

Giuseppe Citarda

ROSSODIVINO

PIZZA & CUCINA

MENU

L'ARCIMBOLDO



PREMIO ARTISTA CONTEMPORANEO
GIUSEPPE CITARDA

Antipasti / Appetizers

CAPONATA DELLA CASA eggplants, capers, olives, celery, onion, sour	9,00
CALDO SICILIANO panelle, crochè, arancinette, patate - 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
PIZZA SFINCIONE SICILIANO (3pz) sicilian peeled tomatoes, sicilian onion, Ragusa caciocavallo cheese, Enna oregano, sicilian anchovies	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 king prawns cocktail	15,00

Primi piatti pasta fresca / Fresh pasta

LO SPAGHETTO NORMA pasta with sicilian tomato, eggplants, sicilian salted Ricotta cheese and basil	16,00
LA TAGLIATELLA PESTO DI BASILICO, POMODORINO, MANDORLE pasta with basil pesto, cherry tomato and almonds	16,00
LO SPAGHETTO CON LE SARDE sardines, pineputs, raisins, fennel, bread crumbs	18,00
LO SPAGHETTO FUNGHI PORCINI E CREMA DI PARMIGIANO 24 mesi pasta with porcini mushrooms and parmesan cream 24 months	20,00
LO SPAGHETTO AL NERO DI SEPPIA, GAMBERI ROSA DI MAZARA pasta with cuttlefish ink, shrimps of Mazara	23,00
LA TAGLIATELLA VONGOLE, CALAMARI E GAMBERO ROSA pasta with clams, sicilian squid and shelled shrimp	23,00
LA TAGLIATELLA ALL'ARAGOSTA pasta with sicilian lobster	45,00

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	23,00
PESCE SPADA ALLA GRIGLIA CON SALMORIGLIO grilled swordfish with oil, lemon and oregano	23,00
FILETTO DI PESCE DEL GIORNO ALLA PANTESCA sicilian with fish fillet with tomato capers basil pesto	28,00

Contorni / Side Dishes

INSALATA MISTA mix salad	7,00
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)	6,00/8,00
DOLCE (DESSERT)	7,00/10,00

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.

La Margherita e le sue Sorelle

COCCIU 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	
CUSCIUTA	14,00
Pomodoro Siccagno di Valledolmo, Fiordilatte Campana. In uscita: spolverata di Parmigiano 24 mesi, Acciughe d'Aspra, Origano di Enna, Olio Evo Tomato sauce, mozzarella. Out of the oven: parmesan 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 MERA VIGGHIA	15,00
Pomodoro Siccagno di Valledolmo, Fiordilatte, Melanzane fritte, spolverata di Parmigiano 24 mesi, Basilico Tomato sauce, Mozzarella cheese, 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, Mozzarella di Bufala, Caciocavallo DOP. In uscita: spolverata di Parmigiano 24 mesi mozzarella, gorgonzola cheese, bufalo cheese, caciocavallo DOP, sprinkling of parmesan cheese	

Aggiunzioni:

Burrata € 4,00 Salumi € 3,00 / € 5,00
Formaggi € 3,00/€ 5,00 Funghi Porcini € 3,00
Pesto di Pistacchio € 3,00
Verdure € 2,00

* CALAMARI, TRIGLIE, PESCE SPADA, BACCALÀ, RICCIOLA,
GAMBERONI, ARAGOSTA, SCAMPI, VONGOLE E RICCI
* SE NON REPERIBILI FRESCHI SONO SURGELATI A BORDO DI 1° SCELTA.
IF NOT AVAILABLE FRESH, THEY ARE FROZEN 1ST CHOICE.
* SPINACI, PATATE, FRIARIELLI E HAMBURGER,
POSSONO ESSERE SURGELATI.

Le Pizze di Giuseppe

VUCCIRIA	16,00
Prosciutto Cotto Speciale Branchi, Mozzarella di Bufala DOP, Pomodorino, Pesto di Basilico, Origano di Enna Tomato sauce, sicilian couked ham, mozzarella, tomatoes, basil pesto, oregano	
ANEMA E CORE	16,00
Pesto di Basilico, Mozzarella di Bufala, Pomodorino Ciliegino Rosso e Pomodorino Semi Dry Giallo, 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	16,00
Fiordilatte Campana, Primosale al Pistacchio, Salame del Contadino a Crudo, Basilico Mozzarella, pistachio cheese, sicilian salami, basil	
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	20,00
Mozzarella di Bufala DOP, Funghi Porcini Saltati, Crudo di Parma, scaglie di Parmigiano 24 mesi 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 24 mesi Sicilian pistachio pesto, mozzarella, blackberry jam, ricotta cheese, parmesan flake	
REGINELLA	18,00
Pomodoro Sammarzano DOP, Fiordilatte Campana, Rucola, Prosciutto Crudo di Parma, scaglie di Parmigiano 24 mesi Tomato sauce, mozzarella, rocket, Parma ham, parmesan flakes	
CAMASTRA	20,00
Fiordilatte Campana, Speck dei Nebrodi, Basilico, Burratina Pugliese, Noci e Miele di Sicilia Mozzarella, sicilian speck, basil leaf, Apulian burratina, sicilian walnuts and miele	
SINFONIA DI ZUCCA	18,00
Crema di Zucca, Fiordilatte Campana, Funghi Porcini. In uscita: Speck dei Nebrodi e Miele di Sicilia Pumpkin cream, mozzarella, porcini mushrooms. Outgoing: sicilian speck and miele	

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 GIALLO / THE LADY IN YELLOW	16,00
cream of yellow cherry tomatoes, fiordilatte Campania, yellow cherry tomatoes, sprinkling of parmesan cheese, oregano	
FUOCO D'AMURI / SICILIAN PEPPERONI	18,00
tomato sicilian sauce, fiordilatte, spicy sicilian 'nduja. Out of the oven: spicy salami	
ESSENZA DI SICILIA / ESSENCE OF SICILY	23,00
sicilian orange jam, fiordilatte, out of the oven raw ham, buffalo mozzarella, almonds and pistachios	

Sicilian Style Pizza alla Pala

Dough with biga flour type 1

ROSSO SICULO 2.0	16,00
peeled tomato siccagno. Out of the oven: buffalo mozzarella, basil pesto, sprinkling of parmesan cheese, oregano, sicilian oil	
CIURI CIURI 2.0	18,00
peeled tomato siccagno. Out of the oven: couked ham, rucola, cherry tomato buffalo mozzarella with truffle oil, castelvetro black olive powder	
'NA MERAVIGGHIA 2.0	18,00
cherry tomato, couked ham, fried eggplant, buffalo mozzarella, sprinkling of parmesan cheese, basil	
SICILIA BEDDA	18,00
Tomato sauce, anchovies from Aspra, stewed onion, sicilian cheese, black olives, toasted breadcrumbs, oregano of Enna	

Birra in bottiglia

Peroni Nastro Azzurro Bionda cl 0,33 - Alc. 5% vol.	5,00
Messina Cristalli di Sale 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	4,00

Bibite

Coca Cola (Zero)	3,00
Aranciata / Sprite	3,00
Caffè	2,00
Caffè Americano	3,00
Cappuccino	4,00
Thè Caldo	4,00

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) € 3,00



Giuseppe Citarda
ROSSODIVINO
PIZZA & CUCINA

