

M E N U

Giuseppe Citarda

ROSSODIVINO

PIZZA & CUCINA

L'ARCIMBOLDO



PREMIO ARTISTA CONTEMPORANEO

GIUSEPPE CITARDA

“Cucinare è come *dipingere*:
gli *ingredienti* sono come i *colori*
per esprimere e comunicare un *pensiero*,
ma in un *piatto*”.

GIUSEPPE CITARDA

Antipasti

Appetizers

| | |
|---|--------------|
| Caponata della casa Eggplants, capers, olives, celery, onion, sour | 8,00 |
| Caldo Siciliano Pannelle, crocchè, arancinette, patate con buccia (<i>fried Sicilian mix</i>) | 10,00 |
| Burrata o Fiordilatte con misticanza di stagione Burrata or mozzarella with mixed salad | 10,00 |
| Polpette di pesce spada Swordfish meatballs with tomato sauce | 10,00 |
| Involtini di sarde a beccafico Sicilian sardines roulade | 10,00 |
| Cocktail di gamberoni all'arancia Orange prawn cocktail | 16,00 |
| Gambero rosso crudo marinato di 1^a (4 pz) Raw sicilian red prawns | 28,00 |

Primi piatti pasta fresca

Fresh pasta

| | |
|--|--------------|
| Lo spaghetti con le sarde Sardines, pine nuts, raisins, fennel, bread crumbs | 16,00 |
| Lo spaghetti con funghi porcini e crema di pecorino Pasta with porcini mushrooms and pecorino cream | 16,00 |
| La busiata con pesce spada, melanzane e mentuccia Pasta with swordfish, eggplants, mint and tomato sauce | 16,00 |
| La tagliatella con pesto di basilico, gamberi e mandorle Pasta with basil pesto, prawns and almonds | 16,00 |
| Lo spaghetti al nero di seppia, gamberi rosa e pistacchio Pasta with cuttlefish ink, shrimps and pistachio | 18,00 |
| La tagliatella con vongole, calamari e gambero Pasta with clams, Sicilian squid and shelled prawns | 18,00 |
| La tagliatella all'aragosta Pasta with Sicilian lobster | 30,00 |

Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene mantenuto ad una temperatura di -18°C. Il pesce non reperibile fresco è surgelato a bordo di 1a scelta. Spinaci, patate, friarielli e hamburger possono essere surgelati.

Raw sea food is preserved at temperature -18°C. The product are available fresh, if not, frozen. Vegetables and meat if not fresh are frozen.

Secondi piatti

Main dishes

| | |
|--|--------------|
| Involtino di carne con prosciutto e provola dei Nebrodi Rolled meat grilled with ham and Sicilian cheese | 15,00 |
| Hamburger di scottona alla pizzaiola Beef burger with Sicilian cheese and tomato, oregano | 15,00 |
| Involtino di pesce spada agli agrumi di sicilia Sicilian swordfish roulade with sicilian orange juice | 18,00 |
| Baccalà alla siciliana Sicilian cod fish with tomato and black olives, oregano | 18,00 |
| Pesce spada alla griglia con salmoriglio Grilled swordfish with oil, lemon and oregano | 18,00 |
| Filetto di pesce del giorno alla pantasca Sicilian fish fillet with tomato capers basil pesto | 23,00 |

Contorni

Side dishes

| | |
|---|-------------|
| Insalata mista Mix salad | 5,00 |
| Spinaci olio e limone Spinach with olive oil and lemon | 5,00 |
| Patate fritte French fries | 5,00 |
| Friarielli, aglio e peperoncino Friarielli, garlic and spicy-pepper | 5,00 |
| Melanzane alla parmigiana Parmesan eggplant | 7,00 |

Frutta e dolci

Fruit and desserts

| | |
|------------------------|--------------------|
| Frutta / Fruit | 5,00 / 6,00 |
| Dolci / Dessert | 5,00 / 8,00 |

Pizze tradizionali

Traditional pizza

| | |
|---|--------------|
| Margherita | 8,00 |
| Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte campano, basilico, olio extravergine d'oliva / <i>Tomato souce, mozzarella, basil, extra virgin olive oil</i> | |
| Bufalina | 11,00 |
| Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, basilico, olio extravergine d'oliva / <i>Tomato souce, buffalo mozzarella DOP, basil, extra virgin olive oil</i> | |
| Napoli | 11,00 |
| Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte campano, acciughe d'Aspra, origano di Enna, olio extravergine d'oliva / <i>Tomato souce, mozzarella, anchovies, oregano, extra virgin olive oil</i> | |
| Rianella | 12,00 |
| Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte campano, pecorino DOP, acciughe d'Aspra, origano di Enna, olio extravergine d'oliva / <i>Tomato souce, mozzarella, DOP pecorino, anchovies, oregano, extra virgin olive oil</i> | |
| Calzone al forno | 13,00 |
| Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte campano, prosciutto cotto speciale Branchi, origano, olio extravergine d'oliva / <i>Tomato souce, mozzarella, special cooked ham, oregano, extra virgin olive oil</i> | |
| Parmigiana della nonna | 13,00 |
| Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte campano, melanzane fritte, scaglie di parmigiano, basilico / <i>Tomato souce, mozzarella, fried eggplant, parmesan flakes, basil</i> | |
| Fior di cotto | 13,00 |
| Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte campano, prosciutto cotto speciale Branchi, olio extravergine d'oliva, origano di Enna / <i>Tomato souce, mozzarella, special cooked ham, extra virgin olive oil, oregano</i> | |
| Diavola | 13,00 |
| Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte campano, salame piccante, cipolla stufata, olive nere / <i>Tomato souce, mozzarella, spicy salami, stewed onion, black olives</i> | |
| Quattro formaggi | 13,00 |
| Fiordilatte campano, gorgonzola, primosale siciliano, caciocavallo DOP / <i>Mozzarella, gorgonzola cheese, Sicilian pecorino, DOP Sicilian cheese</i> | |

Il nostro impasto è definito “**classico contemporaneo**”, un **impasto a lievitazione naturale** preparato con una miscela di farine di **grani antichi siciliani macinati a pietra**. La sua caratteristica è un bordo leggermente pronunciato dalla media esoffice croccantezza, frutto di una **maturazione di 48/72 ore**.

***Our dough**, which we refer to as '**classic contemporary**', is prepared using **ancient Sicilian stone-ground flour grains with natural leavening**. A slight edge from the average and soft crunchiness is the result of its **maturation of 48/72 hours**, which is its characteristic.*

Le creazioni di Giuseppe

Giuseppe's creation

Sicilia Bedda

14,00

Pomodoro San Marzano DOP, acciughe di Aspra, cipolla stufata, caciocavallo DOP, olive nere, mollica tostata, origano di Enna / *Tomato souce, anchovies, stewed onion, DOP Sicilian cheese, black olives, toasted breadcrumbs, oregano*

Vucciria

14,00

Prosciutto cotto speciale Branchi, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorino, pesto di basilico, origano / *Special cooked ham, buffalo mozzarella DOP, cherry tomatoes, basil pesto, oregano*

Mongibello

13,00

Fiordilatte campano, primosale al pistacchio, salame del contadino a crudo, basilico / *Mozzarella, pistachio cheese, Sicilian salami, basil*

Teresa Mannino

16,00

Crema di olive nere, fiordilatte campano, caciocavallo DOP, ciuffi di ricotta, confettura di peperoncino, rosellina di prosciutto cotto speciale Branchi / *Black olives cream, mozzarella, DOP Sicilian cheese, ricotta cheese, chilli jam, special cooked ham*

Sinpria

17,00

Mozzarella di bufala DOP, funghi porcini saltati, crudo di Parma, scaglie di parmigiano / *DOP buffalo mozzarella, sauteed porcini mushrooms, Parma ham, parmesan flakes*

O Sole Mio

16,00

Pesto di pistacchio artigianale, fiordilatte campano, pomodorini, confettura di more, fiocchi di ricotta, scaglie di parmigiano / *Sicilian pistachio pesto, mozzarella, cherry tomatoes, blackberry jam, ricotta cheese, parmesan flake*

La scozzese

20,00

Fiordilatte campano, salmone affumicato, burratina pugliese, granella di pistacchio / *Mozzarella, smoked salmon, burrata, pistachio granules*

Camastra

17,00

Fiordilatte campano, crudo di Parma, foglia di basilico, burratina pugliese, noci e miele di Sicilia / *Mozzarella, Parma ham, basil, burrata, walnuts and honey*

Ortolina

13,00

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte campano, spinaci*, pomodorini, basilico / *Tomato souce, mozzarella, spinach*, cherry tomatoes, basil*

Aggiunzioni:

Cipolla stufata, prosciutto cotto, pesto di basilico, melanzane e altro € 2,00 | Mozzarella di bufala, crudo, funghi porcini, salame del contadino, pesto di pistacchio € 3,00 | Burratina € 4,00 | Gambero Rosso di 1a € 7,00 | Salmone affumicato € 5,00

Birre in bottiglia

Bottled beers

| | |
|---|------|
| Birra siciliana Semedorato bionda cl 0,33 - Alc. 5,1% Vol. | 5,00 |
| Birra artigianale siciliana bionda / rossa cl 0,33 - Alc. 6% Vol. | 7,00 |
| Birra Messina Cristalli di sale bottiglia cl 0,33 - Alc. 5% Vol. | 5,00 |
| Peroni Gran Riserva bionda cl 0,50 - Alc. 5,2% Vol. | 8,00 |
| Peroni Gran Riserva rossa cl 0,50 - Alc. 5,2% Vol | 8,00 |

Cocktails

Cocktails

| | |
|--|-------|
| Aperol Spritz (aperol-prosecco) | 8,00 |
| Sicilia Spritz (limoncello - prosecco) | 8,00 |
| Campari Spritz (bitter Campari - prosecco) | 8,00 |
| Gin Spritz (gin-aperol - prosecco) | 10,00 |
| Negroni (vermouth rosso, bitter) | 10,00 |
| Campari Hugo Spritz (fiori di sambuco, prosecco) | 10,00 |

Gin tonic

Gin tonic

| | |
|--|-------|
| Tanqueray n° TEN | 12,00 |
| Gin Inghilterra, acqua tonica, lime fresco | |
| Etna Gin | 14,00 |
| Gin Sicilia, acqua tonica, lime fresco | |
| Portofino | 15,00 |
| Gin Italia, acqua tonica, lime fresco | |
| Hendrich's | 13,00 |
| Gin Scozia, acqua tonica, lime fresco | |
| Gin Mare Mediterraneam | 13,00 |
| Gina Spagna, acqua tonica, lime fresco | |
| Monkey 47 | 15,00 |
| Gin Germania, acqua tonica, lime fresco | |

Acqua

Water

| | |
|----------------------------|------|
| Acqua Naturale PANNA 75 cl | 3,00 |
| Acqua San Pellegrino 75 cl | 3,00 |
| Acqua Ferrarelle 75 cl | 3,00 |

Bibite

Soft drinks

| | |
|--------------------|------|
| Coca Cola (Zero) | 3,00 |
| Aranciata / Sprite | 3,00 |
| Caffè | 3,00 |
| Caffè Americano | 2,00 |
| Cappuccino | 3,00 |
| Thè Caldo | 3,00 |

Amari

Bitter liquors

| | |
|----------------|------|
| Amaro del Capo | 5,00 |
| Jagermeister | 5,00 |
| Monte Polizo | 5,00 |
| Unicum | 5,00 |
| Amaranca | 6,00 |
| Jafferson | 7,00 |
| Unico | 7,00 |

Liquors

Liquors

| | |
|--------------------------|-------|
| Limoncello Siciliano | 6,00 |
| Passito di Pantelleria | 7,00 |
| Marsala Siciliano Florio | 6,00 |
| Grappa bianca | 6,00 |
| Grappa Barricata | 8,00 |
| Grappa Mille e una Notte | 12,00 |
| Talisker Scotch Whisky | 12,00 |
| Glen Grant Scotch Whisky | 10,00 |
| Oban Whisky | 15,00 |
| The Kraken Rum | 13,00 |
| Hennesy Cogn | 13,00 |
| Courvasier V.S - Cognac | 10,00 |



Giuseppe Citarda

ROSSODIVINO

PIZZA & CUCINA

