



-  **PARMIGIANA** – ~~14~~ **9,80**
Melanzane fritte, salsa di pomodoro, basilico fresco, aglio, pesto di basilico con Grana Padano, Provola iblea, uova
-  **CAPONATA** – ~~11~~ **7,70**
Melanzane, peperoni, passata di pomodoro, basilico fresco, aglio, cipolla, carote, sedano, olive, uvetta, aceto, mandorle
-  **PANELLE TRADIZIONALI** – ~~10~~ **7**
Frittelle di farina di ceci ed aromi naturali
- CROCCHETTE POLLO** – ~~12~~ **8,40**
Crocchette Pollo Artigianali serviti con maionese alla menta
- TRIPPA FRITTA** – ~~13~~ **9,10**
Trippa precedentemente cotta a bassa temperatura, infarinata e fritta
- LA BRACIOLADA** – ~~50~~ **35**
4 spiedi a scelta + 2 patate al forno
- BOX TAVOLA CALDA** – ~~24,50~~ **17**
5 pezzi di tavola calda

La pasta



PASTA NCACIATA – ~~14~~ 9,80

Ragù carni siciliane, salsa di pomodoro, provola iblea, piselli, cipolla, carota, sedano, grana padano, uova sode, prosciutto cotto



INVOLTINI SPAGHETTI E MELANZANE – ~~14~~ 9,80

Involtini di melanzane fritta, salsa di pomodoro, provola iblea

TIMBALLO DI ANELLETTI – ~~14~~ 9,80

Melanzane fritte, passata di pomodoro, basilico, ragù misto di carni siciliane, besciamelle, provola iblea, uova, grana padano

Le braciòle messinesi



CLASSICA – ~~13,50~~ 9,50

Fettine di girello scelto di manzo con un ripieno di mollica di pane condita con grana padano DOP stagionato per più di 20 mesi, pecorino siciliano e formaggio filante

PISTACCHIO DI BRONTE – ~~14,50~~ 10,20

Fettine di lonza di maialino nero scelto, con un ripieno di mollica di pane, condita con formaggio cremoso e con pesto, farina e granella di pistacchio verde di Bronte DOP

NERO DEI NEBRODI – ~~13,50~~ 9,50

Fettine di pancetta tesa di suino nero dei Nebrodi con un ripieno di mollica di pane condita con grana padano DOP stagionato per più di 20 mesi, pecorino siciliano e formaggio filante



MELANZANE – ~~13,50~~ 9,50

Fettine di melanzane grigliate con un ripieno della loro crema e di mollica di pane condita con grana padano DOP stagionato per più di 20 mesi, pecorino siciliano e formaggio filante

POLLO – ~~13,50~~ 9,50

Fettine di pollo italiano con un ripieno di mollica di pane condita con grana padano DOP stagionato per più di 20 mesi, pecorino siciliano e formaggio filante

CLASSICA *senza glutine* – ~~13,50~~ 9,50

Fettine di girello scelto di manzo con un ripieno di mollica di pane condita con grana padano DOP stagionato per più di 20 mesi, pecorino siciliano e formaggio filante

POLLO *senza glutine* – ~~13,50~~ 9,50

Fettine di pollo italiano con un ripieno di mollica di pane condita con grana padano DOP stagionato per più di 20 mesi, pecorino siciliano e formaggio filante

POLPETTE ALLA SICULA – ~~15,50~~ **10,90**

Polpettine di trita scelta di manzo “Carni di Sicilia”, cotte lungamente nella passata di pomodoro con pecorino siciliano, Grana Padano DOP, uova

SALSICCIA CONDITA – ~~15,50~~ **10,90**

Salsicci condita con pomodoro, provola dei Nebrodi, scarola riccia, semi di finocchietto selvatico

COTOLETTE ALLA PALERMITANA – ~~15,50~~ **10,90**

Carne di pollo italiano bio siciliano, panatura bio (pangrattato biologico di grani antichi siciliani bio moliti a pietra), acqua, caciocavallo palermitano

COTOLETTE ALLA MESSINESE – ~~17~~ **11,90**

Cotoletta di carne di manzo con panatura aromatizzata agli agrumi

CORDONBLEU POLLO *senza glutine* – ~~15,50~~ **10,90**

Carne di pollo italiano bio siciliano, provola iblea e prosciutto cotto

Per accompagnare



CROCCHETTE DI PATATE ARTIGIANALI – ~~7,50~~ 5,30

Con un'anima di formaggio filante

CLASSICO – ~~8~~ 5,60

Patate affumicate al legno di quercia

DEI NEBRODI – ~~8,50~~ 6

Patate affumicate al legno di quercia, guanciale di nero dei Nebrodi

BRONTESE – ~~9,50~~ 6,70

Patate affumicate al legno di quercia, pesto di Pistacchio verde di Bronte DOP

PATATE AL FORNO – ~~7~~ 4,90

Patate a fette con rosmarino

PATATINE FRITTE – ~~7~~ 4,90

INSALATA – ~~6,50~~ 4,60

PURE'

(ricetta della nonna)

Rosticceria Siciliana



ARANCINI

NORMA - ~~4,90~~ 3,50

ROSSO RAGÙ - ~~4,90~~ 3,50

PISTACCHIO - ~~4,90~~ 3,50

BURRO/PROSCIUTTO - ~~4,90~~ 3,50

SPAGHETTI CARBONARA - ~~4,90~~ 3,50

SPAGHETTI AMATRICIANA - ~~4,90~~ 3,50

DI ANELLETTI - ~~4,90~~ 3,50

SICILIANE POMODORO/MOZZARELLA - ~~4,90~~ 3,50

SICILIANE PROSCIUTTO/MOZZARELLA - ~~4,90~~ 3,50

CARTOCCIAE FUNGHI - ~~4,90~~ 3,50

CARTOCCIAE PROSCIUTTO/MOZZARELLA - ~~4,90~~ 3,50

CARTOCCIAE WURSTEL - ~~4,90~~ 3,50

CARTOCCIAE SPINACI - ~~4,90~~ 3,50

CIPOLLINE - ~~4,90~~ 3,50

Dalla pasticceria



CANNOLO CLASSICO – ~~7,50~~ **5,30**

Ricotta di pecora siciliana 100% e zucchero a velo

CASSATELLE DI RICOTTA VERDI – ~~8~~ **5,60**

Ricotta di pecora siciliana 100% e zucchero a velo

TORTA A VELI CIOCCOLATO – ~~8,50~~ **6**

TORTA A VELI PISTACCHIO – ~~8,50~~ **6**

TORTA BRONTELLA – ~~8,50~~ **6**

TUPP VUOTO – ~~3~~ **2,50**

La tradizionale brioche siciliana con la pallina perfetta per accompagnare gelati o granite o mangiare farcita con una buon crema spalmabile

Per bere

BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE BOTTIGLIA 33CL – 5

BIRRA MESSINA RICETTA CLASSICA BOTTIGLIA 33CL – 4,5

COCA COLA 33CL – 3,5

COCA COLA ZERO 33CL – 3,5

ACQUA 0,5CL – 2

€ Prezzi espressi in euro

“PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO”