

SAZI E SANI

Pizzeria

PER INIZIARE

PATATE FRITTE LE PATATE CROCK E LE LORO SALSE

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

NUVOLETTA DI PIZZA FRITTA UNA NOSTRA SPECIALITÀ, IMPERDIBILE!

Crema di pomodoro, parmigiano, basilico	3,50
Bufala, alici e pomodorino confit	4,00
Crudo di Parma e stracciatella di burrata	4,00
Mortadella e bufala, granella di pistacchio	4,00
Crema di pomodoro, bufala, melanzane e pomodorino confit	4,00



INSALATE SERVITA CON CROSTINI DI PANE



LA FRESCA Rucola, lattuga riccia, pomodorino confit, mozzarella, filetti di tonno	10,00
BRESAOLA Bresaola di Black Angus, lattuga riccia, rucola, parmigiano stagionato, pomodorino confit	11,00

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

1 - CLASSICA Salsa di pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, olio <i>(Provala con l'aggiunta di parmigiano stagionato 24 mesi! + 1,50)</i>	7,00
2 - DELICATA ALLE MELANZANE Mozzarella affumicata, pomodorino datterino giallo, polpa di melanzane bruciate, melanzane arrosto, perle di basilico, olio	10,00
3 - LA CLASSICA CONCIATA Pomodoro siciliano siccagno, mozzarella di bufala ragusana, conciato romano (formaggio più antico d'Italia)	10,00
4 - CAPRESE SICILIANA <i>Le più richieste!</i> In cottura: pomodoro cuore di bue condito, datterino giallo. A crudo: mozzarella di bufala ragusana, olio dell'Etna, origano selvatico di montagna	11,00
5 - LA BUFALA Salsa di pomodoro siccagno siciliano, mozzarella di bufala ragusana, olio <i>(Provala con l'aggiunta di parmigiano stagionato 24 mesi! + 1,50)</i>	8,50

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

PIZZE

6 - SFIZIO AI PEPERONI Crema di peperoni arrosto, peperoni in agrodolce con mollica, mozzarella fiordilatte, caciocavallo ragusano DOP, peperone crusco croccante, prezzemolo, olio.	12,00
7 - GUANCIALE E PATATE BIANCA Mozzarella affumicata, guanciale di maialino nero, patate al forno, in uscita gocce di fonduta di parmigiano 24 mesi, olio <i>(Provala anche con wurstel artigianale! + 1,00)</i>	10,00
8 - DOP <i>Imperdibile!</i> Salsa di pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte ragusana, pomodorino rosso confit, datterino giallo in succo, caciocavallo ragusano grattugiato DOP, olio	11,00
9 - LA CAPRICCIUSA Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, funghi cardoncelli, carciofi in conserva, olive taggiasche, prosciutto cotto scelto Branchi, tuorlo d'uovo grattugiato, olio	12,00
10 - LA COMPOSTA SICILIANA Bufala del casaro ragusana, fonduta di parmigiano, composta di pomodoro siccagno siciliano, perle di basilico, scaglie di parmigiano stagionato 24 mesi, olio	10,00
11 - ISOLA MARINARA Crema di pomodoro datterino arrosto, capperi croccanti di Pantelleria, olive nere taggiasche, pomodorino rosso confit e giallo in succo, filetti di alici del mediterraneo	10,00
12 - 3 POMODORI Crema di pomodoro datterino arrosto, filetto di pomodoro pelato, pomodorino confit, guanciale affumicato, stracciatella di burrata ragusana, olio	11,00
13 - N'DUJA PICCANTE Mozzarella fiordilatte, nduja piccante, cipolla caramellata, gorgonzola DOP, olive taggiasche, olio	11,00
14 - FRIARIELLI E SALSICCIA Crema di friarielli, mozzarella fiordilatte, salsiccia di maialino nero tagliata a punta di coltello, olio	10,00
15 - NERO DEL CASARO <i>Imperdibile!</i> Provola affumicata, filetto di pomodoro pelato, salsiccia a punta di coltello di maialino nero, patate, caciocavallo ragusano DOP, olio	12,00
16 - LA SCALA DEI 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



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 € 1,50

IMPASTO FARINA DI RISO ARTEMIDE INTEGRALE E FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE
MAGGIORAZIONE € 2,00

PIZZA SENZA GLUTINE
MAGGIORAZIONE € 2,50

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, crudo di Parma, guanciale, mortadella, alici, pesto di pistacchio, salsiccia	2,00
Mozzarella burrata, mozzarella vegetale, mozzarella senza lattosio, funghi porcini	3,00
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.	

PIZZE

17 - FAVOLOSA AI FORMAGGI Fonduta di pecorino parmigiano stagionato 24 mesi caciocavallo ragusano DOP, provola affumicata, guanciale, tuorlo d'uovo grattugiato, polvere di pecorino romano, pepe, olio	12,00
18 - PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA Mozzarella fiordilatte, pomodorino confit, prosciutto crudo stagionato 24 mesi, parmigiano stagionato 24 mesi, gocce di pesto di rucola, olio	11,00
19 - ORTOLANA Salsa di pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte affumicata, scarola riccia, melanzane al forno, zucchine al forno, pomodoro pachino confit, peperone crusco croccante, olio	10,00
20 - AFFUMICATA CON CARCIOFI Provola affumicata, carciofi alla brace in conserva, olive nere taggiasche, scaglie di caciocavallo ragusano DOP, pepe, prezzemolo, olio	11,00
21 - SAZI E SANI Mozzarella fiordilatte, pomodorino rosso confit, melanzane al forno, ricottina di bufala ragusana, scaglie di parmigiano stagionato 24 mesi, olio	11,00
22 - LA GENTILE CON ZUCCA Mozzarella fiordilatte, gocce di crema di zucca, noci, funghi porcini, scaglie di caciocavallo ragusano DOP, rosmarino, olio	12,00
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 <i>Le più richieste!</i> Mozzarella fiordilatte, pancetta affumicata, pomodorino rosso confit, stracciatella di burrata, pesto e granella di pistacchio	13,00
25 - DATTERINO, CRUDO E BURRATA <i>Le più richieste!</i> Mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo stagionato 24 mesi, pomodorino giallo in succo, stracciatella di burrata, granella di pistacchio	13,00
26 - L'ASSOLUTO DI FUNGHI Mozzarella fiordilatte, funghi cardoncelli, funghi porcini, scaglie di parmigiano stagionato 24 mesi, prezzemolo, olio	12,00
27 - PERLA NERA AL TARTUFO Mozzarella fiordilatte, burro della Normandia, funghi porcini del Piemonte saltati in padella, perle di tartufo, tuorlo d'uovo grattugiato	16,00

BEVANDE VINO, BIRRA E BEVANDE CHIEDI AL NOSTRO STAFF



DOLCI OTTIMI PER CONCLUDERE LA SERATA IN BELLEZZA

Mousse al pistacchio	5,00
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> <i>(Provala con l'aggiunta di frutti di bosco o fragole! + 1,00)</i>	5,50

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

MENÙ VALIDO
FINO AL
31/12/21