

SAZI E SANI

Pizzeria

PER INIZIARE

PATATE FRITTE LE PATATE CROCK E LE LORO SALSE

CHIPS Patate* fritte a foglia	4,00
DIPPERS Patate* fritte <i>porzione per 2 persone</i>	5,00
DIPPERS CON GUANCIALE E FONDUTA DI PARMIGIANO Patate* fritte <i>porzione per 2 persone</i>	6,50
DIPPERS E WURSTEL ARTIGIANALE AL NATURALE Patate* fritte <i>porzione per 2 persone</i>	6,50

NUVOLETTA DI PIZZA FRITTA UNA NOSTRA SPECIALITÀ, IMPERDIBILE!

Crema di pomodoro, parmigiano, basilico	3,00
Bufala, alici e pomodorino confit	3,00
Crudo di Parma e stracciatella di burrata	3,00
Mortadella e bufala, granella di pistacchio	3,00
Crema di pomodoro, bufala, melanzane e pomodorino confit	3,00



INSALATE SERVITA CON CROSTINI DI PANE



LA FRESCA Rucola, scarola, pomodorino confit, mozzarella, filetti di tonno	10,00
CARPACCIO Carpaccio di manzo, rucola, parmigiano stagionato, pomodorino confit	11,00

LA MIGLIORE SELEZIONE DI SICCAGNO SICILIANO E SAN MARZANO DOP ELETTI MIGLIORI POMODORI D'ITALIA

CLASSICA Salsa di pelato siciliano siccagno, mozzarella fiordilatte con latte 100% ragusano, olio,	7,00
SAPORITA Salsa di pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte con latte 100% ragusano, scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi, olio	8,50
LA CLASSICA CONCIATA Pomodoro siciliano siccagno, mozzarella fiordilatte ragusana, conciato romano (formaggio più antico d'Italia)	10,00
LA CAPRESE In cottura: pomodoro cuore di bue condito, datterino giallo, crema di pomodorino arrosto. A crudo: mozzarella di bufala, origano, olio	11,00

PRODOTTO SURGELATO* IN CASO DI MANCANZA PRODOTTO FRESCO. I PIATTI POSSONO CONTENERE TRACCE DI ALLERGENI. CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE DI SALA.

PIZZE

5 - LA BUFALA Salsa di pelato San Marzano, mozzarella di bufala ragusana	8,50
6 - GUANCIALE E PATATE Salsa di pelato San Marzano, mozzarella fiordilatte, patate al forno, guanciale affumicato <i>(Provala anche con wurstel artigianale! + 1,00)</i>	9,50
22 - DOP Imperdibile! Salsa di pelato San Marzano, mozzarella fiordilatte ragusana, pomodorino rosso confit, datterino giallo in succo, caciocavallo ragusano grattugiato DOP, olio	10,50
8 - LA CAPRICCIUSA Salsa di pelato San Marzano, mozzarella fiordilatte, funghi cardoncelli, carciofi in conserva, olive taggiasche, uovo, prosciutto cotto scelto Branchi, tuorlo d'uovo grattugiato, olio	12,00
9 - REGINA BUFALINA Salsa di pomodoro siccagno siciliano, a crudo: mozzarella di bufala ragusana tagliata a spicchi	10,00
10 - ISOLA MARINARA Crema di pomodoro datterino arrosto, capperi dissalati, olive nere taggiasche, pomodorino rosso confit e giallo in succo, filetti di alici del mediterraneo (o tonno)	10,00
11 - 3 POMODORI Imperdibile! Crema di pomodoro datterino arrosto, filetto di pomodoro pelato, pomodorino confit, guanciale affumicato, stracciatella di burrata	11,00
12 - CARCIOFI CON PIACENTINO Salsa di pelato San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto scelto Branchi, cuore di carciofo, carciofo con gambo, scaglie di piacentino ennese DOP, olio	12,00
13 - FRIARIELLI E SALSICCIA Crema di friarielli, mozzarella fiordilatte, salsiccia di maialino nero tagliata a punta di coltello, olio	10,00
14 - NERO DEL CASARO Provola affumicata, filetto di pomodoro pelato, salsiccia a punta di coltello di maialino nero, patate, scaglie di caciocavallo ragusano DOP, olio	12,00
15 - 4 FORMAGGI Provola affumicata, gorgonzola DOP, ricottina di bufala ragusana, scaglie di caciocavallo ragusano DOP, miele di aneto siciliano presidio Slow Food, scaglie di mandorle	12,00

N.B. Nel caso si eliminano ingredienti dalla pizza il prezzo rimarrà invariato; se si sostituiscono o si aggiungono ingredienti, si dovrà calcolare la maggiorazione.

INGREDIENTI EXTRA (A RICHIESTA) Verdure, pomodorino, melanzane, patate fresche, uovo, salsa di pomodoro, cipolla, ricotta salata	1,00
Mozzarella fior di latte, funghi freschi, parmigiano, prosciutto cotto scelto, olive taggiasche, provola affumicata	1,50
PLUS Mozzarella di bufala ragusana, caciocavallo stagionato DOP, porcini*, crudo di Parma, guanciale, mortadella, alici, pesto di pistacchio, salsiccia	2,00
Mozzarella burrata, mozzarella vegetale	3,00



IMPASTO "LA NOSTRA TERRA" ROSITTA - TIRADITTO
Antica farina da selezione locale macinata a pietra ricca di sali minerali. Contiene fino al 90% meno di glutine tenace ed è suggerita nelle diete quasi senza glutine.
MAGGIORAZIONE € 1,00

PIZZE

16 - 'NDUJA PICCANTE Mozzarella fiordilatte, olive nere taggiasche, cipolla rossa, salame piccante a tocchetti, 'nduja in crema piccante	11,00
17 - PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA Pesto di rucola, mozzarella fiordilatte, pomodorino confit, prosciutto crudo di Parma stagionato, parmigiano stagionato 24 mesi	11,00
18 - ALICI "SAZI E SANI" Mozzarella fior di latte, scarola ripassata, olive taggiasche, pomodorino confit, alici rustiche siciliane, olio	12,00
19 - LA ZUCCA Crema di zucca, mozzarella fiordilatte, pancetta affumicata, scaglie di parmigiano stagionato	10,50
20 - SAZI E SANI Mozzarella fiordilatte, pomodorino rosso confit, melanzane al forno, ricottina di bufala ragusana, scaglie di parmigiano stagionato	11,00
21 - ORTOLANA SAPORITA New! Scarola riccia, mozzarella fiordilatte, melanzane al forno, patate al forno, carciofi in conserva, peperone crusco, crema di pomodoro datterino arrosto e scaglie di parmigiano stagionato	11,00
23 - LA MORTADELLA Mozzarella fiordilatte, pesto di pistacchio, mortadella al pistacchio polvere di pistacchio <i>(Provala anche con aggiunta di stracciatella di burrata! + 2,50)</i>	10,00
24 - PISTACCHIO E BURRATA Le più richieste! Mozzarella fiordilatte, pancetta affumicata, pomodorino rosso confit, stracciatella di burrata, pesto e granella di pistacchio	13,00
25 - DATTERINO, CRUDO E BURRATA Le più richieste! Mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, Don Romeo, pomodorino giallo in succo, stracciatella di burrata, granella di pistacchio	13,00
28 - L'ASSOLUTO DI FUNGHI Mozzarella fiordilatte, funghi cardoncelli, funghi porcini, scaglie di parmigiano stagionato 24 mesi, prezzemolo, olio	11,00
29 - LA ZUCCHINA Mozzarella affumicata, zucchine, pomodorino confit, crema di basilico, parmigiano stagionato 24 mesi, basilico, olive taggiasche, olio	11,00



DOLCI OTTIMI PER CONCLUDERE LA SERATA IN BELLEZZA

Panna cotta	4,00
Key lime pie	5,00
Tortino al cioccolato e caramello salato	5,00
Cheesecake <i>(servita con topping al cioccolato o confettura di fragole o frutti di bosco)</i>	5,50

CAFFÈ	1,50	SERVIZIO E COPERTO	1,50
-------	------	--------------------	------

NUOVO MENÙ VALIDO FINO AL 30/10/2021

NUOVO
MENÙ

VALIDO FINO AL 30/10/2021