

Giuseppe Citarda

ROSSODIVINO

PIZZA & CUCINA

MENU

Inglese

L'ARCIMBOLDO



PREMIO ARTISTA CONTEMPORANEO
GIUSEPPE CITARDA

Antipasti / Appetizers

CAPONATA della CASA (eggplants, capers, olives, celery, onion, sour)	9,00
CALDO SICILIANO (panelle, crocchè, arancinette, patate con buccia) sicilian mix fried (x2p)	12,00
BURRATA con MISTICANZA di STAGIONE (caprese with sicilian mozzarella and tomato)	12,00
PARMIGIANA di MELANZANE con MOZZARELLA di BUFALA (eggplant parmigiana with buffalo mozzarella)	12,00
INVOLTINI di SARDE a BECCAFICO (sicilian sardines roulade)	12,00
POLPETTE di PESCE SPADA con POMODORO e MENTUCCIA (swordfish meat balls with tomato sauce and mint)	13,00
COCKTAIL di GAMBERONI all'ARANCIA (orange prawn cocktail)	18,00

Primi piatti pasta fresca / Fresh pasta

LO SPAGHETTO con le SARDE (sardines, pineputs, raisins, fennel, bread crumbs)	18,00
LO SPAGHETTO con FUNGHI PORCINI e CREMA di PECORINO (pasta with porcini mushrooms and pecorino cream)	20,00
LA TAGLIATELLA con BRASATO di VITELLO al ROSSO SICILIANO (tagliatelle with braised veal in sicilian red wine)	20,00
LA TAGLIATELLA con PESTO di BASILICO, GAMBERI e MANDORLE (pasta with basil pesto, prawns and almonds)	20,00
LO SPAGHETTO al NERO di SEPPIA, GAMBERI ROSA (pasta with cuttlefish ink, shrimps)	23,00
LA TAGLIATELLA con VONGOLE, CALAMARI e GAMBERO (pasta with clams, sicilian squid and shelled prawns)	23,00
LA TAGLIATELLA all'ARAGOSTA (pasta with sicilian lobster)	38,00

Secondi piatti / Main dishes

INVOLTINO di CARNE con Prosciutto e Provola dei Nebrodi (rolled meat grilled with ham and sicilian cheese)	18,00
HAMBURGER di SCOTTONA alla PIZZAIOLA (beef burger with sicilian cheese and tomato, oregano)	18,00
INVOLTINO di PESCE SPADA agli AGRUMI di SICILIA (sicilian swordfish roulade with sicilian orange juice)	20,00
BACCALÀ alla SICILIANA (sicilian cod fish with tomato and black olives, oregano)	20,00
PESCE SPADA alla GRIGLIA con SALMORIGLIO (grilled swordfish with oil, lemon and oregano)	20,00
FILETTO di PESCE del GIORNO alla PANTESCA (sicilian with fish fillet with tomato capers basil pesto)	25,00

Contorni / Side Dishes

INSALATA MISTA (mix salad)	6,00
SPINACI OLIO e LIMONE (spinach with olive oil and lemon)	6,00
PATATE FRITTE (french fry)	6,00
FRIARIELLI, aglio e peperoncino (friarielli, garlic and spicy-pepper)	7,00
Frutta(fruit)	5,00/6,00
Dolce(dessert)	5,00 /8,00

IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO VIENE MANTENUTO AD UNA TEMPERATURA DI -18°C.

* CALAMARI, TRIGLIE, PESCE SPADA, BACCALÀ, RICCIOLA, GAMBERONI, ARAGOSTA, SCAMPI, VONGOLE E RICCI SE NON REPERIBILI FRESCHI SONO SURGELATI A BORDO DI 1° 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.

THE VEGETABLES IF NOT FRESH ARE FROZEN.

Pizze Tradizionali

COCCHI D'AMURI

10,00

Pomodoro Siccagno di Valledolmo, Fiordilatte Campana, basilico, olio evo
Tomato sauce, mozzarella, basil, extra virgin olive oil

SAPURITA

12,00

Pomodoro Siccagno di Valledolmo, mozzarella di Bufala Campana DOP, basilico, olio evo
Tomato sauce, DOP Campania buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil

NICAREDDA

14,00

Vellutata di Datterino Giallo Siciliano, mozzarella di Bufala Campana, acciughe d'Aspra, Origano di Enna, olio evo
Tomato sauce, mozzarella, anchovies from Aspra, oregano from Enna, olive, oil evo

CUSCUTA

14,00

Pomodoro Siccagno di Valledolmo, Fiordilatte Campana, Pecorino DOP, acciughe d'Aspra, Origano di Enna, olio evo
Tomato sauce, mozzarella, pecorino cheese, anchovies from Aspra, oregano of Enna, evo oil

TRUSCITEDDA (calzone al forno)

15,00

Pomodoro Siccagno di Valledolmo, Fiordilatte Campana, Prosciutto Cotto Speciale Branchi, Origano di Enna, olio EVO
Tomato sauce, mozzarella, sicilian cooked ham, oregano of Enna, oil evo

'NA MERAVIGGHIA

14,00

Pomodoro Siccagno di Valledolmo, Melanzane fritte, spolverata di Parmigiano 24 mesi, basilico
Tomato sauce, fried eggplant, parmesan flakes, basil

CIURI CIURI

13,00

Pomodoro Siccagno di Valledolmo, Fiordilatte Campana, Prosciutto Cotto Speciale Branchi, olio evo, Origano di Enna
Tomato sauce, mozzarella, Sicilian cooked ham, evo oil, oregano of Enna

FIAMMA D'AMURI

15,00

Pomodoro Siccagno di Valledolmo, Fiordilatte Campana, Salame piccante, Cipolla stufata, Olive Siciliane
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, stewed onion, black olives

5 SFUMATURE DI LATTE

15,00

Fiordilatte Campana, gorgonzola, pecorino siciliano, caciocavallo DOP, spolverata di parmigiano 24 mesi
mozzarella, gorgonzola cheese, sicilian cheese, caciocavallo DOP, parmesan cream

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

*If not available fresh, they are frozen 1st choice.

Le Pizze di Giuseppe

SICILIA BEDDA

15,00

Pomodoro San Marzano DOP, acciughe di Aspra, cipolla stufata, caciocavallo DOP, olive nere, mollica tostata, origano di Enna

Tomato sauce, anchovies from Aspra, stewed onion, sicilian cheese, black olives, toasted breadcrumbs, oregano of Enna

VUCCIRIA

16,00

Prosciutto cotto speciale Branchi, mozzarella di bufala DOP, pomodorino, pesto di basilico, origano

Tomato sauce, sicilian couked ham, mozzarella, tomatoes, basil pesto, oregano

ANEMA ECORE

18,00

Pesto di basilico, mozzarella di bufala, pomodorini semi dry rossi e gialli, gocce di pomodoro siccagno, polvere di olive nere, petali di mandorle

Basil pesto, mozzarella, semi dried red and yellow cherry tomatoes, tomato drops, black olive powder, almond petals

MONGIBELLO

15,00

Fiordilatte Campana, primosale al pistacchio, salame del contadino a crudo, basilico

Mozzarella, pistachio cheese, sicilian salami, basilico

TERESA

18,00

Crema di olive nere, Fiordilatte Campana, caciocavallo DOP, ciuffi di ricotta, confettura di peperoncino, rosellina di prosciutto cotto speciale Branchi

Black olives cream, mozzarella, cooked am, ricotta cheese, chilli jam

SEMPRIA

18,00

Mozzarella di bufala DOP, funghi porcini saltati, crudo di Parma, scaglie di parmigiano

Buffalo mozzarella, sauteed porcini mushrooms, Parma ham, parmesan flakes

O SOLE MIO

18,00

Pesto di pistacchio artigianale, fiordilatte campana, pomodorini, confettura di more, fiocchi di ricotta, scaglie di parmigiano

Sicilian pistachio pesto, mozzarella, blackberry jam, ricotta cheese, parmesan flake

REGINELLA

18,00

Pomodoro Sanmarzano DOP, Fiordilatte Campana, rucola, prosc. crudo di Parma, scaglie di parmigiano

Tomato sauce, mozzarella, rocket, Parma ham, parmesan flakes

CAMASTRA

18,00

Fiordilatte Campana, speck d. Nebrodi, basilico, burratina pugliese, noci e miele di Sicilia

Mozzarella, sicilian speck, basil leaf, Apulian burratina, sicilian walnuts and miele

SINFONIA DI ZUCCA 2.0

20,00

Crema di zucca, fiordilatte campana, funghi porcini.

In uscita speck dei Nebrodi e fonduta di parmigiano 24 mesi

Pumpkin cream, mozzarella, porcini mushrooms. Outgoing: sicilian speck, parmesan cream

Le Pizze Scrocchiarelle

Sicilian Crunchy Pizza

Our revisited pizza weight 240g and is thinner, crumbly and crispy

ROSSO SICULO / SICILIAN RED

15,00

*crunchy pizza, peeled tomato siccagno, fiordilatte from Campania,
sprinkled with pecorino cheese, basil pesto*

LA SIGNORA IN GIALLLO / THE LADY IN YELLOW

15,00

*cream of yellow cherry tomatoes, fiordilatte Campania,
yellow cherry tomatoes, oregano*

SINFONIA DI ZUCCA / PUMPKIN SYMPHONY

18,00

Creamy pumpkin soup, fiordilatte cheese from Campania, gorgonzola.

Out of the over: Nebrodi speck

22,00

ESSENZA DI SICILIA / ESSENCE OF SICILY

*sicilian orange jam, fiordilatte, out of the over raw ham,
buffalo mozzarella, almonds and pistachios*

Pizza al Ruoto

Round pan pizza

*Neapolitan technique in which the pizza is cooked in a pan creating a thick,
soft base with crispy edges served in wedges*

FACCIA DI VECCHIA 2.0 / OLD FACE 2.0

18,00

*Anchovies from Aspra, Valledolmo siccagno tomatoes, Giarratana stewed onion,
Ragusano caciocavallo cheese, fresh crumble, Enna oregano*

BARRIA / BAGHERIA

18,00

*Anchovies from Aspra, Giarratana stewed onion, Ragusano caciocavallo cheese,
Ricotta cheese, fresh crumble, Enna oregano*

Birra in bottiglia

Siciliana Semedorato bionda cl 0,33 - Alc. 5,1% Vol.	5,00
Artigianale siciliana bionda / rossa cl 0,33 - Alc. 6% Vol.	7,00
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 Gin Inghilterra, acqua tonica, lime fresco	12,00
Etna Gin Gin Sicilia, acqua tonica, lime fresco	14,00
Portofino Gin Italia, acqua tonica, lime fresco	15,00
Hendrich's Gin Scozia, acqua tonica, lime fresco	13,00
Gin Mare Mediterraneam Gina Spagna, acqua tonica, lime fresco	13,00
Monkey 47 Gin Germania, acqua tonica, lime fresco	13,00

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
Courvasier V.S - Cognac	10,00

Coperto (cover charge) € 2,50



Giuseppe Citarda

ROSSODIVINO

PIZZA & CUCINA

