

6 ntisu

PANINI DI PESCE E PIZZA CROCCANTE



(Non è un) ristorante
(Non è uno) street food
(Non è una) pizzeria

6 ANTIPASTI DI MARE

Sarde a Beccafico 4,5

3 Sarde[^] marinate agli agrumi di Sicilia ripiene con mollica, trito siciliano e uvetta di Corinto (una bontà!). 8,00

Fritto di Paranza 4,5

Alici^{*}, calamari^{*}, gamberi^{*} e pesce spada^{*}. 6,00

Lapilli, Arancinetti al Nero di Seppia 4,5,9

4 arancinetti di risotto al nero e ragù di seppia^{*} con croccante panatura al nero di seppia^{*} e cuore filante di tuma e provola (una delizia!). 8,00

Arancinetti come una pasta con le Sarde 4,5,9

4 arancinetti di risotto alle sarde[^] con uvetta di Corinto, pinoli, prezzemolo e ripieno di provola e tuma (buonissimi!) 8,00

6 ANTIPASTI DI TERRA

Arancinetti al Ragù Catanese 7

4 croccanti arancinetti di riso allo zafferano con ragù alla catanese e cuore filante di provola. 6,00

Arancinetti al Pistacchio di Bronte 5,8,9

4 croccanti arancinetti di riso con cuore caldo di crema al pistacchio di Bronte e provola. 6,00

Cazzilli 'ntisu 7

6 deliziose croché di patate con prezzemolo panate e fritte. 6,00

Panelle (ricetta originale Palermitana)

Sfoglie di farina di ceci e prezzemolo 4,00

N.B. Il pane, la pizza e TUTTI i prodotti della panificazione, sono preparati artigianalmente nelle nostre cucine con farine di altissima qualità, farine siciliane, grani antichi siciliani, farine integrali e multicereali. Per garantire giornalmente la fragranza che li contraddistingue, sono sottoposti a una prima fase di cottura in forno statico (250°) o al vapore (130°) quindi ancora tiepidi a un rapidissimo abbattimento a -35° e, prima del servizio al tavolo, a una seconda fase in forno statico a 230/270° che completa la cottura e garantisce oltre al perfetto mantenimento delle qualità organolettiche anche friabilità, sofficità e croccantezza.

6 PANINI DI PESCE

Panino dello CHEF Sgombro e Secondo Sale 1,3,4,7,10

Rosetta di Semola siciliana e Perciasacchi (Molino del Ponte)
Filetti di Sgombro Drago, maionese alle olive, Patè di olive, fettine di Cedro, scaglie di Secondo Sale. 14,00

Hamburger Gambero rosa & cro 1,2,3,10

Brioscia salata col Tupper e scaglie di sale Maldon
Hamburger di Gambero[^]Rosa, gamberi[^]e mazzancolla[^], julienne di cavolo viola marinato in agrodolce, insalata di finocchio, finocchio stufato, Guacamole allo zenzero, maionese al cavolo viola. 18,00

Ps. Il Tupper va gustato a parte con la nostra salsa viola

Pane Panelle e Bacalà 1,4

Pane Padellino con farina di multicereali e semi vari
Filetto di Bacalà[^] cotto a bassa temperatura, Bacalà mantecato come una maionese, fettine di cedro, Panelle, pepe e limone. 16,00

Hamburger di Mare 1,3,4,10,11

Pane Hamburger con farina Maiorca e multicereali, sesamo di Ispica (presidio)
Hamburger di Ombrina[^], Gaspacho di pomodoro, Misticanza, maionese al pomodoro. 15,00

Fish & Chips Siciliano 1,3,4,10

Pagnotta di Semola siciliana (Molini del Ponte)
Sarda[^]panata e frita, rosti di patate, Maionese all'aceto Balsamico, julienne di cavolo viola marinato in agrodolce. 14,00

Cotoletta alla Palermitana di Pesce spatola 1,3,4,10

Filoncino di Semola siciliana e Peciasacchi (Molini del Ponte).
Cotoletta di Spatola[^]al forno panata alla palermitana, cipolla in agrodolce, maionese un po' piccante, insalata lollo. 14,00

Tartare di Tonno e Tartara 1,3,4,10

Pane padellino con farina integrale e multicereali.
Tartare di tonno[^], maionese Tartara, cipolla caramellata in agrodolce, foglie di capperi, stracciatella di Bufala siciliana. 16,00

Alla Norma 1,7

Pane padellino con farina integrale e multicereali.
Polpetta di Melanzana al forno, Melanzana frita, pesto di basilico, Scamorza dei Nebrodi affumicata, Ricotta infornata messinese doppio forno. 10,00

(I PANINI NON POSSONO SUBIRE VARIAZIONI)

[^]Prodotto sottoposto a procedura di Abbattimento - Prodotto giunto fresco a +4°C e sottoposto nel nostro laboratorio a cottura e/o Abbattimento ([^]) a -35°

^{*}Prodotto da considerarsi congelato/surgelato - Prodotto che potrebbe giungere in catena del freddo a -20° da considerarsi quindi congelato/surgelato

Si rassicura la clientela che TUTTI i prodotti ittici che giungono presso le nostre sono stati risanati attraverso Trattamento Termico o Abbattimento ([^]) all'origine o direttamente nel nostro laboratorio in conformità al Reg. (CE) 853/04 allegato III sezione VIII, cap. 3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni (-20° per almeno 24h/-35° per almeno 15h; +60° per almeno 1 minuto al centro del prodotto).

6 PIZZE CROCCANTI

Marinara 'ntisu 1,7

Provola dolce ragusana, Salsa di Pomodoro, olive verdi cunzate, Aglio Marinato, poco Capuliatu di Pomodoro, olio di Basilico, Origano siciliano. 10,00

Margherita 'ntisu 1,7

Provola dolce ragusana, Salsa pomodoro, Pomodorini Confit, Bocconcini Bufala siciliana, olio di basilico, basilico. 10,00

Norma 'ntisu (di Zucchine e Ricotta Doppio Forno) 1,7

Provola dolce ragusana, Salsa di Pomodoro, Zucchina bianca, spolverata di Ricotta salata, Bocconcini Bufala siciliana, Ricotta infornata messinese doppio Forno, olio di Basilico, basilico. 12,00

Focaccia Alfredo (è quasi una crudaiola) 1,7

Melanzane e zucchine grigliate, pomodorini rossi e gialli, Pomodorini Confit, Capperi, Bocconcini di Bufala Siciliana a crudo, nevicata di Ricotta infornata messinese Doppio Forno, olio di Basilico. 12,00

Scamorzetta 'ntisu 1,7

Provola affumicata delle Madonie, Fiordilatte siciliano, Cipolla bianca stufata (di Giarratana in stagione), Olive nere, Fiocco Cotto Siciliano di Montagna (in forno e a Crudo), Basilico. 14,00

Ragusana 1,7

Provola Ragusana, Fiordilatte siciliano, Capuliatu di Pomodoro, Olio di Basilico, Basilico. 12,00

Pesto di Pistacchio di Bronte 'ntisu 1,7,8

Provola dolce ragusana, Pesto di Pistacchio di Bronte, poco Fiordilatte siciliano, Bocconcini di Bufala Siciliana, Granella di Pistacchio e Pistacchio intero Tostato, Capocollo Di Suinnetto Stagionato, Basilico. 14,00

Tuma Vastedda e Salsiccia di Palazzolo Acreide 1,7

Tuma, Vastedda del Belice DOP, Fiordilatte Siciliano, Cipolla bianca stufata (di Giarratana in stagione), Salsiccia di Palazzolo Acreide, olive nere, Basilico. 14,00

6 PADELLINI DI MARE

Allo Sgombro dello CHEF 1,3,4,7,10

Filetti di Sgombro Drago, Maionese alle olive, Patè di olive, fettine di Cedro, scaglie di Secondo Sale. 16,00

Tonno e Cipolla 1,4,7

Tartare di Tonno e Cipolla rossa caramellata in agrodolce. 18,00

Panelle e Baccalà 1,4

Filetto di Baccalà cotto a bassa temperatura, Baccalà mantecato come una maionese, fettine di cedro, Panelle, pepe e limone. 18,00

6 PADELLINI DI TERRA

Crudo dei Nebrodi e Stracciatella 1,7

Prosciutto Crudo di Suinnetto dei Nebrodi, Stracciatella di Bufala Siciliana. 18,00

Provola e Capuliatu 1,7

Provola Ragusana, Fiordilatte siciliano, Capuliatu di Pomodoro, Olio di Basilico, Basilico. 14,00

Tuma Vastedda e Salsiccia di Palazzolo Acreide 1,7

Tuma, Vastedda del Belice DOP, Fiordilatte Siciliano, Cipolla bianca stufata (di Giarratana in stagione), Salsiccia di Palazzolo Acreide, olive nere, Basilico. 16,00

PADELLINI:
SI CONSIGLIA LA
CONDIVISIONE
COME ANTIPASTO

6 GELATI

Limone 6,00
Mandarino 6,00
Pistacchio 6,00 7,8
Bianca di Navarra 6,00 7,8

6 BEVANDE

Acqua San Pellegrino 2,00
Acqua Panna Naturale 2,00

6 BOTTIGLIE

Tomarchio Cola 2,5
Tomarchio Aranciata 2,5
Tomarchio Chinotto 2,5

6 BIRRE

Birra dello Stretto 33cl 4,00
Semedorato 33cl 4,00

6 BIRRE ARTIGIANALI

Bruno Ribadi Bianca 33cl 7,00
Bruno Ribadi Special Ale 33cl 7,00
Bruno Ribadi Sicilian Pils 33cl 7,00
Bruno Ribadi India Pale Ale 33cl 7,00
Bruno Ribadi Sicilian Pale Ale 33cl 7,00
Bruno Ribadi Trippel 33cl 7,00

OBS Rossa 50cl 7,00
OBS Bionda 50cl 7,00

6 BIRRE GLUTEN FREE

Gluten Free Peroni 5,00
Gluten Free Daura 5,00
Bruno Ribadi Gluten Free Bianca 33cl 7,00

Coperto 1,00

