



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.

INIZIAMO BENE

-CROCCANTE DI MANZO

15,00 €

Vi proponiamo un piatto per veri intenditori, una tartare di Fassone interamente personalizzata. La carne ricavata dal filetto viene lavorata con spezie mediterranee e arricchita da croccanti nocciole, dal profumo delle melanzane e una pioggia di cioccolato fondente.

-TENTACOLI E SPICCHI

12,00 €

Una delle più importanti regole della cucina e' la stagionatura delle materie prime. L'inverno ci offre ben poco ma basta scavare nelle nostre tradizioni per dar vita ad un piatto dai colori e odori strepitosi. Un insalata di agrumi, finocchio, olive nere, cipolla rossa e tentacoli di polpo scottati.

-SALMONE SCOZZESE LOCH FYNE MARINATO AL CAFFE'

14,00 €

In questo piatto abbiamo l'incontro di due cucine, il nord Europa e il mediterraneo. Salmone allevato nelle acque purissime del fiordo scozzese marinato alle fragranze del caffè su una croccante misticanza e cubetti di fresco ananas.

-POLPETTINE DI BACCALA IN SALSA DI PISTACCHI

12,00 €

Per concludere gli antipasti, abbiamo scelto un piatto che piace a molti. Vi proponiamo medaglioni di baccalà croccanti su una salsa di pistacchi di Bronte d.o.p e petali di pomodorino.

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

PRIMI SU TUTTI

-TARTUFO NERO E SALSICCIA

20,00 €

Il tartufo nero e' un fungo a forma di tubero tanto prezioso quanto raro. lo proponiamo racchiuso in un fazzoletto di pasta trafileta al bronzo adagiato su un ragù di maialino dei monti iblei.

-BROCCOLI & VONGOLE

14,00 €

La ricetta tradizionale della pasta alle vongole non prevede fra gli ingredienti nessuna verdura. Tuttavia abbiamo deciso di accostarla a un tipico prodotto della nostra terra. Una calamarata saltata alle vongole veraci su una crema ricavata dal cuore di broccolo.

-FETTUCCINE AL GAMBERONE, ZUCCHINE E FEMMINELLO

16,00 €

Zucchine e gamberone? Un duo imbattibile...la dolcezza di questi elementi, infatti, lo rende uno degli abbinamenti più amati! La nostra ricetta prevede un nido di fettuccine saltate al gamberone su una vellutata di zuccina e scorza di limone siracusano.

-SPAGHETTONE ALLA POLPA DI RICCI

20,00 €

Tutto il gusto del mare racchiuso in un piccolo guscio... alla ricerca di un piatto semplice e classico ma saporito ed accattivante ,siamo andati in fondo al mare riemergendo con un prodotto dall'aspetto curioso ma molto apprezzato e prelibato: il riccio di mare.

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

SECONDI PIATTI

-CARRE' SCALZATO DI MAIALINO NERO DEI NEBRODI **22,00 €**

Dopo una cottura lenta a bassa temperatura otteniamo una costata tenera e dai profumi intensi. Il carre' di maialino scalzato, glassato con miele Siciliano e senape in grani antichi.

-ZUPPETTA DI MARE **20,00 €**

Dato l'abbassamento delle temperatura abbiamo scelto una calda e fumante zuppetta di mare, un brodino ottenuto da tentacoli di polpo, calamari, gamberoni e frutti di mare, avvolti dal sapore del mediterraneo, olive, pomodorini e capperi.

-GAMBERONE IN TEMPURA **18,00 €**

*Croccanti e dolci al contempo...ma anche piccanti...
Vi proponiamo code di gamberone in tempura accompagnato da frutta esotica e miele piccante.
Un accostamento vincente!*

-SALMONE SCOZZESE LOCH FYNE IN CROSTA CROCCANTE **18,00 €**

Dal colore rosato e dal profumo delicato, vi presentiamo un filetto di salmone, allevato nelle acque purissime del fiordo scozzese, in crosta di frutta secca, adagiato su una salsina allo yogurt...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

-MIX VERDURINE DI CAMPO GRILL

10,00 €

Zucchine, melanzane, peperoni profumati alla mediterranea, funghi fume', olive condite, mozzarella di bufala dop.

-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

-TERRA

20,00 €

-MARE

28,00 €

**...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

VI PRESENTIAMO UN PECCATO DI GOLA

MOZZARELLA DI BUFALA, ZUCCHINE E GAMBERONE

18,00 €

PIZZE

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

-BUFALA POMODORO,MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP	7,00 €
-CASARECCIA RAGU DI SALSICCIA, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, GRANA	10,00 €
-CONTADINA MOZZARELLA, PATATE ARROSTO, SALSICCIA, CIPOLLA BRASATA	9,00 €
-CASEINA MOZZARELLA, TUMA, GRANA, SVIZZERO, SCAMORZA AFFUMICATA	9,00 €
-BURRATINA POMODORO,CILIEGINO,BURRATA,BASILICO	10,00 €
-BOLOGNESE MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP,MORTADELLA,GRANELLA DI PISTACCHIO DI BRONTE	9,00 €
-CAPRICCIOSA POMODORO,MOZZARELLA,PISELLI*,FUNGHI FRESCHI,PROSCIUTTO COTTO, UOVO,OLIVE NERE	9,00 €
-VALTELLINA POMODORO,MOZZARELLA,RUCOLA,BRESAOLA,SCAGLIE DI GRANA	9,00 €
-PARMIGIANA POMODORO,MOZZARELLA,PROSCIUTTO COTTO,UOVO, MELANZANE FRITTE,GRANA	9,00 €
-BOSCAIOLA POMODORO,MOZZARELLA,FUNGHI FRESCHI,PROSCIUTTO CRUDO	8,00 €

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

-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*

PER FINIRE IN DOLCEZZA

- CIALDA DI CANNOLO ESPRESSA CON RICOTTA E MACEDONIA DI FRUTTA
SU RIDUZIONE DI NERO D'AVOLA E MIELE PICCANTE 6,00 €**
- TORTA AL CIOCCOLATO SU UN COULIS DI FRUTTI DI BOSCO 6,00 €**
- CHEESECAKE AL PISTACCHIO CON UN CROCCANTE FONDENTE 6,00 €**
- SFOGLIATINA CALDA CON CREMA E FRAGOLE 6,00 €**
- PIZZA AL CACAO CON NUTELLA E GRANELLA DI PISTACCHIO 12,00 €**

BEVANDE

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

***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***