



**IL TERRITORIO SIRACUSANO HA VISTO NEI SECOLI L'AVVICENDARSI DI POPOLI CHE HANNO LASCIATO TRACCE CULTURALI, ARTISTICHE E CULINARIE.**

**IL CIVICO 25 RIPROPONE PIETANZE E PREPARAZIONI TIPICHE DEL LUOGO COMBINANDO FORME, SAPORI E COLORI DAGLI ANTIPASTI AI DESSERT. IL TUTTO ACCOMPAGNATO DA OTTIMO VINO E BIRRE ARTIGIANALI DEL NOSTRO TERRITORIO. MA LA VERA RICETTA PER ARRICCHIRE LE VOSTRE ESPERIENZE GASTRONOMICHE E' L'AMORE E LA PASSIONE PER QUESTO MESTIERE, UNA DEDIZIONE SEMPRE COSTANTE E UN GRANDE SPIRITO DI SACRIFICIO PERCHE' UN PIATTO DEVE FAR SORRIDERE ED ENTRARE DRITTO AL CUORE.**

**LA CUCINA E' UN DIALOGO SILENZIOSO  
ALL'ANIMA, UN VECCHIO DETTO SIRACUSANO  
DICE: "NON C'E FESTA SENZA FARINA" PER  
QUESTO ABBIAMO SCELTO DI ESSERE FARINA  
FRA LE VOSTRE MANI**

**INIZIAMO BENE**

**-I SAPORI DEL SUD**

**20,00€**

*Un antipasto ricco che racchiude la tradizione dell'entroterra siculo...le nostre olive condite, un mix di formaggi dalle diverse stagionature, sfiziose applicazioni di confetture di frutta e miele, i nostri salumi tipici.*

**-IL MARE INCONTRA LA TERRA**

**15,00 €**

*Il pescatore e il contadino...due tradizioni che, incontrandosi in un'unica composizione dal design moderno, danno vita a un piatto meraviglioso...la polpa di ricci adagiata su una cremosa mozzarella di bufala. Una composizione che incuriosisce anche il più scettico.*

**-MILLE FOGLIE DI GAMBERONE**

**12,00 €**

*Innovazione, evoluzione e tradizioni culinarie che si incontrano in chiave fusion, in un intrigante parmigiana di mare...melanzana, mozzarella ragusana e gamberone...una degustazione tutta da scoprire.*

**-BISCOTTO DI POLPO**

**10,00 €**

*Il mare nel piatto!  
Tentacoli di polpo croccanti su una crema di patata siracusana ai sentori di vaniglia...  
dai profumi intensi che vi avvolgeranno i sensi...*

## **PRIMI SU TUTTI**

### **-RAVIOLONE DELLA NONNA**

**12,00 €**

*Storia e tradizioni, il mediterraneo eredita antichissimi sapori e piatti rurali, dall'effetto magico e talvolta mistico. Pasta all'uovo con farine nobili di grani antichi e il connubio perfetto tra la burrata e l'intenso sugo di maialino dei nebrodi.*

### **-BREZZA MARINA**

**14,00 €**

*Innovazioni, alchimie e fusion gourmet... calamarata artigianale di grani nobili alle vongole, zenzero e lime...  
Ingredienti magici per dare vita al nostro cavallo di battaglia.*

### **-BUSIATA DEL RE NETTUNO**

**14,00 €**

*Quando si desidera una pietanza delicata dalla sensazione al palato soffice e accattivante al tempo stesso, proponiamo la busiata, mantecata in un ricco e intenso sugo ai frutti di mare agli odori del mediterraneo*

### **-ECCELLENZA DI MARE**

**18,00 €**

*Il meglio che abbiamo da offrirvi...vi presentiamo il nostro spaghetti alla chitarra al nero di seppia con una colata di polpa di ricci.  
Una meraviglia da guardare...una delizia da assaporare.*

## **SECONDI PIATTI**

### **-COSTATA FIORENTINA (± 600 gr)**

**35,00 €**

*La scottona, conosciuta per la quantità e la qualità della folta marezzatura (3/4 +) della sua carne, risulta la migliore per la barbeque art.*

*La serviamo scottata, accostata da fresche e croccanti insalatine, accenni di frutta e la ghiottoneria delle nostre patate arrosto speziate con salsine d'accompagnamento.*

### **-FRITTURINA DEL PESCATORE**

**18,00 €**

*Un'altra eccellenza delle nostre proposte e' la fritturina, anelli di calamari, tocchetti di salmone, gamberone, tentacoli di polpo, tutto avvolto da una croccante panatura di ceci, profumato dall'odore della scorza di limone e salsa aioli.*

### **-DELIZIA DI BACCALA'**

**16,00 €**

*Nella stagione invernale e' tradizione cucinare il filetto di baccalà, noi lo serviamo con una vellutata di peperoni rossi profumati all'olio evo e una pioggia di porro croccante....questo e' il mare!*

### **-SALMONE IN SALSA DI SOIA**

**16,00 €**

*Dal colore rosato e dall'intenso profumo, vi presentiamo un filetto di salmone scottato su salsa di soia, accompagnato da frutta esotica...un armonia di colori & sapori.*

\* **IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO VERRA' SERVITO PRODOTTO CONGELATO/SURGELATO**

## **CONTORNI & STUZZICHERIE**

**-INSALATA MISTA** **6,00 €**

*Lattuga, radicchio, rucola, ciliegino*

**-INSALATA D'ARANCE** **10,00 €**

*Arance, rucoletta, cipolletta fresca, alici sotto sale, olive nere infornate e finocchietto*

**-MIX VERDURINE DI CAMPO GRILL** **10,00 €**

*Zucchine, melanzane, pomodori, peperoni profumati alla mediterranea, funghi fume', olive condite, mozzarellina di bufala dop e frutta fresca*

**-PATATA SIRACUSANA ARROSTO** **6,00 €**

*Patata, sale affumicato, rosmarino e salsa bbq*

**-SPICCHI DI PATATA FRITTA CON BUCCIA** **4,00 €**

**-COPPO DI VERDURINE E ORTAGGI IN TEMPURA** **6,00 €**

**-STICK DI TUMA SICILIANA PANATA AROMATIZZATA AL SESAMO** **7,00 €**

## **SMART MENU**

***“SMART MENU” “ da la possibilita’ di scegliere un ricco percorso degustativo, un nuovo modo di scoprire e assaporare traditional, fusion e modern food.***

***Un ampia, unica e coreografica portata dove si propongono piu’ pietanze, di CARNE o di PESCE, dall’appetizer al predessert, e tanto altro in una nuova chiave tutta da scoprire***

<b><i>-TERRA</i></b>	<b><i>20,00 €</i></b>
<b><i>-MARE</i></b>	<b><i>28,00 €</i></b>

**...LA QUALITA' DELLE NOSTRE PIZZE DERIVA  
DALL'USO DI FARINE SPECIALI AD ALTO  
CONTENUTO DI PROTEINE. VENGONO LAVORATE  
SOLO CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E  
CONDITE CON PRODOTTI DI QUALITA'  
NOSTRANI. CONSERVATE A TEMPERATURA  
COSTANTE PER ALMENO 48 ORE PER  
FAVORIRNE LA MATURAZIONE. IN QUESTO MODO  
LA NOSTRA PIZZA RISULTA SEMPRE  
DIGERIBILE, LEGGERA, FRAGRANTE E DALLA  
GIUSTA COLORAZIONE IN MODO DA ESSERE  
UNICA NEL SUO GENERE...**

**ARRICCHIAMO LA VOSTRA SCELTA CON IMPASTI:**

**-MIX FARINE GRANO TENERO & SOIA**

**-FARINA INTEGRALE**

**-FARINE ANTICHE NOBILI SICILIANE**

**-FARINA GLUTEN FREE**

**-FARINA MORETTA AL CACAO**

***PIZZA DEL MESE***

***NOVEMBRE***

***VI PRESENTIAMO UNA PIZZA DAI SAPORI TRADIZIONALI***

***SUGO DI MAIALINO DEI NEBRODI CON MOZZARELLA DI BUFALA***

***FILANTE E PIOGGIA DI GRANA***

***12,00 €***



## **PIZZE**

<b>-FOCCACCIA</b> OLIO E.V.O,SALE,ORIGANO,	<b>3,00 €</b>
<b>-BIANCANEVE</b> MOZZARELLA	<b>4,00 €</b>
<b>-MARGHERITA</b> POMODORO,MOZZARELLA	<b>5,00 €</b>
<b>-CALZONE</b> POMODORO,MOZZARELLA,PROSCIUTTO COTTO	<b>6,00 €</b>
<b>-CALZONE SICILIANO</b> TUMA, ACCIUGHE,OLIVE NERE	<b>7,00 €</b>
<b>-BACIAMI PRIMA</b> POMODORO,MOZZARELLA,CIPOLLA BRASATA,FILETTO DI TONNO	<b>9,00 €</b>
<b>-VEGETARIANA</b> POMODORO,TRIS DI VERDURE GRIGLIATE (ZUCCHINE,MELANZANE,RADICCHIO)	<b>7,00 €</b>
<b>-RUSTICA</b> POMODORO, MOZZARELLA,PEPERONI ARROSTO,OLIVE NERE,CAPPERI,CIPOLLA BRASATA,SALAME PICCANTE	<b>9,00 €</b>
<b>-DIAVOLA</b> POMODORO,MOZZARELLA,VENTRICINA PICCANTE,SVIZZERO,OLIVE NERE	<b>8,00 €</b>

<b>-BUFALA</b> POMODORO,MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP	<b>7,00 €</b>
<b>-SICILIANA</b> MOZZARELLA,CILIEGINO,GUANCIALE,RICOTTA,PESTO	<b>8,00 €</b>
<b>-CONTADINA</b> MOZZARELLA, PATATE ARROSTO, SALSICCIA, CIPOLLA BRASATA	<b>9,00 €</b>
<b>-6 FORMAGGI</b> MOZZARELLA,GORGONZOLA,TUMA,GRANA,SVIZZERO,SCAMORZA AFFUMICATA	<b>9,00 €</b>
<b>-BURRATINA</b> POMODORO,CILIEGINO,BURRATA,BASILICO	<b>10,00 €</b>
<b>-BOLOGNESE</b> MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP,MORTADELLA,GRANELLA DI PISTACCHIO DI BRONTE	<b>9,00 €</b>
<b>-CAPRICCIOSA</b> POMODORO,MOZZARELLA,PISELLI*,FUNGHI FRESCHI,PROSCIUTTO COTTO, UOVO,OLIVE NERE	<b>9,00 €</b>
<b>-VALTELLINA</b> POMODORO,MOZZARELLA,RUCOLA,BRESAOLA,SCAGLIE DI GRANA	<b>9,00 €</b>
<b>-PARMIGIANA</b> POMODORO,MOZZARELLA,PROSCIUTTO COTTO,UOVO, MELANZANE FRITTE,GRANA	<b>9,00 €</b>
<b>-BOSCAIOLA</b> POMODORO,MOZZARELLA,FUNGHI FRESCHI,PROSCIUTTO CRUDO	<b>8,00 €</b>

<b>-ZUCCATA</b> MOZZARELLA,CREMA DI ZUCCA,PROVOLA AFFUMICATA,PANNA,GUANCIALE	<b>9,00 €</b>
<b>-NAPOLETANA</b> MOZZARELLA,FRIARIELLI,SALSICCIA,SCAGLIE DI GRANA	<b>8,00 €</b>
<b>-PORCHETTINA</b> MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP,CILIEGINO,PORCHETTA DI SUINO NERO SICILIANO	<b>9,00 €</b>
<b>-PORCINA</b> MOZZARELLA DI BUFALA,CILIEGINO,FUNGHI PORCINI*,SCAGLIE DI GRANA	<b>9,00 €</b>
<b>-SALMONATA</b> MOZZARELLA,SALMONE FRESCO MARINATO,RUCOLA,PHILADELFIA	<b>10,00 €</b>
<b>-VULCANO (PIZZOLO)</b> MOZZARELLA,FUNGHI PORCINI,SALSICCIA,SCAMORZA AFFUMICATA,TABASCO	<b>12,00 €</b>

**-GIRO PIZZA**

**10,00 €**

**PATATINE + GIRO PIZZA  
(MINIMO 5 PAX)**

*PIZZA SENZA GLUTINE +2,00 €*

*PIZZA CON FARINA INTEGRALE +1,50 €*

*PIZZA CON FARINA NOBILE SICILIANA +2,00 €*

*SUPPLEMENTI +1,50 €*

*COPERTO E SERVIZIO +2,00 €*

*ALIMENTI SURGELATI = \**

*SU RICHIESTA PIZZA SENZA GLUTINE NON SI GARANTISCE CHE TUTTI I CONDIMENTI  
RICHIESTI SIANO SENZA GLUTINE*

## **DOLCE**

- CIALDA DI CANNOLO ESPRESSO ARTIGIANALE CON RICOTTA E FRUTTA SU RIDUZIONE  
DI NERO D'AVOLA E COLATA DI MIELE PICCANTE 6,00 €**
  
- CHEESECAKE CON COULIS DI FRAGOLA E FRUTTI DI BOSCO 6,00 €**
  
- MOUSSE DI NOCCIOLA SU UN CRUNCH DI BISCOTTO E CUORE DI CIOCCOLATO 6,00 €**
  
- MOUSSE AL PISTACCHIO CON UNA COLATA DI CREMA DI PISTACCHIO E UNA CORONA  
DI CIOCCOLATO FONDENTE 6,00 €**
  
- PIZZA AL CACAO CON NUTELLA E GRANELLA DI PISTACCHIO 12,00 €**

## **BEVANDE**

<b>NATURALE</b>	<b>2,50 €</b>
<b>FRIZZANTE</b>	<b>2,50 €</b>
<b>LETE</b>	<b>3,00 €</b>
<b>COLA COLA,ZERO,FANTA,SPRITE,</b>	<b>2,50 €</b>
<b>COLA COLA 1 LITRO</b>	<b>5,00 €</b>
<b>BIRRA BIONDA PORETTI 4 LUPPOLI SPINA 20 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>BIRRA BIONDA PORETTI 4 LUPPOLI SPINA 40 cl</b>	<b>4,00 €</b>
<b>BIRRA ROSSA GRIMBERGEN SPINA 25 cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>BIRRA ROSSA GRIMBERGEN SPINA 50 cl</b>	<b>5,00 €</b>
<b>BIRRA ANALCOLICA /GLUTEN FREE</b>	<b>3,50 €</b>
<b>ARTIGIANALE SICILY</b>	<b>3,50 €</b>
<b>ARTIGIANALE CATANESE NAMASTE' BIONDA,ROSSA,BIANCA 75 CL</b>	<b>10,00 €</b>
<b>CORONA</b>	<b>3,50 €</b>
<b>CERES</b>	<b>4,00 €</b>
<b>AMARI &amp; GRAPPE</b>	<b>4,00 €</b>
<b>CAFFE'</b>	<b>1,00 €</b>

