

PANE CUNZATU

(pane condito)

"Contadino"

€ 5.00

Primo sale, acciughe, pomodorino, origano, EVO

"Eoliano"

€ 5.00

Mozzarella, acciughe, pomodorino, origano, capperi, EVO

"Estero"

€ 5.00

Mozzarella, pomodorino, basilico, prosciutto crudo, EVO

"Macari pè picciriddi"

€ 4.00

Mozzarella, prosciutto cotto, EVO

"Ibleo" (Vegetariano)

€ 5.00

Primo sale, pomodoro secco, pepe rosso, capperi, origano, EVO

"Iurnataru"

€ 5.00

Primo sale al pepe rosso, mortadella, origano, olive, EVO

"Vegano"

€ 5.00

Insalata mista, pomodoro, olive, pomodoro secco,
origano, EVO

"Ortigia"

€ 5.00

Sgombro, cipolla, origano, capperi, pomodoro, EVO

"Siciliano" (Vegetariano)

€ 5.00

Pomodoro fresco, melanzane, basilico, ricotta salata, EVO

"Angioino" (Vegetariano)

€ 5.00

Formaggio Brie, rucola, miele, mandorle, pera , EVO.

"Ionico"

€ 6.00

Tonno affumicato, patè di olive nere, basilico, zucchine arrosto, EVO

"mediterraneo"

€ 6.00

Spada affumicato, pomodoro secco, feta, origano, spinacino EVO

Bruschette

Classica (Vegano)

€ 3.00

Bruschette con olio, sale, origano

Pachino (Vegano) € 4.00

Bruschette con Pomodorino Pachino, origano, sale,
EVO

Paté vari (Vegano) € 5.00

Bruschette con patè di Olive verdi e/o nere, patè di
finocchietto, olio piccante, pomodorino fresco olio sale e
origano

Variazioni di Pesce Azzurro € 5.00

Bruschette con Acciughe e mozzarella, pomodoro fresco e
sgombro, patè di di finocchietto e acciughe, sgombro capperi e
origano, EVO.

Antipasti

“A putia” piatto Degustazione € 15.00

formaggi siciliani, salsiccia secca dei Monti Iblei, olive a
“puddasciedda”, pomodori secchi alla nostra maniera, involtino di
zucchina, caponata, **ratatouille di tonno, pomodoro secco cipolla e
pinoli**, Sgombro (conserva di pesce) condito alla siciliana, tonno e

spada fumè, insalatina di gamberetti e calamaro, zucchine e melanzane grigliate

"Terra Mía" Piccolo € 4.00

Grande € 8.00

formaggi siciliani, salame al pistacchio di Bronte, salame al peperoncino di Sant'Angelo di Brolo, salsiccia secca dei Monti Iblei, olive a "puddasciedda", pomodori secchi alla nostra maniera

"Terra Mía" RÍCCO € 12.00

formaggi siciliani, salame al pistacchio di Bronte, salame al peperoncino di Sant'Angelo di Brolo, salsiccia secca dei Monti Iblei, olive a "puddasciedda", pomodori secchi alla nostra maniera, prosciutto crudo, mortadella d'asino, melanzane grigliate zucchine grigliate.

Degustazione di Formaggi € 8.00

formaggi:

- Luna piena formaggio a crosta fiorita.
- Luna nera formaggio a crosta fiorita aromatizzato al tartufo nero degli Iblei,
- Cosacavaddu formaggio tipo ragusano con stagionatura di 8//10 mesi
- Provola affumicata, formaggio a pasta filata con una lieve affumicatura
- Piacentino Ennese formaggio di pecora con zafferano e grani di pepe nero
- Primo sale formaggio fresco stagionatura 10 gg aromatizzazioni varie
- Gorgonzola formaggio Erborinato (unico formaggio non siciliano)

serviti con marmellata di arance e confettura di pera

Olive "a puddasciedda" € 2.00

Olive condite con menta, sedano carote, aceto, aglio. EVO

Trís Affettati di pesce € 10.00

Spada, tonno, carpaccio di polpo, limone, rucola, pepe nero, EVOO

IL Quíscardo € 10.00

Insalatina di calamari e gamberetti, pepe nero, prezzemolo, limone, olive, carote, sedano, aglio spada e tonno fumè.

L'orto di síkelos (Vegano) € 4.00

Zucchine, melanzane, grigliate EVO

Fuorí porta Lontano € 8.00

Piatti della tradizione a base di conserve di pesce

Sgombro sott'olio , buzzonaglia di tonno sott'olio, acciughe sott'olio, il tutto condito alla siciliana e servito con pomodoro, cetriolo e cipolla.

Spinaci Saltati € 3.00

Spinaci, Aglio, EVO

Bietole Saltate € 3.00

Bietole, Aglio, EVO

Prímí / Paste

Pasta Finocchietto e sgombro € 8.00

Pomodorino fresco, aglio, sgombro sott'olio, patè di finocchietto selvatico, EVO

Pasta al Ragù siciliano € 8.00

Carne di maiale e vitello, cipolla, estratto e passata di pomodoro, carota, sedano, noce moscata, EVO

- Pasta al pesto di pistacchio €. 8.00
 Patè di Pistacchio, pancetta, panna, pepe nero, EVO.
- Linguine con la Bottarga €. 9.00
 Bottarga di tonno grattugiata, aglio, prezzemolo, EVO.
- Linguine alla Siracusana €6.00
 Acciughe, aglio, pomodorino fresco, mollica di pane tostata
 EVO.
- Linguine al pomodoro €6.00
 Salsa di pomodoro ciliegino, basilico, EVO.
- Pasta il Ciclope €. 10.00
 Pesto di Pistacchio, gamberetti, panna, pepe nero, EVO.
- Pasta all'Aragonese €. 12.00
 Limone, tonno fresco, menta, basilico, capperi, aglio,
 pomodorino, grana, EVO
- Pasta alla Norma (Vegetariana) €. 8.00
 Pomodoro, melanzane, basilico, aglio, ricotta salata, EVO
- Pasta Bellini €. 10.00
 Pomodoro, melanzane, basilico, aglio, ricotta salata,
 pesce spada*, EVO

Zuppe

- Ceci alla Siciliana (Vegano) €7.00
 Ceci, pomodoro, carote, sedano, EVO, cipolla,
 rosmarino

Ferdinando

€ 10.00

Zuppetta di ceci con Calamari, Gamberetti, prezzemolo, pepe rosso
EVO

Secondi

i

Costata di Maiale alla piastra € 10.00

servita con verdure grigliate

Salsiccia con i broccoli o bietole € 8.00

Salsiccia dei Monti Iblei, broccoli o bietole, aglio, pepe rosso,

Díodoró maiale al limone ed erbe aromatiche €. 13.00
Filetto di maiale, limone, farina, vino bianco, rosmarino, origano, pepe nero, timo, burro

Servito con tortino di patate

Bistecca di vitello €. 12.00
Servita con verdure grigliate

Polpette di Carne al sugo €. 9.00
Carne di vitello tritata, pan grattato, prezzemolo grana, uovo,, passata di pomodoro, EVO

Caponata "la Nostra" (vegana) €. 8.00
Melanzane, pomodoro, peperoni, cipolla, capperi, olive, aceto di vino bianco, zucchero ed EVO

Il Barbarossa €. 8.00
Zucchine e barbabietole in carpaccio(vegetariana)
Zucchine, barbabietole rosse, rucola, parmigiano a scaglie, pinoli, succo di limone, pepe nero, EVO (tutto a Crudo)

Parmigiana €. 8.00
Melanzane, basilico, parmigiano, olio, pomodoro, caciocavallo, uova

Spada alla nostra mugnaia €. 13.00
Pesce spada, farina, capperi, olive, granella di mandorle, succo di limone, pepe rosso, prezzemolo, EVO
Servito con Insalata

Spada alla piastra €. 12.00

Condito con olio, prezzemolo, limone ed aglio

Servito con Insalata

Tonno in crosta di pistacchio €. 12.00

Tonno fresco con granella di pistacchio, EVO

Servito con Insalata

Tonno "Abbuttunatu" €. 12.00

Tonno fresco, aglio, menta, aceto, origano, prezzemolo,
pepe rosso, EVO.

Servito con Spinaci

Tonno alla piastra €. 12.00

Condito con olio, prezzemolo, limone ed aglio

Servito con Insalata

Pesce alla maniera della Putia €. 20.00

Tonno, calamaro, Polpo, pesce spada melanzane, peperoni,
cipolla, olive, capperi, pomodoro, zucchero, EVO.

Calamaro Gíafar €. 13.00

Calamaro, pepe nero, macco di fave, broccoli, aglio EVO

Gamberoni* all'arancia €. 13.00

Gamberoni, arancia, prezzemolo, aglio pepe rosso, EVO.

Servito con Insalata

Quazzetto di mare €. 18.00

Gamberoni calamaro*, cozze, pomodorino, aglio prezzemolo,
EVO*

Insalate

- A casa mia (Vegana)* € 6.00
Pomodoro, cipolla, origano, EVO
- Típica (Vegana)* € 6.00
Arance, finocchio o olive nere, cipolla, pepe rosso, origano, EVO.
- Caprese a modo mio (Vegetariana)* € 6.00
Pomodoro, mozzarella, basilico, origano, EVO
- Insalata Mista (Vegana)* € 6.00
Foglie miste di stagione, pomodoro, origano, EVO
- Insalata ricca* € 7.00

Foglie miste di stagione, pomodoro, origano, acciughe, capperi, formaggio primo sale, EVO

Tonno e mozzarella €. 7.00

Rucola, mais, pomodoro, mozzarella, tonno, origano, EVO

Insalata Epicarmo (Vegetariana) €. 8.00

Foglie miste di stagione, feta, cipolla rossa, cetriolo, pomodori, olive nere, peperone, Evo, aceto e origano

Dolci

Tiramisu' €. 5.00

Cacao, Savoiardi, caffè, zucchero, Mascarpone, panna montata

Torta Fedora €. 5.00
Ricotta, pistacchio mandorle, scaglie di cioccolato,
moscato, zucchero e pan di Spagna

Selezione di biscotti alla mandorla con
moscato di Siracusa €. 5.00

Frutta fresca €. 3.00

Bevande

Acqua naturale / frizzante / Lete € 2.00

Coca cola, Coca cola zero, The Freddo € 2.00

Gazzusa e vinu "comu ci piaciava o nonnu" € 5.00

Antiche Ricette Siciliane

- *GASSOSA* cl 27,5 € 3.00
Estratto di limone siciliano, zucchero
- *Chinotto frizzante* cl 27,5 € 3.00
Chinotto
- *Aranciata frizzante* cl 27,5 € 3.00
Arance di Sicilia
- *Limonata frizzante* cl 27,5 € 3.00
Limone
- *Mandarino verde frizzante* cl 27,5 € 3.00
Mandarino verde
- *Spuma frizzante* cl 27,5 € 3.00
Radice di rabarbaro, fiori di sambuco, chiodi di garofano, caramello
- *Cedrata frizzante* cl 27,5 € 3.00
scorze di cedro
- *Arancia rossa frizzante* cl 27,5 € 3.00
arance rosse di Sicilia

- Melograno frizzante *melograno* cl 27,5 € 3.00

Caffè' € 1.00
caffè Americano € 2.00

Birre

Nastro Azzurro "Italia" 33cl € 3.00
Beck's 33cl € 3.00
Semedorato siciliana 33cl € 3.00
66cl € 5.00

Birre Siciliane

Artigianali / craft beer / bière artisanale

Birrificio dell'etna CT

- Ulysses 5,7% *Birra bionda / blonde beer / bière blonde* cl 37,5 € 7.00
- Ephesto 6,5% *Birra rossa doppio malto / red beer / bière rouge* cl 37,5 € 7.00
- Polyphemus 6,6% cl 37,5 € 8.00
Birra doppio malto al nerello mascalese / double malt beer with wine addition / bière double malt avec du vin ajouté

Birrificio Tarì Modica Rg

- Oro 4,9% Pilsener cl 75 € 14.00
- For sale 5,6% American pale ale cl 75 € 14.00

Birrificio Paul-Bricius Vittoria Rg

- Special ale 6,5% cl 33 € 7.00
Birra doppio malto bionda / double malt blonde beer / bière double malt blonde
- Red strong ale 6,5% cl 33 € 7.00
Birra rossa doppio malto / red beer / bière rouge
- Dark strong ale 6,5% cl 33 € 7.00
Birra doppio malto scura / double malt dark beer / bière double malt noir

Amaro / Limoncello € 3.00

Vini Dolci *Malvasia, Zibibbo, Moscato, Marsala, Passito* € 3,00

Grappa € 4.00

Cocktail's

Sicilian Libre

€ 7.00

Chinotto, rhum, fetta di limone "femminello di Siracusa"

Spritz a Putia

€ 6.00

Aperol, vino frizzante siciliano, fetta d'arancia

Casale Screwdriver

€ 7.00

Arancia rossa di Sicilia Frizzante, vodka liscia.

Femminello Gin

€ 7.00

Limonata di Sicilia frizzante, gin e scorza limone "femminello di Siracusa"

Negroni

€ 7.00

Gin, Martini rosso Campari bitter, fetta d'arancia