

Giuseppe Citarda

ROSSODIVINO

PIZZA & CUCINA

MENU

L'ARCIMBOLDO



PREMIO ARTISTA CONTEMPORANEO
GIUSEPPE CITARDA

Antipasti / Appetizers

CAPONATA <i>della CASA</i>	9,00
CALDO SICILIANO (<i>panelle, arancinette, crocchè, patate</i>)	12,00
BURRATA <i>con MISTICANZA di STAGIONE</i>	12,00
PARMIGIANA <i>di MELANZANE con MOZZARELLA di BUFALA</i>	12,00
INVOLTINI <i>di SARDE a BECCAFICO</i>	12,00
POLPETTE <i>di PESCE SPADA con POMODORO e MENTUCCIA</i>	13,00
COCKTAIL <i>di GAMBERONI all'ARANCIA</i>	18,00

Primi piatti pasta fresca / Fresh pasta

LO SPAGHETTO <i>con le SARDE</i>	18,00
LO SPAGHETTO <i>con FUNGHI PORCINI e CREMA di PECORINO</i>	20,00
LA TAGLIATELLA <i>con BRASATO di VITELLO al ROSSO di SICILIA</i>	20,00
LA TAGLIATELLA <i>con PESTO di BASILICO, GAMBERI e MANDORLE</i>	20,00
LO SPAGHETTO <i>al NERO di SEPPIA e GAMBERI ROSA</i>	23,00
LA TAGLIATELLA <i>con VONGOLE, CALAMARI e GAMBERO</i>	23,00
LA TAGLIATELLA <i>all'ARAGOSTA</i>	38,00

Secondi piatti / Main dishes

INVOLTINO <i>di CARNE con Prosciutto e Provolone dei Nebrodi</i>	18,00
HAMBURGER <i>di SCOTTONA alla PIZZAIOLA</i>	18,00
INVOLTINO <i>di PESCE SPADA agli AGRUMI di SICILIA</i>	20,00
BACCALÀ <i>alla SICILIANA</i>	20,00
PESCE SPADA <i>alla GRIGLIA con SALMORIGLIO</i>	20,00
FILETTO <i>di PESCE del GIORNO alla PANTESCA</i>	25,00

Contorni / Side Dishes

INSALATA MISTA	6,00
SPINACI OLIO e LIMONE	6,00
PATATE FRITTE	6,00
FRIARIELLI SALTATI <i>con OLIO di AGLIO e PEPPERONCINO</i>	7,00

Le Pizze Scrocchiarelle

La nostra pizza rivisitata ha un peso di 240gr che con l'assenza di cornicione risulta più sottile, friabile e croccante.

ROSSO SICULO

15,00

Pomodoro siccagno di Valedolmo, Fiordilatte Campana.

In uscita spolverata di Parmigiano 24 mesi e Pesto di Basilico Artigianale

LA SIGNORA IN GIALLO

15,00

Vellutata di Datterino Giallo, Fiordilatte Campana.

In uscita spolverata di Parmigiano 24 mesi e Pomodorini semi d'ay Gialli

SINFONIA DI ZUCCA

18,00

Vellutata di zucca, Fiordilatte Campana, Gorgonzola. In uscita speck dei Nebrodi

ESSENZA DI SICILIA

22,00

Confettura d'Arance artigianale, Fiordilatte Campana.

In uscita Crudo di Parma 24 mesi, Mozzarella di Bufala, petali di Mandorle d'Avola, Granella di Pistacchio di Bronte, Olio all'Arancia

Pizza al Ruoto

Tecnica di origine napoletana in cui la pizza è cotta in un "ruoto", in doppia cottura, creando una base spessa e morbida con i bordi croccanti e servita a spicchi

FACCIA DI VECCHIA 2.0

18,00

Acciughe d'Aspra, Pomodoro Siccagno di Valedolmo, cipolla stufata di Giarratana,

Caciocavallo Ragusano fresco, Mollica fresca, Origano di Enna

BAARIA

18,00

Acciughe d'Aspra, cipolla stufata di Giarratana, Ricotta di Pecora di S. Giuseppe Jato,

Caciocavallo Ragusano fresco, Mollica fresca, Origano di Enna

La Margherita e le sue sorelle

COCCIU D'AMURI	10,00
Pomodoro Siccagno di Valledolmo, Fiordilatte Campana, basilico, olio evo	
SAPURITA	12,00
Pomodoro Siccagno di Valledolmo, mozzarella di Bufala Campana DOP, basilico, olio evo	
NICAREDDA	14,00
Vellutata di Datterino Giallo Siciliano, mozzarella di Bufala Campana, acciughe d'Aspra, Origano di Enna, olio evo	
CUSCIUTA	14,00
Pomodoro Siccagno di Valledolmo, Fiordilatte Campana, Pecorino DOP, acciughe d'Aspra, Origano di Enna, olio evo	
TRUSCITEDDA (calzone al forno)	15,00
Pomodoro Siccagno di Valledolmo, Fiordilatte Campana, Prosciutto Cotto Speciale Branchi, Origano di Enna, olio EVO	
NA MERAVIGGHIA	15,00
Pomodoro Siccagno di Valledolmo, Melanzane fritte, spolverata di Parmigiano 24 mesi, basilico	
CIURI CIURI	13,00
Pomodoro Siccagno di Valledolmo, Fiordilatte Campana, Prosciutto Cotto Speciale Branchi, olio evo, Origano di Enna	
FIAMMA D'AMURI	15,00
Pomodoro Siccagno di Valledolmo, Fiordilatte Campana, Salame piccante, Cipolla stufata, Olive Siciliane	
5 SFUMATURE DI LATTE	15,00
Fiordilatte Campana, Gorgonzola, Pecorino Siciliano, Caciocavallo DOP, spolverata di Parmigiano 24 mesi	

Il nostro impasto:

Classico "Contemporaneo"

Impasto a lievitazione naturale preparato con una miscela di farine semi integrali macinati a pietra.

Caratteristica: Bordo leggermente pronunciato con media e soffice croccantezza, (maturazione 48/72 ore)

Aggiunzioni:

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

*Se non reperibili freschi, sono surgelati di 1^ scelta

Le Pizze di Giuseppe

SICILIA BEDDA	15,00
<i>Pomodoro San Marzano DOP, acciughe di Aspra, cipolla stufata, caciocavallo DOP, olive nere, mollica tostata, origano di Enna</i>	
VUCCIRIA	16,00
<i>Prosciutto cotto speciale Branchi, Mozzarella di Bufala Dop, pomodorino, pesto di basilico, origano</i>	
ANEMA E CORE	18,00
<i>Pesto di basilico, Mozzarella di Bufala, pomodorini semi dry rossi e gialli, gocce di pomodoro siccagno, polvere di olive nere, petali di mandorle</i>	
MONGIBELLO	15,00
<i>Fiordilatte Campana, Primosale al Pistacchio, Salame del Contadino a crudo, basilico</i>	
TERESA	18,00
<i>Crema di olive nere, Fiordilatte Campana, Caciocavallo DOP, ciuffi di Ricotta, confettura di peperoncino, rosellina di Prosciutto Cotto Speciale Branchi</i>	
SEMPRIA	18,00
<i>Mozzarella di bufala DOP, funghi porcini saltati, crudo di Parma, scaglie di Parmigiano</i>	
O SOLE MIO	18,00
<i>Pesto di Pistacchio Artigianale, Fiordilatte Campana, Pomodorini, Confettura di More, Fiocchi di Ricotta, scaglie di Parmigiano</i>	
REGINELLA	18,00
<i>Pomodoro Sammarzano DOP, Fiordilatte Campana, rucola, prosc. Crudo di Parma, scaglie di Parmigiano</i>	
CAMASTRA	18,00
<i>Fiordilatte Campana, Speck dei Nebrodi, foglia di basilico, Burratina Pugliese, Noci e Miele di Sicilia</i>	
SINFONIA DI ZUCCA 2.0	20,00
<i>Crema di zucca, Fiordilatte Campana, Funghi Porcini.</i>	
<i>In uscita: Speck dei Nebrodi e scaglie di Parmigiano 24 mesi</i>	

Birra in bottiglia

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 0,50 - Alc. 5% Vol.	6,00
Peroni Doppio Malto bionda cl 0,33 - Alc. 5,2% Vol.	6,00
Peroni Gran Riserva rossa cl 0,33 - Alc. 5,2% Vol.	6,00

Cocktails

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

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
Gin Spagna, acqua tonica, lime fresco	
Monkey 47	15,00
Gin Germania, acqua tonica, lime fresco	

Acqua

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

Bibite

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

Amari

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

Liquori

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 Cognac	13,00
Courvoisier VS - Cognac	10,00

Coperto (cover charge) € 2,50



Giuseppe Citarda

ROSSODIVINO
PIZZA & CUCINA

