



## Antipasti



Antipasti misti di pesce *** (in vassoio per almeno 4 persone, costo a persona)	€ 40,00
Antipasto di pesce della casa***	€ 19,00
Polpo di scoglio lesso***	€ 19,50
Marinati di pesce della Falena***	€ 19,50
Misto mare***	€ 16,50
Involentino di pesce spada rucola e grana con ananas	€ 16,00
Insalata di mare***	€ 15,00
Cocktail di gamberi***	€ 14,00
Zuppa di cozze	€ 12,50
Turbante di bresaola, rucola e grana	€ 11,50
Prosciutto crudo e frutta	€ 11,50
Antipasto all'italiana	€ 11,50



## Primi piatti di pesce



Spaghetti alle vongole veraci	€ 16,00
Bavette agli scampi***	€ 15,00
Fettuccine con pesce spada*** e funghi porcini	€ 14,50
Ravioloni verdi ripieni di pesce***	€ 14,50
Spaghetti alla pescatora***	€ 14,50
Risotto alla marinara***	€ 14,50
Risotto ai gamberetti*** e crema di funghi tartufati	€ 14,50
Spaghetti al nero delle seppie	€ 14,50
Farfalle alla Falena	€ 14,50
Gnocchi di patate ai gamberi*** e crema di carciofo	€ 14,50
Couscous su prenotazione minimo 10 persone	€ 28,00
Fettuccine all'Aragosta gr.250-300	€ 28,00
Primi piatti del giorno quando disponibili	€ s.q.

\*\*\* Chiedere se si tratta di prodotto fresco, congelato, surgelato o abbattuto



## Primi piatti di carne



Tortellini al pomodoro

€ 10,00

Spaghetti all'arrabbiata

€ 9,50

## Scondi piatti di pesce

Gamberoni o Scampi arrosto freschi \*\*\*

etto

€ 12,50

Pesce fresco da vendere a peso

etto

€ 6,50

Zuppa di Pesce \*\*\*

€ 25,00

Arrosto Misto\*\*\*

€ 18,50

Fritto Misto\*\*\*

€ 19,00

Orata farcita

€ 17,50

Gamberoni arrosto congelati

€ 16,50

Pesce Spada arrosto\*\*\*

€ 16,50

Spigola alle erbe

€ 17,00

Spigola o Orata alla palermitana o arrosto

€ 16,50

Zuppa di cozze

€ 12,50

## Secondi piatti di carne

Grigliata mista

€ 14,00

Controfiletto (bistecca) alla piastra

€ 12,00

Petto di Pollo arrosto

€ 12,00

## Contorni

Verdure arrosto

€ 6,50

Insalata super capricciosa

€ 6,00

Crocchette di patate\*\*\*

€ 4,00

Patatine fritte\*\*\*

€ 4,00

Insalata mista

€ 3,50

Insalata verde

€ 3,50

\*\*\* Chiedere se si tratta di prodotto fresco, congelato, surgelato o abbattuto

Coperto o posto a sedere

€ 2,00



## Frutta



Frutta di stagione

€ 3,50

## Dolci

Dolci del Giorno

€ 4,50

Torta Falena, Panna Cotta, Tiramisù, Gelato al Forno

€ 4,50

Semifr. Pistacchio, Mandorle, Soufflè al Ciocc.

€ 4,50

Gelo al Limone

€ 3,50

Sorbetto della casa

€ 2,00

## Birre e Bibite

Birra artigianale Paul Bricius cl. 75

€ 14,00

Birra artigianale Gladium Rossa cl. 75

€ 14,00

Birra alla spina cl. 25

€ 3,00

Birra alla spina cl. 50

€ 5,50

Birra alla spina lt. 1,5

€ 14,00

Birra chiara agricola cl. 66

€ 7,00

Birra Samedorato di puro malto "siciliana" cl.66

€ 5,50

Birra Heineken cl. 66

€ 5,00

Birra Forst cl. 66

€ 4,50

Coca Cola lt. 1

€ 4,50

Bibite cl.33 (coca cola, fanta, sprite, chinotto, tonica)

€ 2,50

Coca Light o Coca Zero cl. 33

€ 2,50

Ferrarelle cl. 75

€ 3,00

Acqua naturale e frizzante cl. 75

€ 2,50

Acqua naturale e frizzante cl. 50

€ 2,00

## Servizio ai tavoli

Amaro, Lemoncello

€ 2,50

Brandy, Whisky, Grappa, Moscato e Passito

€ s.q.

Coperto o posto a sedere

€ 2,00



## Le Pizze



Facci ri Veccia: olio, sale, origano	€ 3,00
Marinara: pomodoro	€ 3,50
Biancaneve: mozzarella	€ 5,00
Margherita: pomodoro, mozzarella	€ 5,00
Napoli: pomodoro, mozzarella, acciughe	€ 6,00
La bufalina: pomodoro, mozzarella di bufala	€ 7,00
Vulcano: pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante, funghi, peperoncino rosso	€ 7,00
Sofia: pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi	€ 7,00
Patapizza: pomodoro, mozzarella, patatine fritte***	€ 7,00
Calzone: pomodoro, mozzarella, wurstel, prosciutto	€ 7,00
Al crudo: pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	€ 7,50
Parmigiana: pomodoro, mozzarella, prosciutto, melanzana arrosto°, uovo, grana padano	€ 8,00
Gran-zucca: crema di zucca, mozzarella, funghi, grana padano	€ 8,00
Gigi: pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, salsiccia piccante, grana padano	€ 8,00
+ Formaggi: pomodoro, mozzarella, bergader, emmenthal, grana padano	€ 8,00
+ Stagioni: pomodoro, mozzarella, carciofini°, prosciutto, piselli°, funghi	€ 8,00
Al porcino: pomodoro, mozzarella, funghi porcini	€ 8,00
Iblea: pomodoro, mozzarella, spinaci°, ricotta, salsiccia fresca	€ 8,00
Massaia: pomodoro dadinato°, mozzarella, rucola, grana padano	€ 8,00
007: pomodoro, mozzarella, uovo, wurstel, prosciutto, funghi, carciofi	€ 8,50
Capricciosa: pomodoro, mozzarella, uovo, prosciutto, funghi, piselli°°	€ 8,50
Tonno e Cipolla: pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	€ 9,00
La Bisani: mozzarella, olive nere, pancetta in forno, cipolla, grana padano	€ 9,50
La Gattocorvino: pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, friarielli napoletani	€ 9,50
Dandolo: pomodoro, olive nere, tonno, funghi, pancetta affum. grana padano	€ 9,50
Alla Tindari: mozzarella di bufala, friarielli napoletani, gratinata, speck	€ 9,50
La Bu-ca: pomodoro dadinato°, crema di carciofo, mozzarella di bufala, speck	€ 9,50



# Le Pizze



Alla bresaola: pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana padano	€ 10,00
Vegetariana: pomodoro, emmenthal, radicchio, piselli <sup>°°°</sup> carciofini <sup>°°</sup> spinaci <sup>°°°</sup> melanzane arrosto <sup>°°</sup> , funghi	€ 10,00
Saporita: crema di pistacchio, mozzarella, ricotta, pancetta in forno, grana padano	€ 10,00
Valtellinese: pomodoro dadinato <sup>°°</sup> , emmenthal, funghi bresaola, grana padano	€ 10,00
Castellana: crema di zucca, mozzarella, porcini, speck, grana padano	€ 10,00
Mortadellina: crema di pistacchio, mozzarella, mortadella, pomodoro dadinato <sup>°°</sup> burrata, granella di pistacchio	€ 12,00
La B.Brin: crema di carciofo, mozzarella di bufala, tonno, olive, grana padano	€ 12,50
Mari e Monti: pomodoro, mozzarella, tonno, gamberetti <sup>***</sup> , spinaci <sup>°°°</sup> , funghi	€ 12,50
Andrea Doria: pomodoro, mozzarella, salmone aff., funghi porcini, carciofini <sup>°°</sup>	€ 12,50
La Falena: pomodoro fresco dadinato <sup>°°</sup> , olive, mozzarella, emmenthal, gamberetti <sup>***</sup> , pancetta affumicata	€ 14,00
Gia-nu-pé: crema di pistacchio, mozzarella, funghi porcini, gamberetti <sup>***</sup>	€ 14,00
La Galathea: pomodoro, mozzarella di bufala, radicchio, funghi porcini, speck	€ 14,00
Mari e Fiumi: pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, gamberetti <sup>***</sup>	€ 14,00
La Mariposa: pomodoro, emmenthal, mozzarella, tonno, melanzane arrosto <sup>°°</sup> , gamberetti <sup>***</sup> , grana padano	€ 14,00
Alla Pescatora: pomodoro, mozzarella, polpo <sup>***</sup> seppie <sup>***</sup> , gamberetti <sup>***</sup>	€ 15,00
La Sfiziosa: crema di zucca <sup>°°°</sup> , mozzarella, misto funghi, gamberetti <sup>***</sup> prosciutto crudo, grana padano	€ 15,00
Base Pizza Integrale . Base Pizza 5 cereali	€ 3,00
Base Pizza senza Glutine	€ 4,00
Pizza del giorno.....	€ 14,00
Giropizza su prenotazione	€ 11,00

## LE AGGIUNTE

Di pesce € 6,00 salmone aff., funghi porcini, bresaola, prosc. crudo, tonno, mozz. di bufala € 3,50  
Creme, friarelli, speck, patatine, pancetta, mortadella € 2,50 altre aggiunte € 1,50

\*\*\*Chiedere se si tratta di prodotto fresco o congelato e condito con: aglio, pepe rosso o pepe nero, olio, sale e prezzemolo. \<sup>°°°</sup>condito con salsa di pomodoro

<sup>°°</sup>/ Condito con aglio, pepe rosso o nero, basilico o prezzemolo, origano, olio e sale.

<sup>°°°</sup>/ Congelato e condito con pepe nero, olio e sale

N.B. In questo menù non si effettuano sostituzioni o comunque non più di 1 variazione e le baby pizze hanno una differenza di € 1,00 in meno rispetto il prezzo di listino





## Bollicine



Champagne Jacquart ,brut	€ 70,00
Federico II , az. Milazzo	€ 55,00
Cuveè brut az. Terrazze dell'Etna	€ 36,00
Franciacorta ,az. La Montina brut satèn	€ 36,00
Berlucchi, Franciacorta	€ 32,00
Franciacorta , az. La Montina brut	€ 30,00
Metodo classico brut, az. Murgo	€ 28,00
Metodo classico brut rosè, az. Murgo	€ 28,00
Metodo classico, az. Milazzo	€ 28,00
Le Manzane , prosecco d.o.c.g. millesimato 20.10	€ 22,00
Mionetto Valdobbiadene legatura spago d.o.c.g	€ 20,00
Duca , brut az. Salaparuta	€ 19,00
Valdobbiadene Prosecco d.o.c.g. legatura spago az. Villa Sandi	€ 19,00
Valdobbiadene Prosecco superiore d.o.c.g brut az. Santi	€ 19,00



## Bianchi

*Le bottiglie da cl. 50 e cl. 37,5*



S. Agostino Baglio Soria, catarratto, chardonnay cl.50 az. Firriato	€ 16,00
Bianco di nera , az. Milazzo	€ 12,00
Charme , az. Firriato cl. 37,5	€ 11,00
Anthilia, catarratto, az. Donnafugata cl. 37,5	€ 8,50
Carizza , insolia az. Feudo Principi di Butera cl. 37,5	€ 8,50
Grillo, az. Feudo Arancio cl. 37,5	€ 8,00
La Segreta az. Planeta cl. 37,5	€ 8,00
Regaleali az. Tasca d'Almerita cl. 37,5	€ 8,00
Piano Maltese, az. Tenute di Rapitalà cl. 37,5	€ 8,00
Glicine , az. Salaparuta	€ 8,00
Game , catarratto , cantine Pepi cl. 37,5	€ 8,00



## Bianchi

*Vini Frizzanti*



Bianco di Nera, az. Milazzo	€ 25,00
Charme az. Firriato	€ 22,00
Cucunci , chardonnay , az. Barone Montalto	€ 20,00
Satari, grillo, chardonnay, az. CVA Canicatti	€ 17,00
Alessia , grillo az. Maggio	€ 17,00
Tinchitè , grillo , az. Feudo arancio	€ 17,00
Nguè , Cantine Pepi	€ 17,00



# Bianchi



## *Az. Agricola Giasira*

Giasira, chardonnay, catarratto, moscato

€ 16,00

## *Az. Agricola G. Milazzo*

Maria Costanza, inzolia, chardonnay, uve nere

€ 28,00

Terre della baronia

€ 18,00

## *Az. Agricola Tornotore*

Etna Bianco, d.o.c

€ 23,00

## *Baglio del Cristo di Campobello*

Adenzia, grillo

€ 21,00

Cdc, grillo, chardonnay, insolita, catarratto

€ 16,00

## *Cusumano*

Altamura, bianco dell'Etna

€ 23,00

Angimbè, inzolia, chardonnay

€ 16,00

## *CVA Canicatti*

Fileno, grillo

€ 17,00

Arcifa, catarratto

€ 16,00

## *Fazio*

Muller thurgau

€ 17,00

## *Casa di Grazia*

Zahara, grillo

€ 19,00

Adorè, moscato

€ 19,00

## *Az. Agricola Paolo Cali*

Blues, Grillo

€ 17,00



## Bianchi



### *Az. Feudo Arancio*

Grillo

€ 16,00

Inzolia

€ 16,00

### *Az. Carlo Pellegrino*

Salinaro , grillo

€ 16,00

### *Donnafugata*

Lighea, zibibbo

€ 20,00

La Fuga , chardonnay

€ 20,00

Anthilia , catarratto

€ 18,00

Sur sur , grillo

€ 17,00

### *Cantine Paolini*

Grillo

€ 16,00

Inzolia

€ 16,00

### *Duca di Salaparuta*

Bianca di Valguarnera , insolia in purezza

€ 44,00

Corvo Colomba Platino

€ 18,00

Oniris

€ 16,00

### *Feudo Principi di Butera*

Sero , insolia in purezza

€ 30,00

Grillo

€ 20,00

Inzolia

€ 20,00

Chardonnay

€ 20,00

### *Feudo di Santa Tresa*

Rina Janca , grillo , viognier

€ 17,00

Nostru , carricanti

€ 17,00

### *Principe di Corleone*

Chardonnay

€ 22,00

Giada

€ 16,00





# Bianchi



## *Planeta*

Chardonnay  
La Segreta

€ 36,00  
€ 17,00

## *Passopisciaro Etna*

Passobianco

€ 34,00

## *Firriato*

Le Sabbie dell'Etna

€ 24,00

Santagostino Baglio Soria, catarratto, chardonnay

€ 24,00

Altavilla della corte, grillo

€ 17,00

Chiaramonte, insolia

€ 17,00

## *Cantine Pepi*

Frappato vinificato bianco

€ 18,00

Salto, grillo

€ 17,00

Lycos, insolia

€ 17,00

Game, catarratto

€ 16,00

## *Valle dell'Acate*

Belli folli, insolia

€ 16,00

Belli folli, bianco d.o.c

€ 16,00

## *Tasca d'Almerita*

Chardonnay

€ 48,00

Nozze d'oro

€ 30,00

Leone

€ 20,00

Regaleali

€ 16,00

## *Tenuta di Rapitalà*

Gran Crù, chardonnay

€ 32,00

Bouquet, grillo, sauvignon, viognier

€ 18,00

Grillo

€ 16,00

Piano Maltese

€ 16,00



## Vini Rosati

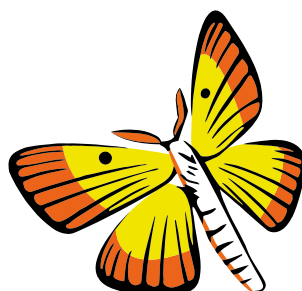


Rosè di Rosa leggermente frizzante az. Milazzo	€ 22,00
Charme Rosè az. Firriato	€ 22,00
Osa , az. Paolo Cali	€ 20,00
Le rose , az. Tasca d'almerita	€ 17,00
Rosè az. Planeta	€ 17,00

## Rossi

*Le bottiglie da cl. 50 e cl. 37,5*

María Costanza az. Milazzo cl. 50	€ 22,00
Santagostino Baglio Soria, nero d'avola, syrah az. Firriato cl. 50	€ 16,00
Lamuri , az. Tasca d'Almerita cl. 37,5	€ 10,00
Benuara, nero d'avola, syrah az. Cusumano cl. 37,5	€ 8,00
Nero d'Avola, az. Feudo Principi di Butera cl. 37,5	€ 9,00
Nero d'Avola, az. Feudo Arancio cl. 37,5	€ 8,00
Chiamonte, nero d'avola az. Firriato cl. 37,5	€ 8,00
La Segreta, az. Planeta cl. 37,5	€ 8,00
Eron , nero d'avola ,cantine Pepi cl. 37,5	€ 8,00
Campo Reale, nero d'avola az. Tenute di Rapitalà cl. 37,5	€ 8,00





## Rossi



### *Az. Agricola Gulfi*

Nero Ibleo

€ 22,00

Cerasuolo di Vittoria

€ 21,00

Rossojbleo, nero d'avola

€ 18,00

### *Avide*

Barocco, cerasuolo di vittoria

€ 35,00

3 Carati, nero d'avola

€ 30,00

### *Az. Agricola G. Milazzo*

Maria Costanza, nero d'avola

€ 32,00

### *Az. Agricola Gulfi*

Ammasso, nero d'avola, nerello mascalese, merlot, cabernet, sauvignon

€ 32,00

Passivento, nero d'avola

€ 25,00

Nerello mascalese

€ 16,00

Syrah

€ 16,00

### *Baglio del Cristo di Campobello*

Cdc, nero d'avola, merlot, cabernet, syrah

€ 16,00

### *Az. Agricola Giasira*

Isabella, merlot in purezza

€ 24,00

Giasira, nero d'avola, merlot

€ 16,00

### *Cos*

Contrada, nero d'avola

€ 58,00

Cerasuolo di Vittoria

€ 25,00

Pithos

€ 25,00

Nero di Lupo, nero d'avola

€ 22,00

Frappato

€ 22,00

### *Feudo di Santa Tresa*

Cerasuolo di Vittoria docg 2016 bio

€ 20,00

Frappato

€ 18,00



## Rossi



### *Feudo Arancio*

Merlot	€ 16,00
Nero d'avola	€ 16,00

### *Cusumano*

Sàgana, 100% nero d'avola	€ 28,00
Noà, nero d'avola, cabernet, merlot	€ 28,00
Alta Mora Etna rosso	€ 22,00
Benuara, 70% nero d'avola, 30% syrah	€ 16,00

### *Cantine Paolini*

Frappato Syrah d.o.c.	€ 16,00
-----------------------	---------

### *Meregalli*

Sassicaia tenuta S. Guido Bolgheri	€ 175,00
Amarone Speri	€ 75,00

### *Az. agricola Gurrieri*

Don Vicè, cerasuolo di vittoria	€ 18,00
Frappato	€ 17,00
Nero d'avola	€ 17,00

### *Passopisciaro Etna*

Franchetti petit verdot	€ 170,00
Passorosso	€ 36,00

### *Cantine Pepi*

Vena, nero d'avola e frappato	€ 16,00
Agate, frappato	€ 16,00
Eron, nero d'avola	€ 15,00

### *Duca di Salaparuta*

Duca Enrico, nero d'avola in purezza	€ 50,00
Triskelè	€ 24,00
Passo delle Mule, nero d'avola	€ 20,00



# Rossi



## *Feudo Principi di Spadafora*

Siriki , syrah 100%

€ 28,00

Syrah

€ 16,00

## *Feudo Principi di Butera*

Symposio ,cabernet sauvignon,merlot, petit verdot

€ 35,00

Syta

€ 18,00

Riesi , nero d'avola 80% , syrah 20%

€ 19,00

Syrah

€ 19,00

Nero d'avola

€ 19,00

## *Firriato*

Camelot, 40% merlot, 60% cabernet sauvignon

€ 32,00

Harmonium, nero d'avola 100%

€ 32,00

Ribeca, 60% nero d'avola, 40% uve perricone

€ 32,00

Santagostino Baglio Soria, 50% nero d'avola,50% syrah

€ 24,00

La Corte del Maharaja, syrah

€ 19,00

Chiamonte , nero d'avola

€ 16,00

## *Az. Arianna Occhipinti*

IL Frappato

€ 36,00

SP 68

€ 19,00

## *Planeta*

Santa Cecilia, nero d'avola

€ 34,00

Merlot

€ 32,00

Cerasuolo di Vittoria

€ 19,00

Frappato

€ 19,00

La Segreta

€ 16,00

## *Terrazze dell' Etna*

Carusu , Etna rosso doc

€ 22,00

## *Casa di Grazia*

Victorya , cerasuolo di vittoria docg

€ 24,00

Laetitya , frappato

€ 21,00



## Rossi



### *Az. Agricola Paolo Cali*

Manene ,cerasuolo di vittoria docg

€ 21,00

Jazz

€ 16,00

### *Tenuta di Rapitalà*

Solìnero, syrah

€ 33,00

Nu Har, nero d'avola, pinot nero

€ 20,00

Syrah

€ 16,00

Campo Reale, nero d'avola

€ 16,00

### *Valle dell'Acate*

Il Moro, nero d'avola

€ 22,00

Cerasuolo di Vittoria

€ 22,00

Frappato

€ 20,00

Bellifolli, syrah

€ 16,00

### *Mandrarossa*

Timperosse

€ 18,00

### *Villa Antinori*

Solaia

€ 150,00

### *CVA Canicatti*

Aynat, nero d'avola 100%

€ 28,00

Scialo, nero d'avola, syrah

€ 18,00

Centuno, nero d'avola

€ 16,00

Calìo, nero cappuccio, nero d'avola viene servito freddo

€ 16,00

### *Tasca d'Almerita*

Rosso del Conte nero d'avola 100%

€ 48,00

Cygnus

€ 26,00

Lamuri, nero d'avola

€ 20,00