



MENU PIZZERIA





Per iniziare

La Disgraziata • Omaggio a Don Minico (1,7,12) 15

Melanzane sott'olio, pomodori semi secchi, salame Sant'Angelo, mortadella, primo sale, gocce di habamix, polvere di olive, funghi champignon



Nato nella leggenda e incoronato dalla guida Gambero Rosso.
Questo capolavoro in padellino, firmato da **Matteo La Spada**
si ispira alla pagnotta alla **Disgraziata** dell'indimenticabile
icona messinese **Don Minico**. Melanzane sott'olio, pomodori semi secchi,
salame nostrano e mortadella che si uniscono in un abbraccio di gusto.
Una spolverata di primo sale grattugiato, polvere di olive
e qualche goccia di habamix completano la sinfonia.
Croccante fuori e **soffice** dentro, da gustare e **condividere**



Spilucca

i Fritti

Patatine stick • 5

Patatine americane • 6

Potato dippers • 6

Crocchetta Home Made (1,7) 1,5 al pz.

Tuma Fresca in pasta filo (1,7) 2,5 al pz.

Frittatina di pasta alla Norma (1,7) 3,5 al pz.

le Bruschette

Tramonto sul Pane (1,7,12) 2,5 al pz.

Burrata, datterini gialli e rossi semi secchi, origano, basilico

Essenza Marina (1,4,12) 2,5 al pz.

Olio aromatizzato al burro, alici affumicate

Bruschetta Iberica (1,12) 3 al pz.

Profumo di pomodoro, lardo di patanegra

L'Orso nel Bosco (1,7,12) 3,5 al pz.

Funghi porcini*, pesto di castagne, riccioli di pecorino, zeste di limone

○ Pasquetta Messinese (1,7) 3 al pz.

Un omaggio alle grigliate di Pasquetta tra i monti Peloritani

Salame Sant'Angelo, pepato fresco, olive condite

Croccante Romana (1,3,7) 3 al pz.

Crema di pecorino, guanciale croccante, bottarga d'uovo, pepe nero

L'Angolo del Fornaio



Abbiamo creato una **selezione di lievitati**
per chi è alla ricerca di gusto,
qualità e materie prime
selezionate anche fuori dal **forno**.

Dall'impasto alla farcitura,
tutto è preparato con la stessa
dedizione che mettiamo
nella preparazione delle **nostre pizze**.

Tutti i preparati sono sfornati
ogni giorno nel nostro **laboratorio**
artigianale e le materie prime
sono selezionate con cura.

Solo ingredienti di qualità, scelti
per garantire **L'Eccellenza**





i Pani di Cristallo

Pane ai cereali **super croccante** realizzato con farine di filiera controllata
arricchita con semi di zucca e preparato con lievito madre

Greco (1, 4, 7, 12) 13

Datterino giallo semi secco, filetti di tonno, salsa tzatziki,
scarola, zeste di limone, provola affumicata

Smoked Ham & Truffle Dream (1, 7, 8, 10, 12) 14

Prosciutto cotto affumicato, fontina, cipolla caramellata,
cicoria selvatica, maionese al pistacchio
leggermente affumicata, elisir di tartufo

La Falce (1, 7) 14

Un tributo a Messina che sa di brace e sapore autentico
Braciole di vitello messinesi, provola di Cesarò,
lattuga croccante, maionese, datterino rosso

Colosseo (1, 7, 10, 12) 13

Mortadella Levoni Linea Oro, chips di carciofi, miele,
crema al pecorino dolce, pepe rosa

Essenza Nebroidea (1, 7, 8, 10, 12) 13

Salame Sant'Angelo, ricotta alla senape e miele,
melanzane sott'olio, misticanza

Il Principe del Pic Nic (1, 7) 12

Prosciutto crudo di Parma, fondua di formaggio,
datterino rosso caramellato, rucola, croccante di grana

Fusa Tentazione (1, 7, 8) 16

Crema di patate, fontina, funghi porcini*, speck,
pepe arlecchino, gherigli di noci, scaglie di grana
miele di castagno



Le Pizze CLASSICHE

Margherita (l, 7) 8

Pomodoro pelato schiacciato a mano,
fior di latte, basilico, olio EVO

Stretto (l, 7, 8, 12) 14

Fior di latte, mortadella Levoni Linea Oro, burrata,
pistacchio tostato, pesto di pistacchio

Trilogia del Bosco (l, 7, 12) 14

Fior di latte, funghi champignon, funghi shiitake*,
funghi nameko*, crema di grana, prezzemolo,
olio al tartufo, mollica di pane tostato, sale maldon

Burrata (l, 7, 12) 15

Pomodoro pelato schiacciato a mano, fior di latte,
datterino rosso semi secco, burrata, prosciutto crudo

♂Adduma u Cufularu (l, 7, 12) 14

Pomodoro pelato schiacciato a mano, fior di latte,
peperoncino in polvere, salame piccante, mozzarella
di bufala, peperoncino fresco, gocce di habamix,
miele di cardo, basilico

Evergreen (l, 7, 12) 13

Pomodoro pelato schiacciato a mano, fior di latte,
olive taggiasche, funghi champignon,
carciofi alla brace, prosciutto cotto Branchi



Le Pizze CLASSICHE

‘O Sole Mio (1,7)14

Mozzarella di bufala, fior di latte, datterino rosso e giallo
semi secco, basilico, olio EVO Terraliva Cherubino

Malena (1,7)12

Pomodoro pelato siccagno schiacciato a mano,
mozzarella di bufala, grana, olio EVO Terraliva, basilico

Assoluto di Formaggio (1,7,12)15

Fior di latte, provola affumicata, ricotta fresca,
gorgonzola piccante, pepe in grani, rucola,
croccante di grana, fondata di formaggio,
confettura di pomodoro

Sussurro di Montagna (1,7)12

Speck, funghi champignon, funghi nameko*, fior di latte,
noci, cipolla caramellata, gorgonzola piccante

Nebrodi Selvaggi (1,7,12)16

Fior di latte, funghi porcini*, salsiccia,
scaglie di provola di Cesarò,
fondata di formaggio, elisir di tartufo

Tronchetto (1,7,12)14

Fior di latte, funghi champignon, prosciutto
crudo di Parma Levoni, crema di grana, basilico



Le Pizze CONSIGLIATE

Donnafugata (1, 4, 12) 11

Pomodoro pelato schiacciato a mano, fior di latte, salsiccia, cipolla caramellata, peperoncino, gorgonzola piccante

Brezza Marina (1, 7, 12) 18

Fior di latte, pomodori in acqua di mare, rucola, croccante di grana, prosciutto crudo di Parma, olio EVO

Ø Oro Peloritano (1, 7, 8, 12) 13

Noi amiamo Messina e la raccontiamo così
Salame Sant'Angelo, pomodoro confit, fior di latte, scaglie di maiorchino, melanzane sott'olio, origano selvatico, zeste di limone

La Ribelle Siciliana (1, 7, 12) 12

Fior di latte, salsiccia, sponzali, provola di Cesarò, gocce di habamix, confettura di pomodoro

Foresta Bianca (1, 7, 8, 12) 16

Crema di patate, provola affumicata, pancetta affumicata, gherigli di noci, funghi porcini*, timo

Eoliania (1, 4, 7, 12) 15

Passata di pomodoro siccagno, filetti di tonno, cipolla caramellata, capperi di Salina, sponzali, olive, fondata di formaggio, elisir di acciughe, zeste di limone



Le Pizze CONSIGLIATE

Orso Iberico (1, 7, 12) 16

Fior di latte, funghi porcini*, timo, lardo di patanegra,
scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse,
pepe nero, olio EVO

Faromatto (1, 4, 12) 18

Mozzarella di bufala, provola di Cesarò, ricotta fresca,
alici affumicate, cipolla di Giarratana in agrodolce,
capperi di Salina, zeste di limone,
riduzione di vino Faro DOC Le Casematte

Colapesce (1, 7, 12) 14

Provola affumicata, funghi champignon, prosciutto crudo
di Parma, salsiccia, crema di grana

La Regina dei Castelli (1, 7, 10, 12) 15

Fior di latte, porchetta di Ariccia, cipolla caramellata,
ricotta alla senape e miele, pepe nero, senape selvatica

Zagara Vegana (1, 6, 10, 12) 13

Pomodoro pelato siccagno schiacciato a mano, funghi champignon,
carciofi alla brace, capperi di Salina, cipolla di Giarratana,
sponzali, maionese veg, senape selvatica, polvere di olive

Fuori Norma (1, 7, 12) 14

Pomodoro pelato schiacciato a mano, melanzane fritte, ricotta
informata, datterino giallo semi secco, basilico,
chips di melanzane fritte, crema di grana, ricotta fresca



TABELLA ALLERGENI

REG. 1169/2011

1 Cereali contenente glutine e prodotti derivati
(grano segale, orzo, avena, farro, kamut).

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3 Uova e prodotti a base di uova.

4 Pesce e prodotti a base di pesce.

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6 Soia e prodotti a base di soia.

7 Latte e prodotti a base di latte.

8 Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci,
noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)

9 Sedano e prodotti a base di sedano.

10 Senape e prodotti a base di senape.

11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.

12 Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.

13 Lupini e prodotti a base di lupini.

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Gli allergeni sono indicati sul menu con il numero di riferimento o sul registro degli allergeni.

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti anche quando non previsti in ricetta. Per informazioni approfondite rivolgersi al personale di sala.