

Giuseppe Citarda

ROSSODIVINO

PIZZA & CUCINA

MENU

L'ARCIMBOLDO



PREMIO ARTISTA CONTEMPORANEO
GIUSEPPE CITARDA

Antipasti / Appetizers

CAPONATA DELLA CASA	9,00
CALDO SICILIANO (Pannelle, Arancinette, Crocchè, Patate) (x2p)	12,00
BURRATA CON MISTICANZA DI STAGIONE	12,00
PARMIGIANA DI MELANZANE CON MOZZARELLA DI BUFALA	12,00
PIZZA SFINCIONE SICILIANO (3PZ)	12,00
INVOLTINI DI SARDE A BECCAFICO	12,00
POLPETTE DI PESCE SPADA CON POMODORO E MENTUCCIA	13,00
COCKTAIL DI GAMBERONI ALL'ARANCIA	15,00

Primi piatti pasta fresca / Fresh pasta

LO SPAGHETTO NORMA CON RICOTTA SALATA SICILIANA	16,00
LA TAGLIATELLA PESTO DI BASILICO, POMODORINO E MANDORLE	16,00
LO SPAGHETTO CON LE SARDE	18,00
LO SPAGHETTO CON FUNGHI PORCINI E CREMA DI PARMIGIANO 24 MESI	20,00
LO SPAGHETTO AL NERO DI SEPPIA E GAMBERI ROSA DI MAZARA	23,00
LA TAGLIATELLA CON VONGOLE, CALAMARI E GAMBERO ROSA	23,00
LA TAGLIATELLA ALL'ARAGOSTA	45,00

Secondi piatti / Main dishes

INVOLTINO DI CARNE (con Prosciutto e Provola dei Nebrodi)	18,00
HAMBURGER DI SCOTTONA ALLA PIZZAIOLA	18,00
INVOLTINO DI PESCE SPADA AGLI AGRUMI DI SICILIA	20,00
BACCALÀ ALLA SICILIANA	23,00
PESCE SPADA ALLA GRIGLIA CON SALMORIGLIO	23,00
FILETTO DI PESCE DEL GIORNO ALLA PANTESCA	28,00

Contorni / Side Dishes

INSALATA MISTA	7,00
SPINACI OLIO E LIMONE	6,00
PATATE FRITTE	6,00
FRIARIELLI SALTATI CON OLIO DI AGLIO E PEPERONCINO	7,00

FRUTTA	6,00/8,00
DESSERT	7,00/10,00

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 Valledolmo, Fiordilatte Campana. In uscita spolverata di Parmigiano 24 mesi e Pesto di Basilico	
LA SIGNORA IN GIALLO	16,00
Vellutata di Datterino giallo, Fiordilatte Campana, Basilico, Pomodorini semi dry Gialli. In uscita spolverata di Parmigiano 24 mesi	
FUOCO D'AMURI	18,00
Pomodoro Siccagno di Valledolmo, Fiordilatte Campana, 'Nduja siciliana. In uscita: Salame Ventricina Piccante	
ESSENZA DI SICILIA	23,00
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	

Evoluzione di Pizza alla Pala

Impasto con biga farina tipo 1 semintegrale

ROSSO SICULO 2.0	16,00
Pomodoro Siccagno. In Uscita: Mozzarella di Bufala, Pesto di Basilico, spolverata di Parmigiano 24 mesi, Origano, Olio Evo	
CIURI CIURI 2.0	18,00
Pomodoro Siccagno. In Uscita: Prosciutto Cotto Speciale Branchi, Rucola, Pomodorino Ciliegino, Mozzarella di Bufala, Olio al Tartufo Bianco, polvere di Olive Nere di Castelvetro	
'NA MERAVIGGHIA 2.0	18,00
Pomodoro Ciliegino, Prosciutto Cotto, Melanzane Fritte, Mozzarella di Bufala, In uscita: spolverata di Parmigiano 24 mesi, Basilico	
SICILIA BEDDA	18,00
Pomodoro Siccagno di Valledolmo, Acciughe di Aspra, Cipolla di Giarratana, Caciocavallo DOP, Olive Verdi e Nere di Castelvetro, Mollica, 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.	
In uscita: Acciughe d'Aspra, Origano di Enna, Olio Evo	
CUSCIUTA	14,00
Pomodoro Siccagno di Valledolmo, Fiordilatte Campana.	
In uscita: Parmigiano 24 mesi, 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 MERA VIGGHIA	15,00
Pomodoro Siccagno di Valledolmo, Melanzane fritte, Fiordilatte Campana.	
In uscita: spolverata di Parmigiano 24 mesi, Basilico	
CIURI CIURI	13,00
Pomodoro Siccagno di Valledolmo, Prosciutto Cotto Speciale Branchi,	
Fiordilatte Campana, Olio Evo, Origano di Enna	
FIAMMA D'AMURI	15,00
Pomodoro Siccagno di Valledolmo, Fiordilatte Campana, Salame Piccante,	
Cipolla Stufata, Olive Nere e Verdi di Castelvetro	
5 SFUMATURE DI LATTE	15,00
Fiordilatte Campana, Gorgonzola, Mozzarella di Bufala, Caciocavallo DOP.	
In uscita: spolverata di Parmigiano 24 mesi	

Il nostro impasto:

Classico "Contemporaneo" con Biga

Impasto a lievitazione naturale preparato con una miscela di farine semi integrali macinati a pietra.
Caratteristica: Bordo leggermente pronunciato con media e soffice croccantezza (lievitazione 48/72 ore)

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.

* SPINACI, PATATE, FRIARIELLI E HAMBURGER,
POSSONO ESSERE SURGELATI.

Le Pizze di Giuseppe

VUCCIRIA	16,00
Prosciutto Cotto Speciale Branchi, Mozzarella di Bufala DOP, Pomodorino Ciliegino, Pesto di Basilico, Origano	
ANEMA E CORE	16,00
Pesto di Basilico, Mozzarella di Bufala, Pomodorini Ciliegino Rossi e Pomodorini Gialli Semi Dry, Polvere di Olive Nere, Petali di Mandorle	
MONGIBELLO	16,00
Fiordilatte Campana, Primosale al Pistacchio. In uscita: Salame del Contadino, Basilico	
TERESA	18,00
Crema di Olive Nere, Fiordilatte Campana, Caciocavallo DOP. In uscita: Ciuffi di Ricotta, Rosellina di Prosciutto Cotto Speciale Branchi, Confettura di Peperoncino, polvere di Olive Nere di Castelvetro.	
SEMPRIA	20,00
Mozzarella di Bufala DOP, Funghi Porcini Saltati. In uscita: Crudo di Parma, Scaglie di Parmigiano 24 mesi	
O SOLE MIO	18,00
Pesto di Pistacchio Artigianale, Fiordilatte Campana, Pomodorini. In uscita: Confettura di More, Focchi di Ricotta, Scaglie di Parmigiano 24 mesi	
REGINELLA	18,00
Pomodoro Siccagno di Valledolmo, Fiordilatte Campana. In uscita: Rucola, Prosciutto Crudo di Parma, scaglie di Parmigiano 24 mesi	
CAMASTRA	20,00
Fiordilatte Campana, Speck dei Nebrodi. In uscita: Burratina Pugliese, Noci, Miele di Sicilia, Basilico	
SINFONIA DI ZUCCA	18,00
Crema di Zucca, Fiordilatte Campana, Funghi Porcini. In uscita: Speck dei Nebrodi e Miele di Sicilia	

Birra in bottiglia

Peroni Nastro Azzurri Bionda cl 0,33 - Alc. 5,0% Vol.	5,00
Birra Messina Cristalli di Sale cl 0,50 - Alc. 5% Vol.	7,00
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)	

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	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
Jagelmeister	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



Giuseppe Citarda
ROSSODIVINO
PIZZA & CUCINA

