

Giuseppe Citarda

ROSSODIVINO

PIZZA & CUCINA

MENU

L'ARCIMBOLDO



PREMIO ARTISTA CONTEMPORANEO
GIUSEPPE CITARDA

Antipasti / Appetizers

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

Primi piatti pasta fresca / Fresh pasta

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

Secondi piatti / Main dishes

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

Contorni / Side Dishes

INSALATA MISTA	6,00
SPINACI OLIO e LIMONE	6,00
PATATE FRITTE	6,00
FRIARIELLI SALTATI con OLIO di AGLIO e PEPERONCINO	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 dray 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 Giaratana,

Caciocavallo Ragusano fresco, Mollica fresca, Origano di Enna

BARRIA

18,00

Acciughe d'Aspra, cipolla stufata di Giaratana, 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, Focchi 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

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

Cocktails

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

Gin Tonic

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

Acqua

<i>Acqua Naturale PANNÀ 75 cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Acqua San Pellegrino 75cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Acqua Ferrarelle 75 cl</i>	<i>3,00</i>

Bibite

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

Amari

<i>Amaro del Capo</i>	<i>5,00</i>
<i>Jagermeister</i>	<i>5,00</i>
<i>Monte Polizo</i>	<i>5,00</i>
<i>Unicum</i>	<i>5,00</i>
<i>Amaranca</i>	<i>6,00</i>
<i>Jafferson</i>	<i>7,00</i>
<i>Unico</i>	<i>7,00</i>

Liquori

<i>Limoncello Siciliano</i>	<i>6,00</i>
<i>Passito di Pantelleria</i>	<i>7,00</i>
<i>Marsala Siciliano Florio</i>	<i>6,00</i>
<i>Grappa bianca</i>	<i>6,00</i>
<i>Grappa Barricata</i>	<i>8,00</i>
<i>Grappa Mille e una Notte</i>	<i>12,00</i>
<i>Talisker Scotch Whisky</i>	<i>12,00</i>
<i>Glen Grant Scotch Whisky</i>	<i>10,00</i>
<i>Oban Whisky</i>	<i>15,00</i>
<i>The Kraken Rum</i>	<i>13,00</i>
<i>Hennesy Cognac</i>	<i>13,00</i>
<i>Courvasier VS - Cognac</i>	<i>10,00</i>

Coperto (cover charge) € 2,50



Giuseppe Citarda

ROSSODIVINO

PIZZA & CUCINA

