOC	Nerello Mascalese	38,00 €	//
Rosato	Terrazze dell'Etna	Etna Rosato DOC	Nerello Mascalese	22,00 €	//
Etna Rosato	Feudo Vagliasindi	Etna Rosato DOC	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	30,00 €	//

TUTTI I NOSTRI VINI SONO DISPONIBILI PER L'ASPORTO CON UNO SCONTO DEL 20% SUL PREZZO DEL MENU'

Carta dei Vini



VINI ROSSI SICILIA	Cantina	Tipologia	Vigneti	Bottiglia	Calice
Altavilla Della Corte	Firriato	IGT Terre Siciliane	Syrah	18,00 €	6,00 €
Chiaromonte	Firriato	DOC Sicilia	Nero D'Avola	18,00 €	6,00 €
Bayamore	Firriato	IGT Terre Siciliane	Frappato, Merlot, Syrah	20,00 €	//
Soria Frappato	Firriato	DOC Sicilia	Frappato	20,00 €	//
Soria Perricone	Firriato	IGT Terre Siciliane	Perricone	20,00 €	//
Quater Vitis	Firriato	IGT Terre Siciliane	Nero d'Avola, Perricone, Frappato, Nerello Cappuccio	25,00 €	//
Santagostino Baglio Soria	Firriato	IGT Terre Siciliane	Nero d'Avola, Syrah	25,00 €	//
Camelot	Firriato	DOC Sicilia	Gabernet Sauvignon, Merlot	38,00 €	//
Ribeca	Firriato	DOC Sicilia	Perricone	38,00 €	//
Harmonium	Firriato	DOC Sicilia	Tre Cru di Nero D'Avola	38,00 €	//
Cerasuolo di Vittoria	Judeka	Cerasuolo di Vittoria DOCG	Nero d'Avola, Frappato	23,00 €	//
Nerello Cappuccio	Feudo Vagliasindi	IGT Terre Siciliane	Nerello Cappuccio	32,00 €	//
Cratere	Terrazze dell'Etna	IGT Terre Siciliane	Nerello Mascalese, Petit Verdot	24,00 €	//
Carusu	Terrazze dell'Etna	Etna Rosso DOC	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	24,00 €	//
Cirneco	Terrazze dell'Etna	Etna Rosso DOC	Nerello Mascalese	44,00 €	//
Le Sabbie dell'Etna	Firriato	Etna Rosso DOC	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	22,00 €	//
Cavanera Rovò delle Coturnie	Firriato	Etna Rosso DOC	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	35,00 €	//
Signum	Firriato	Etna Rosso DOC Riserva	Nerello Mascalese pre fillossera	180,00 €	//
Croceferro	Generazione Alessandro	Etna Rosso DOC	Nerello Mascalese	28,00 €	//
A Rina	Girolamo Russo	Etna Rosso DOC	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	42,00 €	//
Sant'Agathae	Judeka	Etna Rosso DOC	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	30,00 €	//
Valle Galfina	Scilio	Etna Rosso DOC	Nerello Mascalese	20,00 €	//
Orpheus	Scilio	Etna Rosso DOC BIO	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	26,00 €	//
Ghiaia Nera	Tenuta Tascante	Etna Rosso DOC	Nerello Mascalese	30,00 €	//
Etna Rosso	Feudo Vagliasindi	Etna Rosso DOC	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	32,00 €	//
Etna Rosso Riserva	Feudo Vagliasindi	Etna Rosso DOC Riserva	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	60,00 €	//

TUTTI I NOSTRI VINI SONO DISPONIBILI PER L'ASPORTO CON UNO SCONTO DEL 20% SUL PREZZO DEL MENU'

DIRITTO DI TAPPO

€ 12,00 (previsto solo per bottiglie di pregio)

TAGLIERI

Selezione di Formaggi

18,00 €

Selezione di Salumi

18,00 €

Misto (salumi e formaggi)

20,00 €

Maxi (salumi, formaggi, focaccia)

25,00 €

consigliato x 2 persone

Stazzicherie

<i>Patatine Stick *</i>	5,00 €
<i>Patatine Stick con buccia *</i>	5,00 €
<i>Patate Dippers con buccia *</i>	5,00 €
<i>Crocchette di patate homemade ***</i>	6,00 €
<i>Supplemento fonduta di formaggi</i>	2,00 €
<i>Supplemento Wurstel</i>	1,50 €
<i>Supplemento Pesto di Pistacchio e Pancetta</i>	3,00 €
<i>Super Mix Patate (completo di supplementi)</i>	20,00 €
<i>Gnocchi fritti con fonduta di formaggi</i>	8,00 €

TRIS DI FRITTATINE DI PASTA ***

<i>Norma</i>	8,00 €
<i>Carbonara</i>	8,00 €
<i>Pistacchio</i>	9,00 €
<i>Miste</i>	9,00 €

BRUSCHETTE

<i>Pomodoro su un letto di patè di olive verdi</i>	4,00 €
<i>Pomodoro e scamorza</i>	5,00 €
<i>Filetti di tonno Delfino Battista e Olive nere</i>	6,00 €
<i>Lardo di Colonnata</i>	7,00 €
<i>Mortadella e Philadelphia</i>	6,00 €

Insalate

- 1. Pomodorini, fiordilatte Gioella, crudo San Daniele* 9,00 €
- 2. Valeriana, pomodorini datterini, filetti di tonno Delfino Battista, scaglie di parmigiano, glassa di aceto balsamico* 9,00 €
- 3. Bresaola, rucola, noci, pomodorini, Philadelphia* 9,00 €
- 4. Lattuga, straccetti di pollo, uovo, crostini di pane, scaglie di parmigiano, salsa caesar* 9,00 €
- 5. Cavolo rosso, mais, culatello, stracciatella, mandorle* 9,00 €

Prima di scegliere la pizza...

Troverai spesso il simbolo || tutti gli ingredienti dopo || sono posti sulla pizza dopo la cottura. Spesso (come per i salumi) è una scelta volta a salvaguardare la qualità del prodotto che si perderebbe dopo una cottura ad alta temperatura.

I nostri impasti sono realizzati con farine Petra, e prima dello staglio maturano 24 ore a temperatura controllata.

Impasti

CLASSICO

Farina di grano tenero Tipo 1 macinata a pietra parzialmente da grano germogliato

MULTICEREALI (disponibilità limitata)

+ 1,50 €

Farina di grano tenero Tipo 1, Farina Integrale e miscela di semi e cereali

Le margherite

MARGHERITA

8,00 €

Pomodoro, fiordilatte || basilico, olio evo

MARGHERITA IN GIALLO

10,00 €

Datterino giallo in succo, fiordilatte || confit giallo, basilico, olio evo

MARGHERITA SOTTOSOPRA

13,00 €

Pesto di basilico homemade, fiordilatte || confit rosso, olio evo

MARGHERITA TRAVISATA

11,00 €

Crema di peperoni, bocconcini di bufala di Paestum || peperone crusco, basilico, olio evo

MARGHERITA ECCENTRICA

11,00 €

Vellutata di cavolo rosso, fiordilatte, || basilico fritto, olio evo

REGINA MARGHERITA

12,00 €

Pomodoro, scaglie di parmigiano, bocconcini di bufala di Paestum || basilico, olio evo

Calzoni

CALZONE DEL GELO

10,00 €

Pomodoro, fiordilatte, cotto Monvero 100% italiano || basilico, olio evo

CALZONE DI SERRACOZZO

12,00 €

Pepato, olive ed acciughe del cantabrico || basilico, olio evo

CALZONE TRE LIVELLI

14,00 €

Crema di pistacchio, fiordilatte, pancetta a cubetti || olio evo

*Coperto 2,50 €

Pizze classiche

CAPRICCIOSA	12,00 €
<i>Pomodoro, fiordilatte, uovo, funghi cotto Monvero 100% italiano, basilico, olio evo</i>	
PARMIGIANA	13,00 €
<i>Pomodoro, fiordilatte, cubetti di melanzane fritte, uovo crema di parmigiano, cotto Monvero 100% italiano, basilico, olio evo</i>	
NORMA	11,00 €
<i>Pomodoro, fiordilatte chips di melanzane, scaglie di ricotta salata, basilico, olio evo</i>	
VEGETARIANA	10,00 €
<i>Fiordilatte, zucchine e melanzane grigliate, filetti di peperone pan grattato tostato, basilico, olio evo</i>	
SAN DANIELE	14,00 €
<i>Pomodoro, bufala di Paestum crudo San Daniele riserva, scaglie di parmigiano, basilico, olio evo</i>	
SALSICCIA E FRIARELLI	11,00 €
<i>Fiordilatte, salsiccia tagliata al coltello, friarielli basilico, olio evo</i>	
AMERICANA	10,00 €
<i>Pomodoro, fiordilatte, patatine stick fritte, würstel olio evo</i>	

Pizze speciali

ETNA	15,00 €
<i>Crema di pistacchio, fiordilatte culatello, datterini confit, olio evo</i>	
DEMETRA	14,00 €
<i>Datterino giallo in succo, Fiordilatte acciughe del cantabrico, capperi di salina, stracciatella, basilico, olio evo</i>	
GEA	13,00 €
<i>Pomodoro, fiordilatte, filetti di tonno Delfino Battista, olive nere datterino confit, basilico, olio evo</i>	
URANO	12,00 €
<i>Fiordilatte, chips di zucchine fritte pan grattato tostato, scaglie di ricotta salata, menta, olio evo</i>	
ENCELADO	14,00 €
<i>Fiordilatte, taleggio noci, miele, pere, olio evo</i>	
TIFONE	14,00 €
<i>Crema di provola affumicata, fiordilatte, patate al gratin con cubetti di pancetta croccante crema di parmigiano, olio evo</i>	
EFESTO	15,00 €
<i>Datterino giallo in succo bocconcini di bufala di Paestum, culatello, datterino confit giallo e rosso, basilico, olio evo</i>	

*Coperto 2,50 €

Pizze speciali

SCIARA 19,00 €

Datterino giallo in succo, fiordilatte, funghi porcini || burrata, carpaccio di tartufo, datterino giallo confit, basilico, olio evo

CRATERI SILVESTRI 14,00 €

Crema di uovo e pecorino, fiordilatte, pancetta croccante, pepe nero || olio evo

VALLE DEL BOVE 16,00 €

Crema di pistacchio, fiordilatte, pancetta croccante || burrata affumicata, farina di pistacchio, olio evo

MONTI ROSSI 12,00 €

Pomodoro, fiordilatte, salame piccante, nduja || basilico, olio evo

PIANO PROVENZANA 14,00 €

Fiordilatte, gorgonzola in crema || parmigiano in crosta, spuma di ricotta, olio evo

TORRE DEL FILOSOFO 14,00 €

Pomodoro, fiordilatte, cipolla caramellata || glassa di aceto balsamico, burrata, basilico, olio evo

RIFUGIO SAPIENZA 17,00 €

Crema di pistacchio, fiordilatte || burrata, mortadella 4 castelli oro, pesto di pistacchio, olio evo

ATENA 18,00 €

Crema di funghi, fiordilatte, funghi porcini || crudo San Daniele Riserva, parmigiano in crosta, basilico, olio evo

GALATEA 16,00 €

Vellutata di cavolo rosso, fiordilatte || stracciatella, zucchine grigliate, datterino confit giallo, scaglie di peperone crusco, basilico, olio evo

BRUNEK 17,00 €

Pesto di basilico homemade, fiordilatte, chips di melanzane fritte || stracciatella, pomodoro secco, olio evo

RIFUGIO CITELLI 14,00 €

Fiordilatte, straccetti di pollo, cipolla caramellata || granella di arachidi, crema di peperoni, olio evo

SUPPLEMENTI 1,00 €

Capperi, funghi, glassa balsamica, melanzane a tocchetti, melanzane grigliate, miele, noci, olive nere, pangrattato, parmigiano in crosta, patate al gratin, peperoni, pere, ricotta salata, salame, salsa rossa, salsa gialla, uovo, würstel, zucchine fritte, zucchine grigliate, chips di melanzane, farina di pistacchio, friarelli, nduja, salame piccante, crema di parmigiano, crema di uovo, taeggio, crema di peperoni, crema di funghi, pomodoro secco, crema di cavolo, peperone crusco, farina di arachidi

SUPPLEMENTI 2,00 €

Cipolla caramellata, mozzarella, pancetta affumicata, patate stick, pepato, philadelphia, pomodoro confit giallo, pomodoro confit rosso, scaglie di parmigiano, gorgonzola, nutella, spuma di ricotta, provola affumicata, crema di provola affumicata, crema di pistacchio, mortadella, patate dippers, salsiccia

SUPPLEMENTI 3,00 €

Cotto, bufala, bufala senza lattosio, crudo, culatello, porcini, stracciatella, tonno, pesto di pistacchio, burrata affumicata, burratine, tartufo, acciughe, pesto di basilico, crema di zucca

N.B. La sottrazione degli ingredienti dalla pizza non modifica il prezzo.

*Coperto 2,50 €

Dolci



CHEESECAKE <i>Fondo di biscotto, cremoso al formaggio, servita con panna, e copertura a scelta (frutti di bosco, nutella, cioccolato fondente, pistacchio)</i>	6,50 €
CHOCOSETTE <i>Biscuit al cioccolato, bavarese alla nocciola, mousse al cioccolato fondente, croccante di nocciole, glassa al cioccolato</i>	6,00 €
COCCO FIOCCO <i>Biscuit al cioccolato, mousse al cioccolato bianco e cocco, mousse al cioccolato fondente, croccante di cioccolato e cocco, glassa al cioccolato</i>	6,00 €
COOKIES & CAMEL <i>Fondo di biscotto caramellato, cremoso cookie e caramello, variegato biscotto e caramello, glassa al caramello</i>	6,00 €
CUOR DI PISTACCHIO <i>Base breton, frangipane al pistacchio, crema di pistacchio, glassa al pistacchio</i>	6,00 €
LEMON CAKE <i>Base breton, mousse al limone, glassa al cioccolato bianco</i>	6,00 €
LINDOR CAKE <i>Biscuit al cioccolato, mousse Lindor, ganache Lindor con granella di nocciole</i>	6,00 €
ORO VERDE <i>Biscuit al cioccolato, mousse al pistacchio, cremoso al cioccolato bianco e vaniglia, glassa al pistacchio.</i>	6,00 €
PANDISTELLE <i>Strati alternati di biscotti Pan di Stelle, Nutella, panna e cacao</i>	6,00 €
RED VELVET <i>Pan di spagna rosso al cacao alternato ad un dolce frosting al formaggio</i>	6,00 €
SACHER <i>Pan di spagna al cioccolato, confettura di albicocca, glassa al cioccolato fondente</i>	6,00 €
TIRAMISU' QUANTO BASTA <i>Biscuit al cioccolato, mousse al mascarpone, palet al caffè, cacao in polvere</i>	6,00 €
TRILOGY <i>Biscuit al cioccolato, mousse al cioccolato fondente, mousse al cioccolato al latte, mousse al cioccolato bianco.</i>	6,00 €
TORTINO AL CAMELLO SALATO <i>Cestino di frolla al cacao ripieno di crema al cioccolato fondente e caramello salato, guarnito con panna.</i>	6,00 €
CANNOLO ALLA RICOTTA	4,00 €
CUORE CALDO CIOCCOLATO FONDENTE	6,00 €
CUORE CALDO PISTACCHIO	6,00 €
COPPA GELATO <i>Gusti disponibili: Cioccolato, Nocciola, Pistacchio, Fragola, Limone</i>	5,00 €

LAPILLI

Bombette fritte ricoperte di crema:

NUTELLA	5,00 €
NOCCIOLA	5,00 €
PISTACCHIO	6,00 €

SERVIZIO TORTA € 1,00 per persona

Si ricorda che per conservare e servire torte portate dall'esterno è necessario lo scontrino fiscale che certifica la provenienza della torta

***Coperto 2,50 €**

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE PRESENTI NEI NOSTRI ALIMENTI E BEVANDE.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

I cibi e le bevande prodotti, venduti e somministrati in questo locale contengono i seguenti allergeni:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base a di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base a di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), i loro prodotti.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. a

E' difficile escludere una contaminazione crociata per la presenza di prodotti sfusi. Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

Si prega quindi la gentile clientela, di segnalare al personale la presenza di allergie e/o intolleranze.

Grazie

La ditta **NAP s.r.l.**

N.B.

- I prodotti con (*) sono surgelati e utilizzati in mancanza di reperibilità del prodotto fresco, il personale di sala è disponibile a dare le informazioni richieste.

- I prodotti con (**)

Il prodotto ittico crudo/marinato viene trattato ai sensi dell' O.M.-12/05/92 oggi regolamentato dal Reg.853/2004 (allegato III, sezione VIII, capitolo III e V) e dal Reg. CE 2074/2005, allegato II, sezione I, capitolo I e dal Reg. 1020/2008 (che modifica il Reg. CE 853/04)."

- I prodotti con (***) sono stati abbattuti a temperatura negativa (-18°C) come trattamento di sicurezza alimentare secondo il Reg 852/04.