



Molo53

ENTRANTES MOLO53

Tabla de embutidos y quesos

€ 16.00

Selección de embutidos emilianos de la empresa "Villani" y quesos sicilianos acompañados de crescenti (gnocco frito)

Alérgenos: *Gluten, Leche, Nueces, Dióxido de azufre*

Típico siciliano

€ 14.00

Caponata siciliana, bruschetas de tomate, bruschetas con crema de aceitunas, quesos sicilianos, tomatitos secos, aceitunas aliñadas



Alérgenos: *Gluten, Leche, Nueces, Apio, Dióxido de azufre*

Mixto caliente

€ 13.00

Arancinette de temporada, panelle artesanales con perejil y menta, croccché con perejil, patatas fritas

Alérgenos: *Gluten, Huevo, Leche, Apio*

Tuma e miel

€ 8.00

Tuma fresca empanada a la siciliana acompañada de miel de mil flores

Alérgenos: *Gluten, Huevo, Leche, Nueces, Dióxido de azufre*

Cestino de Crescentine/Gnocco fritto

€ 6.00

Cesta de crescentine o gnocco frito para acompañar todos los platos La crescentina (o gnocco frito) es una especialidad de masa fermentada y frita, símbolo de la cocina emiliana, crujiente por fuera y tierna por dentro.

Alérgenos: *Gluten, Leche, Dióxido de azufre*

Patatas fritas

€ 6.00

Podréis elegir entre: Patatas fritas dippers clásicas Patata con limón y pimienta rosa Patata con ajo y romero

Alérgenos: *Gluten*

Gambas bardadas

€ 13.00

Gamba envuelto con hilos de patata Agata y salsa de limón



Alérgenos: *Gluten, Huevo, Leche, Almejas*

Caponata siciliana

€ 10.00

Berenjenas fritas, apio, cebolla, pulpa de tomate Rosso Gargano, alcaparras, albahaca

Alérgenos: *Apio*

ENTRANTES ESPECIALES MOLO 53

Cheesecake de gamba roja

€ 18.00

Tarta de queso francesa con tartar de gamba roja, crumble de taralli puglieses, gel de Aperol Spritz y polvo de alcaparras



Alérgenos: *Gluten, Crustáceos, Huevo, Leche, Dióxido de azufre*

Carpaccio de Black Angus Irlanda

€ 15.00

Black Angus irlandés ligeramente ahumado, gel de naranja, crema de pecorino romano D.O.C. y cacahuetes tostados

Alérgenos: *Gluten, Miseriea, Leche, Dióxido de azufre*

Trío de montanarine

€ 13.00

Selección de tres montanarine: Montanarina Mortadella Favola alta calidad "Palmieri" y stracciatella campana Montanarina con jamón crudo de Parma 36 meses "Villani" y parmigiano reggiano 24 meses Montanarina con jamón cocido de alta calidad "Villani" y mozzarella campana D.O.P

Alérgenos: *Gluten, Leche, Nueces, Dióxido de azufre*

Pulpo frito

€ 16.00

Pulpo del Mediterráneo frito con harina de arroz servido sobre crema de garbanzos aromatizados, gel de perejil, oliva taggiasca y pimienta cruda



Alérgenos: *Gluten, Nueces*

Tataki de atún

Selección de atún rebozado en sésamo con perlas de soja y aceite de oliva virgen extra.

Alérgenos: *Pez, Soja, Semillas de sésamo*

€ 17.00

Salmón y mango

Salmón ahumado noruego, mezcla de hojas, gel de mango, stracciatella pugliese y polvo de pistacho.

Alérgenos: *Pez, Leche, Nueces*

€ 16.00

PIZZAS - LAS TRADICIONALES

Pizza de salmón

Fior di latte Campano I.G.P, salmón noruego ahumado, ralladura de limón y láminas de almendra tostada.

Alérgenos: *Gluten, Crustáceos, Leche*

€ 16.00

Margherita 2.0

Mozzarella fior de leche I.G.P., tomatito confitado, gel de tomate cherry amarillo, albahaca fresca, aceite de oliva virgen extra.

Alérgenos: *Gluten, Leche*

€ 11.00

Margherita

Pulpa de tomate Rosso Gargano, fior di latte Campana I.G.P., albahaca

Alérgenos: *Gluten, Leche*

€ 8.00

Nápoles

Pulpa de tomate Rosso Gargano, fiordilatte campano IGP, anchoas sicilianas de alta calidad, albahaca, aceite de oliva virgen extra

Alérgenos: *Gluten, Pez, Leche*

€ 10.00

Rianata especial

Salsa de tomate pugliese 100% italiano, anchoas sicilianas de alta calidad, tuma, espolvoreado de pan rallado al caciocavallo, orégano, aceite de chile, aceite de ajo de Nubia

Alérgenos: *Gluten, Pez, Leche*

€ 10.00

Capricciosa

€ 15.00

Pulpa de tomate Rosso Gargano, fiordilatte Campano IGP, jamón cocido de alta calidad, alcachofas, champiñones, salchichas tipo wurstel y aceitunas

Alérgenos: *Gluten, Leche*

Romana alta calidad

€ 13.50

Pulpa de tomate Rosso Gargano, mozzarella fior di latte Campana I.G.P., jamón cocido Millefiori "Villani" de alta calidad (añadido fuera de cocción), aceite de oliva virgen extra.

Alérgenos: *Gluten, Leche*

Cuatro Sabores

€ 14.50

Pulpa de tomate Rosso Gargano, fior di latte Campana IGP, jamón cocido de alta calidad y alcachofas

Alérgenos: *Gluten, Leche*

Salchicha y friarielli

€ 15.00

Mozzarella fior di latte Campana I.G.P., salchicha "Azienda agricola Lo Curto", friarielli y aceite de oliva virgen extra.

Alérgenos: *Gluten, Leche*

4 quesos

€ 14.00

Mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano 24 meses, provola, gorgonzola D.O.P.

Alérgenos: *Gluten, Leche*

Atún y cebolla

€ 13.00

Salsa de tomate pugliese 100% italiano, mozzarella fior di latte campana I.G.P., filetes de atún siciliano en aceite de oliva, cebolla roja, albahaca y aceite de oliva virgen extra.

Alérgenos: *Gluten, Pez, Leche*

Nonna Gina

€ 13.00

Salsa de tomate pugliese 100% italiano, mozzarella fior di latte campana I.G.P., berenjenas fritas, Parmigiano Reggiano 24 meses, albahaca y aceite de oliva virgen extra.

Alérgenos: *Gluten, Crustáceos, Leche*

Crudo

€ 16.00

Salsa de tomate pugliese 100% italiano, mozzarella fior di latte campana I.G.P., jamón crudo de Parma "Villani" 24 meses de alta calidad, lascas de Parmigiano Reggiano 24 meses, albahaca fresca y aceite de oliva virgen extra.

Alérgenos: *Gluten, Leche*

Calzone clásico

€ 13.00

Fiordilatte campano IGP, jamón cocido de alta calidad Villani, aceite de oliva virgen extra

Alérgenos: *Gluten, Leche*

PIZZAS EN PALA

Sfincione 53

€ 15.00

Cebolla blanca estofada, caballa a la parrilla y en aceite, menta piperita, ralladura de limón y miga aromatizada con caciocavallo

Alérgenos: *Gluten, Pez, Leche*

Sfiincione palermitano

€ 13.00

Salsa sfincione (cebolla, anchoas sicilianas de alta calidad, concentrado y salado de tomate Rosso Gargano) miga de pan fresco aromatizada con caciocavallo, aceite de oliva virgen extra

Alérgenos: *Gluten, Pez, Leche*

Sfincione Bagherese

€ 15.00

Cebolla blanca estofada, ricotta, tuma, anchoas sicilianas de alta calidad, miga de pan fresco aromatizada con caciocavallo, orégano y aceite de oliva virgen extra

Alérgenos: *Gluten, Pez, Leche*

Salami y gorgonzola

€ 14.50

Pulpa de tomate Rosso Gargano, fiordilatte campano IGP, salami picante, gorgonzola D.O.P., aceitunas taggiasche y aceite de oliva virgen extra

Alérgenos: *Gluten, Leche*

Verduras

€ 12.50

Pulpa de tomate Rosso Gargano, berenjena a la parrilla, cebolla roja, champiñones, pimientos salteados, aceite de oliva virgen extra

Alérgenos: *Gluten*

Siciily

€ 15.00

Crema de berenjena, cebolla caramelizada, champiñones salteados, tomate confitado, rúcula, hummus de garbanzos y berenjenas a la parrilla

Alérgenos: *Gluten*

Rosa de los vientos

€ 16.50

Mozzarella fior di latte Campana I.G.P., tomatito rojo confitado, pesto de albahaca, brie al horno, jamón crudo de 36 meses de alta calidad "Villani", albahaca fresca y aceite de oliva virgen extra.

Alérgenos: *Gluten, Leche*

Levante

€ 15.00

Mozzarella fior di latte Campana I.G.P., patatas al horno, salchicha "Azienda agricola Lo Curto", pimienta negra, albahaca fresca y aceite de oliva virgen extra.

Alérgenos: *Gluten, Leche*

Scirocco

€ 15.50

Fior di latte Campana I.G.P. crescenza, jamón cocido de alta calidad "Villani", virutas de chocolate 65% y albahaca.

Alérgenos: *Gluten, Leche*

Grecale

€ 18.00

Mozzarella fior di latte Campana I.G.P., stracciatella Campana, mortadela de alta calidad, granillo de pistacho, ralladura de limón.

Alérgenos: *Gluten, Leche*

Ostro

€ 16.00

Fior di latte Campana I.G.P., tomate en rodajas, anchoas sicilianas de alta calidad, cebolla roja, spianata picante Villani, pan rallado con caciocavallo

Alérgenos: *Gluten, Leche*

Maestrale

€ 16.00

Salsa de tomate pugliese 100% italiano con nduja, mozzarella fior di latte campana, tomate confitado, salami picante crujiente, aceite de oliva virgen extra con guindilla.

Libeccio

€ 14.00

Mozzarella fior di latte Campana I.G.P., crema de berenjenas, berenjenas a la parrilla en rodajas, tomate concassé, Parmigiano Reggiano 24 meses, orégano, albahaca, aceite de oliva virgen extra.

Alérgenos: *Gluten, Leche*

Poniente € 16.00

Mozzarella fior de leche Campana I.G.P., provola, pesto de albahaca, crema de calabacín, calabacines fritos, albahaca fresca, aceite de oliva virgen extra.

Alérgenos: *Gluten, Leche*

Tramontana € 17.00

Fior di latte Campana I.G.P., provola dulce, radicchio, speck de alta calidad del Alto Adige, gorgonzola D.O.P., nueces.

Alérgenos: *Gluten, Leche, Nueces*

Tres tomates € 13.00

Fior di latte campano I.G.P., gel de tomate Rosso Gargano, tomatitos cherry confitados y gel de tomate datterino amarillo y albahaca

Alérgenos: *Gluten, Leche*

PIZZAS - LAS CRUJIENTES

Tirreno € 17.00

Tomate cherry rojo confitado, burrata campana, jamón crudo de Parma "Villani" de 24 meses de alta calidad, albahaca y aceite de oliva virgen extra.

Alérgenos: *Gluten, Leche*

Adriático € 18.00

Stracciatella campana, mortadela de alta calidad "Favola" de Palmieri, crema de pistacho siciliano, granillo de pistacho siciliano, albahaca y aceite de oliva virgen extra.

Alérgenos: *Gluten, Leche, Nueces*

Ionio € 17.00

Crema de tomate cherry amarillo, crescenza, anchoas sicilianas de alta calidad, alcachofas a la parrilla y polvo de limón amargo.

Alérgenos: *Gluten, Pez, Leche*

Mediterráneo € 15.00

Salsa de tomate cherry amarillo, tomate cherry confitado, pesto de albahaca, anchoas sicilianas, crescenza y almendras tostadas

Alérgenos: *Gluten, Pez, Leche, Nueces*

PIZZAS FRITAS

Calzone frito a la palermitana

€ 13.00

producto frito, jamón cocido de alta calidad "Villani" y fior di latte campana I.G.P.

Alérgenos: *Gluten, Crustáceos, Leche*

Calzone frito Nápoles

€ 16.00

Mozzarella fior di latte Campana I.G.P, ricotta siciliana, Parmigiano Reggiano de 24 meses, salami Napoli y albahaca.

Alérgenos: *Gluten, Crustáceos, Leche*

Calzone frito con mortadela

€ 18.00

Fior di latte Campana I.G.P., mortadela de alta calidad "Favola" de Palmieri, crema de pistacho, granillo de pistacho, stracciatella pugliese, albahaca y aceite de oliva virgen extra.

Alérgenos: *Gluten, Crustáceos, Leche*

SCHIACCiate

Salmón

€ 16.00

Schiacciata con salmón, stracciatella, rúcula y polvo de limón

Alérgenos: *Gluten, Pez, Leche*

Focaccia con jamón cocido

€ 14.00

Jamón cocido italiano de alta calidad 'Millefiori Villani', fior di latte campano I.G.P

Alérgenos: *Gluten, Leche*

Schiacciata con jamón crudo

€ 15.00

Tomate cherry confitado, jamón crudo de Parma 'Villani' de alta calidad, rúcula y Parmigiano Reggiano 24 meses

Alérgenos: *Gluten, Leche*

Schiacciata condimentada

€ 12.00

Tomate en rodajas, tuma fresca, anchoas sicilianas de alta calidad, orégano y aceite de oliva virgen extra

Alérgenos: *Gluten, Pez, Leche*

Pizza sonrisa

€ 13.00

Jamón curado 36 meses de alta calidad "Villani", burrata, tomatito confitado, rúcula y polvo de limón

Alérgenos: *Gluten, Leche*

Schiacciata alegría

€ 15.00

Speck del Alto Adigio, berenjenas a la parrilla, caciocavallo fresco, pesto de albahaca, mozzarella de búfala en lonchas y menta

Alérgenos: *Gluten, Leche*

POSTRES MOLO53

Parfait de almendras y chocolate 65%

€ 7.00

El parfait de almendras es un postre semifrío típico siciliano caracterizado por un equilibrio perfecto entre la suavidad de la crema y el crujiente del crocante de almendras, con un baño de chocolate 65% y crocante de almendras.



Alérgenos: *Huevo, Nueces*

Sorbete de limón

€ 4.00

Parfait de almendras sicilianas

€ 7.00

Tarta Mirò de frutos del bosque

€ 8.00

Granizado de frutos del bosque, semifrío de leche y bizcocho.

Alérgenos: *Gluten*

helado de café

€ 5.00

helado artesanal de café con crema de chocolate negro 50%

Semifrío de mango

€ 8.00

Semifrío de mango con tierra de chocolate y coco rallado

Alérgenos: *Gluten, Leche*

BROWNIE'S A LA SICILIANA

€ 8.00

Tarta brownie con frutos secos (pistacho, avellanas y almendras) y helado de fior di latte. El brownie es uno de los postres más icónicos y apreciados de la pastelería estadounidense, famoso en todo el mundo por su textura única y su intenso sabor a chocolate.

Alérgenos: *Gluten, Huevo, Leche, Nueces*

CHEESECAKE

€ 7.00

Preparación de cheesecake francesa, con base de galleta con mantequilla y selección de toppings artesanales

Alérgenos: *Gluten, Huevo, Leche*

AFFOGATO AL CAFÉ

€ 6.00

Helado de leche con café caliente

Alérgenos: *Soja, Leche, Nueces*

Tarta Mirò de limón

€ 8.00

granizado de limón, un semifrío de limón y bizcocho.



Alérgenos: *Gluten, Huevo, Leche*

PARFAIT SICILIANO

€ 6.00

Parfait artesanal con base de semifrío de nata y huevos, con pistacho, avellana y chocolate fundido

BEBIDAS

CAFETERÍA

Descafeinado

€ 2.00

Café

€ 2.00

Americano

€ 3.00

Cappuccino	€ 3.50
-------------------	--------

Latte macchiato	€ 3.00
------------------------	--------

Té caliente	€ 3.00
--------------------	--------

Doble café	€ 4.00
-------------------	--------

REFRESCOS

Agua natural	€ 2.00
---------------------	--------

Agua con gas	€ 2.00
---------------------	--------

Coca cola	€ 3.50
------------------	--------

Coca-Cola Zero	€ 3.50
-----------------------	--------

Naranja Tomarchio	€ 3.50
--------------------------	--------

Chinotto Tomarchio	€ 3.50
---------------------------	--------

Media natural	€ 1.50
----------------------	--------

Media con gas	€ 1.50
----------------------	--------

Schweppes tónica	€ 3.00
------------------	--------

Schweppes Lemon	€ 3.00
-----------------	--------

Soda Schweppes	€ 3.00
----------------	--------

Fever Tree mediterránea	€ 4.00
-------------------------	--------

Fever Tree Indian	€ 4.00
-------------------	--------

Fever tree ginger	€ 4.00
-------------------	--------

Fever tree pink	€ 4.00
-----------------	--------

Zumo de fruta	€ 3.50
---------------	--------

Té de melocotón	€ 3.50
-----------------	--------

Té al limón	€ 3.50
-------------	--------

CERVEZA

Spina Bruno Ribadi rubia	€ 4.50
--------------------------	--------

Spina Bruno Ribadi ámbar	€ 4.50
--------------------------	--------

Menabrea strong

€ 4.00

Cerveza clara de doble malta, una Strong Lager de baja fermentación con una graduación alcohólica de 8% vol. Las características de la Pils se fusionan con la alta graduación alcohólica para dar vida a la Strong de Birra Menabrea, cerveza caracterizada por un color dorado y dotada de una notable corpulencia y de un sabor equilibrado entre lo dulce y lo amargo. Se caracteriza por intensas notas de malta y por una dulzura inicial que se equilibra con el bouquet final de lúpulo intenso. Por ello sugerimos acompañarla con embutidos, carnes rojas y quesos curados, conservándola a una temperatura de 6/8° C.

Nastro Azzurro 00

€ 4.00

Ceres

€ 5.00

Ceres Strong Ale es una cerveza rubia de doble malta danesa producida por la Ceres Brewery de Aarhus. Su nombre fue elegido por el fundador en 1856 para honrar a la diosa de la fertilidad Ceres. Esta cerveza ofrece en nariz un aroma afrutado, casi vinoso, y un preciso toque de malta.

Corona

€ 5.00

Presenta una graduación alcohólica del 4,5 % en volumen y un color amarillo pajizo, con una espuma fina y evanescente. Es una cerveza de estructura ligera, con suaves notas lupuladas y florales, con un ligero aroma herbáceo, para consumir a una temperatura de 5-7 grados.

Birra Messina Cristalli di sale

€ 5.00

Birra Messina de granada

€ 5.00

Birra Messina Notas de Granada es una cerveza lager de baja fermentación con 5% de alcohol por volumen, enriquecida con zumo de granada (1%), pensada para el momento del aperitivo.

Paulaner Lagher

€ 6.00

Paulaner es una célebre cervecería histórica de Múnich, en Alemania, fundada en 1634 por los frailes del convento de los Mínimos. Es famosa sobre todo por su Paulaner Weissbier, una cerveza de trigo sin filtrar, y por la clásica lager clara Paulaner

Menabrea Bionda

€ 5.00

Cerveza clara de baja fermentación, de típico color rubio y con una espuma densa y persistente, elaborada con las mejores materias primas: malta, maíz, lúpulo y agua. Con sus 4,80% vol. es la cerveza perfecta para acompañar no solo una deliciosa pizza, sino también crustáceos y verduras. La Bionda de Menabrea es una cerveza caracterizada por un aroma suave y equilibrado, con un sabor pleno que combina perfectamente con distintos tipos de maridaje y que se disfruta mejor a una temperatura de 6/8° C. El resultado de una receta tradicional que se transmite de generación en generación.

Menabrea Rossa

€ 5.00

De baja fermentación y doble malta, con una graduación alcohólica de 7,50% vol., la Rossa es una especialidad de Birra Menabrea caracterizada por una espuma abundante y persistente, por el inconfundible aroma a malta tostada y azúcar de caña que le confieren su típico color rojo. Su equilibrio suave, tendente al dulce, y su cuerpo estructurado la convierten en una cerveza adecuada para maridajes especiales: excelente si se sirve fría, a una temperatura de 6/8° C, acompañada de carnes rojas, quesos y postres de cacao.

AMARGOS

Amaro del capo

€ 4.50

Jagermeister

€ 4.50

Petrus

€ 5.00

Amara

€ 4.50

Amacardo

€ 4.50

Único

€ 5.00

Grappa Nardini

€ 7.00

SHOT

Shot clásico	€ 3.00
--------------	--------

Chupito premium	€ 5.00
-----------------	--------

RON Y WHISKY

Porción de ron	€ 6.00
----------------	--------

Porción de ron premium	€ 8.00
	€ 10.00

Porción de whisky	€ 6.00
-------------------	--------

Porción de whisky premium	€ 8.00
	€ 10.00

GRAPAS

903 barricata	€ 4.50
---------------	--------

903 típica	€ 4.50
------------	--------

Nardini	€ 6.00
(reserva 3 años)	

Nardini	€ 6.00
(Agua de cidra)	

Grappa 903

€ 7.00

VINOS

ROSADO

Cusumano Ramusa

€ 30.00

Ramusa es un vino rosado siciliano muy fresco y elegante que nace en la Tenuta Ficuzza de Cusumano. Se trata de un vino rosado elaborado con uvas 100% Pinot Nero que se afina en acero durante 6 meses sobre lías finas. Gracias a su posición geográfica, goza de una gran mineralidad y de un intenso aroma a fresitas silvestres y rosa. En boca es armónico, delicado y sutil, con un final sabroso.

Morgante Rosè

€ 30.00

Nero D'Avola-Sicilia DOC

Salier de la Tour

€ 23.00

Syrah-Sicilia DOC

Sosta de los tres santos

€ 38.00

Morgante Rosè

€ 30.00

El Rosé de Morgante es un vino rosado Sicilia DOC producido en pureza a partir de uvas Nero d'Avola en el territorio de Grotte, en la provincia de Agrigento.

VINOS BLANCOS

Copa de vino blanco

€ 6.00

Copa de vino blanco

Copa de vino blanco Premium

€ 8.00

Copa de vino blanco Premium

TINKITE' FEUDO ARANCIO

€ 20.00

Vino blanco espumoso con uvas grillo - siciliano DOC

ANGIMBE' - CUSUMANO

€ 26.00

Chardonnay y Sauvignon Blanc - Sicilia DOC

CAVALLO DELLE FATE- Tenuta Regaleali

€ 27.00

Grillo-Sicilia DOC

LEONE-Tenuta Regaleali

€ 27.00

Blend atómico-Sicilia DOC Es la suma de la frescura aromática de las uvas blancas cultivadas en alta colina, hasta alcanzar los 900 metros de altitud: predominantemente Catarratto, en mezcla con Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Traminer y Moscato, para conferir al vino estructura, aromaticidad y acidez. Un León, símbolo de la historia de la familia.

TEREBINTO-Planeta

€ 26.00

Grillo-Sicilia DOC

ALASTRO Planeta

€ 28.00

Grecanico-Sicilia DOC Amarillo pajizo con matices de reflejos verdosos. Aromas de melón blanco maduro y melocotón blanco del Etna; siguen sensaciones dulces, casi de chocolate y merengue: un componente mineral va apareciendo en el vino. El paladar es fino, no demasiado voluminoso, pero pleno e inesperadamente suave. Una agradable acidez realza su frescura. Final imprevisible por el retorno de densas notas florales.

PASSULUNA-Nicosia

€ 23.00

Desbordante de aromas y sabor, Passuluna encierra en sí todo el calor, la luminosidad y la exuberancia de la naturaleza siciliana. Un blanco de gran concentración aromática, que de esta isla en el centro del Mediterráneo, tierra de deslumbrante belleza, de viñedos soleados y variedades de uva selectas, devuelve los aromas y las sensaciones más intensas. Coupage de uvas autóctonas Insolia y Zibibbo (o Moscato d'Alessandria), destaca por su embriagador bouquet de notas florales y matices de cedro, fruta exótica, especias y miel. En boca el sabor es fresco, pleno y envolvente, de gran sapidez y rara agradabilidad.

HYBLA GRILLO-Nicosia

€ 26.00

Grillo ecológico-Sicilia DOC Un blanco atractivo producido vinificando en pureza seleccionadas uvas Grillo, variedad autóctona siciliana entre las más apreciadas. Color amarillo pajizo intenso, expresa en nariz fragantes notas frutales y aromas de matorral mediterráneo, como menta y ortiga. En boca revela gran frescura y un sabor pleno, y destaca por su característica impronta salina y su excelente persistencia.

Donna Fugata Etna blanco

€ 32.00

El Etna Bianco Sul Vulcano de Donnafugata es un vino blanco siciliano de carácter único, elaborado con uvas Carricante cultivadas a 730-750 m de altitud en los terrenos volcánicos de la vertiente norte del Etna. Este Etna DOC, afinado en barricas de roble francés, refleja perfectamente el alma volcánica del territorio.

Donna Fugata Sur Sur

€ 28.00

SurSur de Donnafugata es un vino blanco Sicilia DOC que interpreta con frescura la variedad Grillo. Su nombre, que en árabe antiguo significa "grillo", evoca Sicilia y su historia. Las uvas proceden de viñedos situados en el suroeste de Sicilia, entre ellos la Tenuta di Contessa Entellina.

Cavallo delle fate Tenuta Regalerai

€ 30.00

Variedad antigua, cruce de Catarratto y Zibibbo, para un vino con aromaticidad concentrada y complejidad. En Regaleali, el Grillo se cultiva en la colina junto a Case Vecchie. Nosotros intentamos jugar con los distintos momentos de vendimia: una parte antes de tiempo, para obtener frescura y mineralidad, y el resto para aportar estructura y cuerpo. Justo como en los cuentos de hadas, "Érase una vez", y sigue estando, el Cavallo delle Fate.

Leone Tenuta Regalerai

€ 27.00

Mezcla aromática

Kike Di Cantina Fina

€ 28.00

Mezcla aromática

Machisè di Cantina Fina

€ 20.00

Variedades autóctonas sicilianas, una cuidadosa fermentación en autoclave a baja temperatura confiere a este vino una particular vivacidad y frescura.

Curu Musanegra

€ 20.00

Catarratto, las uvas se vinifican en depósitos de acero termo-controlados a 15 °C. Al final de la fermentación y después de la filtración, la maduración continúa en depósitos de acero termo-controlados. Antes del embotellado, el producto se somete a una segunda refermentación en pequeñas autoclaves, utilizando el método Martinotti – Charmat, con el fin de obtener un vino frizzante a una presión de aproximadamente 2 atmósferas.

I Magredi	€ 23.00
Pinot grigio, Se presenta cristalino, de color amarillo pajizo intenso. En nariz expresa aromas de flores blancas, heno seco, manzana, pera y notas de frutas tropicales. Resulta ser suave y extremadamente equilibrado. Vinificación La uva se pisa y se prensa. El mosto se deja reposar en frío antes de la fermentación. Afinamiento Afinamiento en recipientes de acero. Consejo Evitar que la botella sufra cambios bruscos de temperatura excesivos. Es buena práctica no dejar el producto durante mucho tiempo en el frigorífico.	
Altamora-Etna Bianco	€ 28.00
Cusumano - Lucido	€ 26.00
Cusumano-Shamaris	€ 26.00
El Shamaris de Cusumano es un vino blanco Sicilia DOC 100% Grillo, caracterizado por una graduación alcohólica del 13% vol, fresco y sabroso, que nace en las colinas de la Tenuta Monte Pietroso en Monreale (PA).	
Fina Kebrilla	€ 28.00
El Kebrilla de Cantine Fina es un vino blanco siciliano DOC elaborado a base de uvas Grillo en pureza, caracterizado por marcadas notas yodadas, fresca y una fuerte sapidez mediterránea.Características principalesVariedad: 100% Grillo, cultivado en el oeste de Sicilia (Marsala/Trapani) a una altitud entre 150 y 450 metros.Vinificación y crianza: Fermentación del 80% en acero y del 20% en bodega, con una posterior crianza de tres meses en botella.Grado alcohólico: 13,5% vol.Examen visual: Color amarillo pajizo con ligeros reflejos dorados.Perfil olfativo: Bouquet intenso con notas de flor de azahar, piel de cítricos, melocotón blanco y evocaciones marinas y yodadas típicas.Perfil gustativo: En boca es fresco, muy sabroso, jugoso, de cuerpo medio y con un final persistente ligado a la brisa marina.	
Fina Kikè	€ 28.00
El Kikè de Cantine Fina es un reconocido vino blanco IGP Terre Siciliane, caracterizado por una fuerte identidad aromática, fresca y un perfil marcado por notas de fruta confitada y especias.Características principalesDenominación: Terre Siciliane IGPUvaje: 90% Traminer Aromático y 10% Sauvignon BlancZona de producción: Sicilia occidental, con viñedos situados a unos 500 metros sobre el nivel del marGraduación alcohólica: 13,5% vol	
Fina-Makisè (Frizzante)	€ 28.00
Miral-Grillo	€ 20.00

Miral-Chardonnay	€ 20.00
-------------------------	---------

Caballo de las hadas	€ 30.00
-----------------------------	---------

Leone	€ 25.00
--------------	---------

I Magredi-Pinot Grigio	€ 24.00
-------------------------------	---------

I Magredi-Traminer	€ 24.00
---------------------------	---------

Se perciben notas de rosa amarilla marchita, flores blancas, cítricos, lichi, toques de canela y azafrán. Se muestra suave, equilibrado y con buen cuerpo.

Morgante blanco	€ 30.00
------------------------	---------

Bianco di Morgante es un vino blanco obtenido a partir de la vinificación de uvas tintas. Dorado tenue con ligeros reflejos verdosos, presenta la trama tánica típica de un tinto, acompañada de una acidez equilibrada, un matiz afrutado y un final persistente.

Feudo arancio-Tinchitè	€ 20.00
-------------------------------	---------

Giulia traviesa	€ 18.00
------------------------	---------

VINOS TINTOS

Copa de vino tinto Premium	€ 8.00
-----------------------------------	--------

Copa de vino tinto Premium

Cusumano - Syrah	€ 28.00
-------------------------	---------

Syrah-Sicilia DOC

Cusumano - Desueri	€ 28.00
Nero d'Avola y Syrah-Sicilia DOC	
Cusumano - Benurìa (mezcla de Nero d'Avola y Syrah)	€ 34.00
Etna Rossa-Alta Mora	€ 32.00
Nerello mascalese-Etna DOC	
Fina - Nero d'Avola	€ 28.00
Fina - Syrah	€ 26.00
Tierras Sicilianas IGT	
Valle dell'Acate - Frappato DOC	€ 32.00
Valle dell'Acate - Cerasuolo di Vittoria	€ 34.00
MORGANTE Rosso	€ 28.00
Nero d'Avola-Sicilia DOC Nero d'Avola Sicilia DOC de la bodega Morgante es un vino tinto siciliano fresco y equilibrado, producido con uvas Nero d'Avola en pureza en la zona de Agrigento (en Grotte).	
Fina-Perricone	€ 28.00
Tierras Sicilianas IGT	
Fina-Merlot	€ 26.00
Terre Siciliane IGT	
Nicosia - Vulka Etna Rosso	€ 30.00
Etna DOC	

Nicosia-Passicato	€ 28.00
Etna DOC	
Altamora -Etna Rosso	€ 36.00
Cusumano-Disueri	€ 34.00
Cusumano-Benuara	€ 32.00
Cusumano-Nero D'Avola	€ 24.00
Donna Fugata-Cerasuolo di Vittoria - Flora Mumdi	€ 24.00
Donna Fugata- Bell'assai (Frappato)	€ 24.00

Burbujas

Miol	€ 22.00
Prosecco D.O.C. millesimado	
Prior	€ 24.00
Prosecco superior D.O.C.G. Brut millesimado	
Audens Le Marchesine Franciacorta	€ 38.00
Dosificación cero	
Nitens Le Marchesine Franciacorta	€ 38.00
Brut	

Brigantia Le Marchesine Franciacorta	€ 43.00
Satén	
Artio Le Marchesine Franciacorta	€ 43.00
Rosado	
Brut 700 Cususmano	€ 40.00
Espumoso método clásico	
Pas Dosé Cantina Fina	€ 30.00
Espumoso método clásico	
Moet & Chandon	€ 80.00
TRE SANTI - NICOSIA	€ 38.00
Espumoso DOC Etna	
Rose-Sosta dei tre santi	€ 35.00
Método clásico	
Tre santi- Nicosia	€ 38.00
Espumoso DOC Etna	
Ca del Bosco Cuveè Prestige	€ 70.00
Valdo Original	€ 18.00
vino espumoso	
Brigantia (Millesimato)	€ 43.00

Valdo Aquarius (Blanc de Blancs)	€ 23.00
---	---------

Aquarius Rosè	€ 23.00
----------------------	---------

Valdo Iki	€ 18.00
------------------	---------

Planeta Espumosos	€ 22.00
--------------------------	---------

COCTEL

SIN ALCOHOL	€ 6.00
--------------------	--------

Cóctel sin alcohol de la casa con fruta fresca, zumo y soda

Spritz-Aperol Spip	€ 8.00
---------------------------	--------

Aperol, prosecco y soda

Campari Spritz	€ 9.00
-----------------------	--------

Campari, prosecco y soda

Hugo Spritz	€ 10.00
--------------------	---------

Licor de saúco, prosecco, soda y menta El Hugo Spritz es un cóctel alcohólico ligero y refrescante a base de Prosecco, sirope de flores de saúco, soda (o seltz) y hojas de menta fresca. Origen e HistoriaNacimiento: Fue ideado en 2005 por el barman Roland Gruber en un bar de Naturno, en Alto Adigio.Evolución: Inicialmente se preparaba usando un sirope de melisa, luego sustituido por el más común y floral sirope de saúco

Americano	€ 10.00
------------------	---------

Bitter, vermut rojo y soda El Americano es un clásico cóctel italiano de aperitivo de color rojo vivo. Tiene un sabor único que une las notas dulces del vermut con el amargor del bitter, refrescado y ligeramente efervescente por el agua de seltz o soda

Negroni € 12.00

Ginebra, bitter y vermut rojo El Negroni es un famoso cóctel alcohólico de sabor intenso, seco y amargo. Se prepara uniendo partes iguales de ginebra, vermut rojo y bitter. Se sirve frío en un vaso con hielo y una rodaja de naranja

Negroni sbagliato € 12.00

Bitter, vermut rojo y prosecco. El Negroni Sbagliato es un célebre cóctel alcohólico italiano de aperitivo, nacido como una variante más ligera y espumosa del clásico Negroni gracias a la sustitución del gin por el espumoso brut o prosecco

Gin tonic € 10.00

Ginebra y agua tónica

Ginebra tónica premium € 14.00

Ginebra premium y agua tónica premium

Vodka tonic € 10.00

Vodka y agua tónica

Moscow mule € 10.00

Vodka, cerveza de jengibre y lima

Mojito € 10.00

Ron blanco, lima, azúcar de caña, menta y soda

Piña colada € 10.00

Ron, piña y coco

Sex on the beach € 10.00

Vodka, melocotón, naranja y arándano rojo

Margarita € 10.00

Tequila, triple sec y lima

Paloma € 10.00
Tequila, lima y soda de pomelo

Pornstar Martini € 12.00
Vodka, fruta de la pasión, vainilla y prosecco

Espresso Martini € 12.00
Vodka, café espresso y licor de café

Gin Hendrick's € 14.00
GIN HENDRICK'S: UNA EXPERIENCIA INSÓLITA PARA ESPÍRITUS LIBRES Hendrick's es un gin seco escocés de carácter único e inconfundible. Producido en pequeños lotes con una infusión de pepino y pétalos de rosa, Gin Hendrick's destaca por su sabor extraordinariamente refrescante y floral. Notas de cata: Cristalino y delicado, en nariz ofrece un bouquet aromático con notas de enebro, cilantro, cítricos y un toque floral de rosa y pepino. En boca es suave y equilibrado, con un final largo y refrescante. Por qué elegirlo: Un gin para quienes buscan una experiencia de sabor fuera de lo común. Perfecto para un Gin Tonic clásico con pepino o para experimentar con cócteles creativos. Reconocimientos: - Medalla de plata (San Francisco World Spirits Competition)

Gin Mare € 14.00
Gin Mare es un gin mediterráneo aromatizado con cinco botánicos principales que evocan la cultura mediterránea: albahaca de Italia, tomillo de Turquía, romero de Grecia, cítricos de España y la aceituna Arbequina, cultivo típico de Cataluña.

Gin Portofino € 14.00
Portofino Dry Gin presenta en su interior 21 botánicos, cada uno cuidadosamente seleccionado por sus propiedades aromáticas naturales: enebro, limones, lavanda, romero, mejorana, salvia, iris, rosa, combinados con ingredientes locales, completan la receta secreta de nuestro gin.

ENTRANTES DEL DÍA

Tabla de embutidos y quesos € 16.00
Selección de embutidos emilianos de la empresa "Villani" y quesos sicilianos acompañados de crescenti (gnocco frito)
Alérgenos: *Gluten, Leche, Nueces, Dióxido de azufre*

Cheesecake de gamba roja

€ 18.00

Tarta de queso francesa con tartar de gamba roja, crumble de taralli puglieses, gel de Aperol Spritz y polvo de alcaparras



Alérgenos: *Gluten, Crustáceos, Huevo, Leche, Dióxido de azufre*

Típico siciliano

€ 14.00

Caponata siciliana, bruschetas de tomate, bruschetas con crema de aceitunas, quesos sicilianos, tomatitos secos, aceitunas aliñadas



Alérgenos: *Gluten, Leche, Nueces, Apio, Dióxido de azufre*

Trío de montanarine

€ 13.00

Selección de tres montanarine: Montanarina Mortadella Favola alta calidad "Palmieri" y stracciatella campana Montanarina con jamón crudo de Parma 36 meses "Villani" y parmigiano reggiano 24 meses Montanarina con jamón cocido de alta calidad "Villani" y mozzarella campana D.O.P

Alérgenos: *Gluten, Leche, Nueces, Dióxido de azufre*

Flores de calabacín con mozzarella y anchoas

€ 13.00

Flores de calabacín con mozzarella y anchoas con salsa de calabacín y salsa de Parmigiano Reggiano 24 meses

Tataki de atún

€ 17.00

Selección de atún rebozado en sésamo con perlas de soja y aceite de oliva virgen extra.

Alérgenos: *Pez, Soja, Semillas de sésamo*

Carpaccio de pez espada con melón cantalupo, gel de mandarina y almendras tostadas

€ 14.00

Carpaccio de pez espada con melón cantalupo, gel de mandarina y almendras tostadas

Gambas bardadas

€ 13.00

Gamba envuelto con hilos de patata Agata y salsa de limón



Alérgenos: *Gluten, Huevo, Leche, Almejas*

Caponata siciliana	€ 10.00
Berenjenas fritas, apio, cebolla, pulpa de tomate Rosso Gargano, alcaparras, albahaca	
Alérgenos: <i>Apio</i>	
Flores de calabacín con mozzarella y anchoas	€ 13.00
Flor de calabacín rellena de mozzarella, anchoas con crema de calabacín y parmigiano reggiano	
	
Alérgenos: <i>Gluten, Huevo, Leche</i>	
Ostras (por unidad)	€ 3.00
	
Alérgenos: <i>Almejas</i>	
Salmón ahumado stracciatella	€ 16.00
Salmón ahumado de Noruega, stracciatella pugliese, pistacho, mezcla de hojas y salsa de mango	
Ensalada mixta	€ 10.00
Ensalada mixta - zanahorias - tomates cherry - col.	
Mixto caliente	€ 13.00
Arancinette de temporada, panelle, croccché, patatas fritas	
Patatas fritas	€ 6.00
Bruschetta de tomate y albahaca	€ 8.00
Gamba marinada del Mediterráneo con aceite de oliva virgen extra y ralladura de limón	€ 20.00
Gamba marinada del Mediterráneo con aceite de oliva virgen extra y ralladura de limón	
	
Alérgenos: <i>Crustáceos</i>	

Carpaccio de Black Angus de Irlanda con gel de naranjas, crema de pecorino y cacahuetes

€ 15.00

Ensalada alegre

€ 12.00

Ensalada alegre con tomatitos, zanahorias y cantalupo (melón reticulado)

Montanarina de tomate y stracciatella

€ 8.00

Montanarina con tomates cherry confitados, anchoas del Mediterráneo y stracciatella pugliese.

Alérgenos: *Gluten, Pez, Leche*

Calamares fritos con salsa cremosa de limón

€ 15.00

Calamar frito en aceite de girasol, sémola y harina con mayonesa cremosa al limón.



Alérgenos: *Gluten, Pez*

PRIMEROS PLATOS DEL DÍA

Tonnarello fresca con marinara

€ 23.00

Busiata fresca con marinara (pulpo, gambas, calamares) con polvo de alcaparras y crumble de aceitunas negras

Alérgenos: *Gluten, Crustáceos*

Pacchero con gamba, tomatito y polvo de pistacho

€ 24.00

Busiata con crema de calabacín y guanciale

€ 22.00

Busiata fresca con crema de calabacín y albahaca, guanciale crujiente y stracciatella de búfala

Alérgenos: *Gluten*

Tonnarello limón y bottarga

€ 26.00

Tonnarello fresco con mantequilla, limón, albahaca y polvo de bottarga

Alérgenos: *Gluten, Pez, Leche*

Pacchero con mero

€ 23.00

Paccherò fresco con mero, tomatitos multicolor, crumble de pan y aceitunas negras



Alérgenos: *Gluten, Pez*

SEGUNDOS PLATOS DEL DÍA

Pulpo asado con patatas y tomatito confit y salsa teriyaki artesanal

€ 23.00



Tagliata de Black Angus Irlanda premium con ensalada alegre

€ 24.00

Rollito de pez espada con ensalada alegre

€ 20.00

una loncha de pez espada enrollada con cebolla estofada en su interior, miga de pan, pasas, piñones y ralladura de naranja y limón.

Gambas y calamares a la parrilla

€ 23.00

Gambones y calamares asados servidos con ensalada mixta

Anatra 2.0

€ 20.00

Pato cocinado a baja temperatura y salteado en sartén con crema de naranjas y patatas al horno

SCHIACCIATA Y PIZZA PAUSA PRANZO

Pizza 1

€ 15.00

Focaccia con berenjenas a la parrilla, brie, caciottina y speck del Alto Adige

Pizza 2

€ 13.00

Mozzarella campana, tomate San Marzano Rosso Gargano, brie, berenjena frita, pesto de albahaca y almendras

Pizza 3	€ 15.00
Focaccia con fior di latte campano, speck del Alto Adigio, Piacentinu Ennese, gel de higos frescos	
Alérgenos: <i>Gluten, Leche</i>	

Focaccia con jamón crudo	€ 15.00
Tomatito confitado, jamón crudo de Parma 'Villani' de alta calidad, rúcula y Parmigiano Reggiano de 24 meses	

Schiacciata cocida	€ 14.00
Jamón cocido 'Millefiori Villani' de alta calidad, mozzarella fior di latte Campana	

Schiacciata cunsata	€ 12.00
Tomate en rodajas, primo sale siciliano, anchoas sicilianas de alta calidad, orégano, sal y aceite de oliva virgen extra	

Focaccia aplastada con salmón	€ 16.00
Salmón ahumado de Noruega, stracciatella pugliese, rúcula y polvo de limón	
Alérgenos: <i>Gluten, Pez, Leche</i>	

BEBIDA

Libeccio	€ 5.00
-----------------	--------

Levante	€ 5.00
----------------	--------

Zefiro	€ 5.00
---------------	--------

Campari soda	€ 5.00
Campari es una famosa bebida alcohólica italiana de color rojo vivo y de sabor típicamente amargo. Características principales Tipo: Es un bitter (un licor a base de hierbas). Sabor: Es intenso, amargo, con notas de hierbas, plantas aromáticas y fruta. Grado alcohólico: Suele rondar el 25% vol. Receta: Es secreta y se basa en una infusión en agua y alcohol. Historia y origen Nacimiento: Fue inventado en 1860 por Gaspare Campari en Novara. Difusión: Su hijo Davide hizo que la marca fuera famosa en todo el mundo y símbolo del aperitivo italiano.	

SIN ALCOHOL	€ 6.00
--------------------	--------

AMERICANO	€ 10.00
------------------	---------

Bitter, Campari, vermut rojo y soda

APEROL SPRITZ	€ 10.00
----------------------	---------

Aperol, prosecco y soda

BOULEVARDIER	€ 12.00
---------------------	---------

whisky, Campari bitter, vermut rojo

CAMPARI SPRITZ	€ 11.00
-----------------------	---------

Prosecco, Campari, soda

COSMOPOLITAN	€ 12.00
---------------------	---------

vodka, cointreau, zumo de limón, zumo/jarabe de arándanos rojos

DRY MARTINI	€ 12.00
--------------------	---------

ginebra, seco, vermut

ESPRESSO MARTINI	€ 12.00
-------------------------	---------

vodka, kalhua, sirope de azúcar, espresso ristretto

GIN BASIL SMASH	€ 12.00
------------------------	---------

ginebra, zumo de limón, sirope de azúcar, hojas de albahaca

GIN TONIC TANQUERAI	€ 12.00
----------------------------	---------

GIN TONIC PREMIUM	€ 15.00
--------------------------	---------

LIMONCELLO SPRITZ	€ 10.00
LONDON MULE	€ 12.00
ginebra, cerveza de jengibre, zumo de lima	
LONG ISLAND ICED TEA	€ 12.00
ron, triple sec, tequila, ginebra, vodka, zumo de limón, sirope de azúcar, topping de Coca-Cola	
MANHATTAN	€ 10.00
whisky, sirope de azúcar, angostura	
MARGARITA	€ 12.00
tequila, triple sec, zumo de limón	
NEGRONI SBAGLIATO	€ 12.00
bitter, Campari, vermut rojo, prosecco	
MITO	
Campari amargo, vermut rojo	
MOJITO	€ 11.00
Ron Havana 3 , lima , azúcar de caña , zumo de lima, soda, menta	
MOSCOW MULE	€ 10.00
Vodka, cerveza de jengibre y zumo de lima	
OLD FASHIONED	€ 12.00
whiskey, jarabe de azúcar, angostura	
NEGRONI	€ 12.00
Ginebra, bitter y vermut rojo, Campari	

HUGO SPRITZ	€ 12.00
Licor de flor de saúco, prosecco, soda y menta	
SPRITZ JAPONÉS	€ 10.00
PASSION SPRITZ	€ 10.00
prosecco, passoa, scrioppo passion fruit, soda de limón	
PORNSTAR MARTINI	€ 14.00
vodka aromatizada con vainilla, Passoã, sirope de fruta de la pasión, chupito de prosecco aparte	
PINA COLADA	€ 10.00
ron blanco, licor de coco, zumo de piña	
PALOMA	€ 11.00
tequila, soda de pomelo, zumo de lima	
SEX ON THE BEACH	€ 8.00
vodka, licor de melocotón, zumo de naranja, sirope de granadina	
SOUTH SIDE	€ 12.00
MOJITO VIRGEN	€ 10.00
UNICO SOUR	€ 12.00
Amaro único, zumo de naranja, zumo de limón, sirope de azúcar, tabasco, soda de pomelo	
VODKA TONIC	€ 12.00

VODKA MARTINI	€ 12.00
VODKA SOUVER	€ 12.00
WHISKEY SOUR	€ 12.00
SHOT	€ 3.00
COPA DE VINO TINTO	€ 8.00
CHARDONNAY	€ 20.00
TINKITE' FEUDO ARANCIO Vino blanco espumoso con uvas grillo - siciliano DOC	€ 20.00
MADAMAROSE' SAILLIER DE LA TOUR Vino rosado siciliano DOC con uvas en pureza Syrah	€ 22.00
VALDO AQUARIUS ROSE BRUT Espumoso de uvas venetas	€ 20.00
VALDO ORIGINE SPUMANTE BRUT Espumoso brut elaborado mediante método Charmat a partir de uvas blancas venetas	€ 18.00
VALDO AQUARIUS BLANC DE BLANCS Espumoso método Charmant de uvas venetas	€ 20.00

TRE SANTI - NICOSIA	€ 38.00
Espumoso DOC Etna	
BIRRA 00 (PERONI)	€ 5.00
CERES	€ 5.00
CORONA	€ 5.00
BIRRA MESSINA - CRISTALES DE SAL	€ 5.00
Agua natural y con gas	€ 3.50

ENTRANTES DE LA TERRAZA

Tabla de embutidos y quesos	€ 16.00
Selección de embutidos emilianos de la empresa "Villani" y quesos sicilianos acompañados de crescenti (gnocco frito)	
Alérgenos: <i>Gluten, Leche, Nueces, Dióxido de azufre</i>	
Cheesecake de gamba roja	€ 18.00
Tarta de queso francesa con tartar de gamba roja, crumble de taralli puglieses, gel de Aperol Spritz y polvo de alcaparras	
	
Alérgenos: <i>Gluten, Crustáceos, Huevo, Leche, Dióxido de azufre</i>	
Trío de montanarine	€ 13.00
Selección de tres montanarine: Montanarina Mortadella Favola alta calidad "Palmieri" y stracciatella campana Montanarina con jamón crudo de Parma 36 meses "Villani" y parmigiano reggiano 24 meses Montanarina con jamón cocido de alta calidad "Villani" y mozzarella campana D.O.P	
Alérgenos: <i>Gluten, Leche, Nueces, Dióxido de azufre</i>	

Tataki de atún € 17.00

Selección de atún rebozado en sésamo con perlas de soja y aceite de oliva virgen extra.

Alérgenos: *Pez, Soja, Semillas de sésamo*

Carpaccio de pez espada con melón cantalupo, gel de mandarina y almendras € 14.00



Alérgenos: *Nueces*

Gambas bardadas € 13.00

Gamba envuelto con hilos de patata Agata y salsa de limón



Alérgenos: *Gluten, Huevo, Leche, Almejas*

Caponata siciliana € 10.00

Berenjenas fritas, apio, cebolla, pulpa de tomate Rosso Gargano, alcaparras, albahaca

Alérgenos: *Apio*

Ostras (por unidad) € 3.00



Alérgenos: *Almejas*

Bruschetta de tomate y albahaca € 8.00

Bruschetta, salmón, stracciatella y trufa € 13.00

Carpaccio de Black Angus Irlanda con gel de naranjas, crema de pecorino y almendras € 15.00

Salmón ahumado noruego, stracciatella pugliese, salsa de mango y polvo de pistacho € 16.00

Salmón ahumado noruego, stracciatella pugliese, salsa de mango y polvo de pistacho

Alérgenos: *Pez, Leche*

Montanarina de tomate y stracciatella € 8.00

Montanarina con tomates cherry confitados, anchoas del Mediterráneo y stracciatella pugliese.

Alérgenos: *Gluten, Pez, Leche*

Gambas envueltas en patata € 13.00

Calamares fritos € 15.00

con salsa cremosa de limón

Flores de calabacín con mozzarella y anchoas € 13.00

Flores de calabacín con mozzarella y anchoas con salsa de calabacín y salsa de Parmigiano Reggiano 24 meses

Tataki de atún € 17.00

Filete de atún rebozado en sésamo blanco y negro sobre aguacate, gel de perejil y perlas de soja

Alérgenos: *Nueces, Semillas de sésamo*

Patatas fritas € 6.00

Frito mixto € 13.00

Arancinette de temporada, panelle, croccché, patatas fritas

Tabla de embutidos y quesos € 16.00

Selección de embutidos "Villani" y quesos sicilianos acompañados de crescenti

Gamba roja marinada (4 piezas)

€ 20.00

Gamba roja del Mediterráneo marinada con aceite de oliva virgen extra y ralladura de limón



Alérgenos: *Crustáceos*

PRIMEROS PLATOS TERRAZA

Típico siciliano

€ 14.00

Caponata siciliana, bruschetas de tomate, bruschetas con crema de aceitunas, quesos sicilianos, tomatitos secos, aceitunas aliñadas



Alérgenos: *Gluten, Leche, Nueces, Apio, Dióxido de azufre*

Tonnarello fresca con marinara

€ 23.00

Busiata fresca con marinara (pulpo, gambas, calamares) con polvo de alcaparras y crumble de aceitunas negras

Alérgenos: *Gluten, Crustáceos*

Busiata fresca con crema de calabacín y albahaca, guanciale crujiente y stracciatella de búfala

€ 22.00

Tonnarello limón y bottarga

€ 26.00

Tonnarello fresco con mantequilla, limón, albahaca y polvo de bottarga

Alérgenos: *Gluten, Pez, Leche*

Pacchero con mero

€ 23.00

Paccherò fresco con mero, tomatitos multicolor, crumble de pan y aceitunas negras



Alérgenos: *Gluten, Pez*

Pacchero con gamba, tomatito y polvo de pistacho

€ 24.00

Rollito de pez espada con ensalada alegre

€ 20.00

una loncha de pez espada enrollada con cebolla estofada en su interior, miga de pan, pasas, piñones y ralladura de naranja y limón.

Tagliata de Black Angus premium

€ 24.00

Tagliata de Black Angus premium Irlanda, servida con ensalada alegre

Gambas y calamares a la parrilla

€ 23.00

Gambones y calamares asados servidos con ensalada mixta

Rollito de pez espada

€ 20.00

Loncha de pez espada enrollada con cebolla estofada en su interior, miga de pan, pasas, piñones y ralladura de naranja y limón.

Anatra 2.0

€ 20.00

Pato cocinado a baja temperatura y salteado en sartén con crema de naranjas y patatas al horno

LAS SCHIACCiate TERRAZZA MOLO53

Schiacciata cunzata

€ 12.00

Con anchoas, tomate, tuma y orégano

Shiacciata crudo riserva

€ 16.00

36 meses Villani, rúcula y tomatito confitado y lascas de grana

Schiacciata de jamón cocido

€ 14.00

Jamón cocido de alta calidad y mozzarella campana

Speck

Focaccia con berenjenas a la parrilla, brie, caciotta y speck del Alto Adigio

€ 15.00

Salmón

Schiacciata con salmón, stracciatella, rúcula y polvo de limón

€ 16.00

Alérgenos: *Gluten, Pez, Leche*

Consulta la lista de alérgenos

Gluten

Contenido en cereales y derivados

Crustáceos

Camarones, gambas al ajillo, langosta, cangrejo y similares

Huevo

Todos los productos a base de huevos y derivados

Pez

Productos que contienen pescado o derivados

Miseria

Cremas y condimentos incluso en pequeñas dosis

Soja

Productos a base de Soja

Leche

Productos lácteos, productos lácteos y derivados

Nueces

Almendras, avellanas, nueces, pistachos

Apio

En trozos o en preparados vegetales

Mostaza

Se puede encontrar en salsas y aderezos

Semillas de sésamo

En pan o algunos tipos de harina

Dióxido de azufre

Conservas, encurtidos (sulfitos)

Altramuces

Legumbre proteica presente en alimentos veganos

Almejas

Almejas, ostras, mejillones y similares

Leyenda de características



Contiene alimentos congelados



Contiene alimentos abatidos



Producto Vegetariano



Producto sin lactosa



Producto sin gluten



Producto Picante



Producto Vegano



Producto Ecológico