

## CAFFÈ — COFFEE

---

### Caffè Espresso € 1,50

Ouverture Lelli Blend 75% Arabica

*Espresso Coffee*

*Ouverture Lelli Blend 75% Arabica*

---

### Caffè Freddo € 2,50

estrazione a freddo Sidamo Washed Lelli

Single Origin Arabica (Etiopia)

*Cold Brew Coffee*

*cold brew coffee Sidamo Washed Lelli,*

*Single Origin Arabica (Ethiopia)*

---

### Caffè Americano € 2,00

*American Coffee*

---

### Caffè Marocchino € 2,50

espresso e cioccolato Sabadì

*Moroccan Coffee*

*espresso coffee with Sabadì chocolate*

---

### Caffè d'orzo € 1,50

orzo Mondo Espresso Tre Mori

*Barley Coffee*

*orzo Mondo Espresso Tre Mori*

---

### Decaffeinato € 1,50

Sandalj Blend

*Decaffeinated Coffee*

*Sandalj Blend*

---

### Cappuccino € 2,20

*Cappuccino*

---

## TÈ — TEA

---

### Tè bianco Pai Mu Tan Fujian € 4,00

*White tea Pai Mu Tan Fujian*

---

### Tè verde Special Gunpowder € 4,00

*Green tea Special Gunpowder*

---

### Tè nero Darjeeling\* € 4,00

*Black tea Darjeeling\**

---

### Tè Rooibos € 4,00

*Tè Rooibos*

---

### Tè Varanasi Pu Erh Chai\* € 4,00

*Varanasi Pu Erh Chai tea\**

---

### Tè Sole di Sicilia\* € 4,00

*Sole di Sicilia tea\**

---

\* disponibili anche freddi

\* cold tea available

## BEVANDE SOFT DRINKS

---

### Acqua e zammù € 2,00

acqua aromatizzata all'anice

*Acqua e zammù*

*water flavoured with anise*

---

### Acqua limone e zenzero € 2,50

*Ginger and lemon water*

---

### Latte di mandorla € 3,00

*Almond milk*

---

### Latte di mandorla macchiato € 3,50

*Macchiato almond milk*

---

### Aranciata Madre Sabadì € 3,50

con sciroppo biologico di arancia

e limone Sabadì

*Aranciata Madre Sabadì*

*with organic orange and lemon syrup*

---

### Limonata Madre Sabadì € 3,50

con sciroppo biologico di limone Sabadì

*Limonata Madre Sabadì*

*with organic lemon syrup*

---

### Acqua naturale/frizzante 0,5 € 1,00

*Natural/Sparkling water 0,5*

---

### Acqua microfiltrata 1l € 1,50

*Microfiltered local water 1l*

---

## BIRRE ALLA SPINA BALADIN

### DRAFT BEERS BALADIN

---

### Nazionale Esportazione 33 cl € 4,50

*100% italian draft beer*

---

### Open White 33 cl € 4,50

*100% italian draft wheat beer*

## COLAZIONI — BREAKFAST

---

**Brioche** € 2,00

*Sicilian traditional brioche*

---

**Granite** € 3,00

mandorla, limone, caffè

*Granite*

*almond, lemon, coffee*

---

**Cremolata di stagione** € 5,00

*Seasonal cremolata*

---

**Pane di casa e cioccolato Sabadì** € 5,00

*Modican bread*

*and Sabadì chocolate*

---

## DALLA CUCINA FROM THE KITCHEN

12.30 — 15.00 / 19.30 — 22.30

---

**Crudo di verdure** € 10,00

servito con maionese al basilico,  
maionese al peperoncino, maionese  
all'erba cipollina e vinaigrette classica

*Seasonal raw Vegetables*

*served with our three mayonnaise*

*(basil, chilli, chives) and vinaigrette*

---

**Insalata fresca degli Orti** € 10,00

*Orti's fresh salad*

---

**Mozzarella di bufala e datterini** € 8,00

*Buffalo mozzarella and  
tomato salad*

---

**Pomodoro, sgombro sott'olio,** € 10,00

**cuori di carciofo violetto e  
maionese all'erba cipollina**

*Tomato, mackerel, violet  
artichokes hearts and chive  
mayonnaise*

---

**Pane, caprino di Girgentana** € 10,00

**presidio Slow Food e fichi  
caramellati**

*Bread, sicilian goat cheese  
and caramelized figs*

---

## DOLCI — SWEETS

---

**Biscotti con farina di grano** € 5,00

**antico Maiorca e crema soffice  
al limone**

*Sicilian Maiorca ancient grains  
biscuits and lemon curd*

---

**Panna densa al lime, crumble** € 5,00

**di cioccolato di Modica al fior  
di sale Sabadì e foglie di menta**

*Lime cream and salted Sabadì  
chocolate crumble garnished  
with mint leaves*

---

**Ricotta fresca mantecata, frutta** € 5,00

**fresca e frutta secca caramellata,  
Sabadì arancia rossa  
e maggiorana**

*Creamed ricotta cheese, fresh  
and caramelized dried fruits,  
Sabadì chocolate*

---

**Degustazione di cioccolatini** € 5,00

**Sabadì selezionati dalla cantina  
di affinamento**

*Sabadì's chocolates tasting,  
selected from our chocolate  
aging cellar*

---

## IL NOSTRO APERITIVO OUR APERITIFS

18.30 — 21.00

---

Durante l'ora dell'aperitivo potrai scegliere  
la tua bevanda preferita dal menu.

Noi ti offriamo una tapas. Le altre  
potrai sceglierle tu stesso al banco.

*During aperitifs time you may choose  
your favourite beverage from the menu.*

*We offer one tapas. You may order more  
at the bar.*

## TAGLIERI

---

TUTTO IL GIORNO  
ALL DAY LONG

## TOAST

## TOASTED SANDWICHES

---

### Tagliere di salumi € 15,00

Parma S. Ilario 36 mesi, lonza di maiale stagionata, coppa piacentina, mortadella, salsiccia stagionata di suino dei Nebrodi

#### *Charcuterie*

*36 months seasoned S. Ilario ham, seasoned pork loin, coppa, mortadella, Nebrodi's seasoned pork sausage*

---

### Tagliere di formaggi € 15,00

Bocconcino di mozzarella di bufala, ricotta fresca di vacca modicana, caprino di Girgentana presidio Slow Food, Ragusano semi stagionato presidio Slow Food, Piacentinu Ennese presidio Slow Food, pecorino con pepe in crosta

#### *Cheese Platter*

*Buffalo mozzarella nibbles, Modican fresh ricotta cheese, Sicilian goat cheese, semi-seasoned Ragusano cheese, Piacentinu Ennese cheese, Sicilian sheep cheese with black pepper*

---

### Tagliere misto di salumi e formaggi € 18,00

Ricotta fresca di vacca modicana, Ragusano semi stagionato presidio Slow Food, Piacentinu Ennese, lonza di maiale affumicata e stagionata, mortadella Bologna Igp, salsiccia stagionata di suino dei Nebrodi

#### *Cheese and cured meat*

#### *mixed platter*

*Modican fresh ricotta cheese, semi-seasoned Ragusano cheese, Piacentinu Ennese cheese, smoked and seasoned pork loin, mortadella Bologna Igp, Nebrodi's seasoned pork sausage*

### Prosciutto Cotto '60 Branchi € 4,00

e Ragusano semi stagionato Dop

*Ham and semi-seasoned*

*Ragusano cheese*

---

### Pomodoro, scamorza e Pesto € 4,00

Ibleo con finocchietto selvatico

*Tomato, buffalo scamorza*

*and wild fennel pesto*

---

### Patè di olive nere Tonda Iblea, € 4,00

Ragusano semi stagionato Dop

e cuori di carciofo violetto

*Black olive patè, semi-seasoned*

*Ragusano cheese and violet*

*artichokes hearts*

---

### Mortadella Classica presidio € 4,00

Slow Food, Taleggio Dop e

granella di Pistacchio Verde

di Bronte Dop

*Mortadella, Taleggio cheese*

*and pistachio grain*

---

### Club Toast € 8,00

*Club toasted sandwiches*

---

Abbiamo cercato per voi gli ingredienti migliori, selezionandoli da artigiani che lavorano con impegno e che stimiamo molto.

Per questo ringraziamo:

*We have chosen the best ingredients, selecting farmers and artisans which we value for their commitment. For that, we are very grateful to:*

Apicoltura Amodeo Carlo

Artigianquality

Azienda Agricola Montalbo

Birrificio Baladin

Caffè Lelli

Delfino dal 1950

Ferri dal 1905

Frantoi Cutrera

La Casera

La Nicchia

Luvirie

Rosario Floridia

Salumificio Branchi

Salumificio S. Ilario

Produttori del Piacentinu Ennese Presidio Slow Food

Birrificio Tari

## PIZZA

---

Le nostre pizze sono realizzate con farine da grani antichi siciliani. Le lavoriamo con acqua e lievito madre per garantire all'impasto leggerezza e genuinità. Prima di infornare e cuocere aspettiamo il tempo necessario a raggiungere la maturazione ottimale. Così, senza fretta e seguendo un processo completamente naturale, nascono le nostre pizze, pronte ad accogliere gli ingredienti più buoni.

*Our pizzas are made with ancient Sicilian milled flour grains in the good old traditional way. We add water and mother yeast to the flour to guarantee a dough which is light and authentic. Before preparing the pizzas, we wait for the required time for the dough to rise sufficiently. Without haste and following a completely natural process, our pizzas are born and are ready to be topped with great, simple ingredients.*

**Pizza al padellino, realizzata con le farine da grani antichi siciliani e lievito madre**

*Deep pan pizza, made with ancient flour grains and mother yeast*

---

**Bufala** € 8,00

Pomodoro fresco a fette, mozzarella di bufala campana, origano di Pantelleria e olio extravergine di oliva

*Fresh tomato slices, buffalo mozzarella, Pantelleria's oregano and extra virgin olive oil*

---

**Capricciosa** € 10,00

Prosciutto cotto, carciofi, pomodoro fresco a fette, mozzarella di bufala, olive nere e olio extravergine di oliva

*Ham, artichokes, fresh tomato slices paste, buffalo mozzarella, black olives and extra virgin olive oil*

---

**Vegetariana** € 10,00

Crema di carote allo zenzero e altre verdure fresche di stagione

*Ginger carrot paste and other seasonal vegetables*

---

**Norma** € 10,00

Pomodori confit, melanzane arrosto, ricotta vaccina fresca, basilico e olio extravergine di oliva

*Confit tomatoes, roasted eggplant, fresh Sicilian ricotta cheese, basil leaves and extra virgin olive oil*

**Pizza tonda "gourmet", alta, soffice e servita a spicchi**  
*"Gourmet" round pizza, thick, soft and served in slices*

---

**Mortadella e Burrata** € 13,00

Burrata pugliese, mortadella di Bologna Igp e granella di pistacchi  
*Burrata cheese, mortadella Bologna and pistachio grains*

---

**Cotto e Bufala Farcita** € 14,00

Prosciutto cotto e mozzarella di bufala campana nel taglio guarnita con pomodori a rondelle sottili, sale, pepe, origano di Pantelleria e olio extravergine di oliva

*Ham and buffalo mozzarella in the filling, thin tomato slices, salt, pepper, Pantelleria's oregano and extra virgin olive oil on the top*

---

**Crudo e Bufala** € 15,00

Mozzarella di bufala campana, prosciutto di Parma S. Ilario 36 mesi, basilico e olio extravergine di oliva  
*Buffalo mozzarella, 36 months seasoned S. Ilario ham, basil leaves and extra virgin olive oil*

---

**Burrata e Alici del Cantabrico** € 15,00

Burrata pugliese, alici del Cantabrico e limone candito al sale  
*Burrata cheese, spanish Cantabrian anchovy fillets and salt candied lemon*