



## 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
Involantino 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



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



# Le Pizze



<b>Alla bresaola:</b> pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana padano	€ 10,00
<b>Vegetariana:</b> pomodoro, emmenthal, radicchio, piselli <sup>°°</sup> carciofini <sup>°°</sup> spinaci <sup>°°</sup> melanzane arrosto <sup>°°</sup> , funghi	€ 11,50
<b>Saporita:</b> crema di pistacchio, mozzarella, ricotta, pancetta in forno, grana padano	€ 11,50
<b>Valtellinese:</b> pomodoro dadinato <sup>°°</sup> , emmenthal, funghi bresaola, grana padano	€ 11,50
<b>Castellana:</b> crema di zucca, mozzarella, porcini, speck, grana padano	€ 11,50
<b>Mortadellina:</b> crema di pistacchio, mozzarella, mortadella, pomodoro dadinato <sup>°°</sup> burrata, granella di pistacchio	€ 13,00
<b>La B.Brin:</b> crema di carciofo, mozzarella di bufala, tonno, olive, grana padano	€ 13,00
<b>Mari e Monti:</b> pomodoro, mozzarella, tonno, gamberetti <sup>***</sup> , spinaci <sup>°°</sup> , funghi	€ 13,00
<b>Andrea Doria:</b> pomodoro, mozzarella, salmone aff., funghi porcini, carciofini <sup>°°</sup>	€ 13,00
<b>La Falena:</b> pomodoro fresco dadinato <sup>°°</sup> , olive, mozzarella, emmenthal, gamberetti <sup>***</sup> , pancetta affumicata	€ 15,00
<b>Gia-nu-pé:</b> crema di pistacchio, mozzarella, funghi porcini, gamberetti <sup>***</sup>	€ 15,00
<b>La Galathea:</b> pomodoro, mozzarella di bufala, radicchio, funghi porcini, speck	€ 15,00
<b>Mari e Fiumi:</b> pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, gamberetti <sup>***</sup>	€ 15,00
<b>La Mariposa:</b> pomodoro, emmenthal, mozzarella, tonno, melanzane arrosto <sup>°°</sup> , gamberetti <sup>***</sup> , grana padano	€ 15,00
<b>Alla Pescatora:</b> pomodoro, mozzarella, polpo <sup>***</sup> seppie <sup>***</sup> , gamberetti <sup>***</sup>	€ 15,00
<b>La Sfiziosa:</b> crema di zucca <sup>°°</sup> , mozzarella, misto funghi, gamberetti <sup>***</sup> prosciutto crudo, grana padano	€ 15,00
<b>Base Pizza Integrale . Base Pizza 5 cereali</b>	€ 3,00
<b>Base Pizza senza Glutine</b>	€ 4,00
<b>Pizza del giorno.....</b>	€ 14,00
<b>Giropizza su prenotazione</b>	€ 12,00

## 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



Federico II , az. Milazzo	€ 80,00
Lamborghini Sangue di Miura Extra dry	€ 60,00
Metodo classico extra brut, az. Principi di Butera	€ 50,00
Cuveè brut az. Terrazze dell'Etna	€ 36,00
Franciacorta ,az. La Montina brut satèn	€ 36,00
Berlucchi, Franciacorta	€ 34,00
Metodo classico brut, az. Murgo	€ 30,00
Metodo classico brut rosè, az. Murgo	€ 30,00
Metodo classico, az. Milazzo	€ 30,00
Metodo classico brut 700sml az. Cusumano	€ 30,00
Lamborghini Demi sec prosecco docg Valdobbiadene	€ 30,00
Le Manzane , prosecco d.o.c.g. millesimato 20.10	€ 22,00
Le Manzane , prosecco superiore 20.10 brut	€ 22,00
Mionetto Valdobbiadene legatura spago d.o.c.g	€ 21,00
Duca , brut az. Salaparuta	€ 20,00
Barone di Montalto spumante brut	€ 20,00
Mionetto vivo curvè noir brut	€ 19,00
Mionetto vivo curvè blanc extra dry	€ 19,00
Conti D'arco, prosecco brut doc	€ 19,00



## Bianchi Vini Frizzanti



Bianco di Nera, az. Milazzo	€ 26,00
Charme az. Firriato	€ 23,00
Cucunci , chardonnay , az. Barone Montalto	€ 21,00
Scialari, az. Principi di Butera	€ 20,00
Satari, grillo, chardonnay, az. CVA Canicatti	€ 19,00
Tinchitè , grillo , az. Feudo arancio	€ 19,00
Bouquet, az. Rapitalà	€ 19,00
Venti di brezza, az. Principe di Corleone	€ 18,00
Alessia , grillo az. Maggio	€ 18,00
Sciauru, cantine Paolini	€ 18,00
Friscur'è, az. Ramaddini	€ 18,00
Grilli di mare, az. Fazio	€ 18,00
Nguè , Cantine Pepi	€ 18,00
Ammari, cantine Baglio Oro	€ 18,00
Pizzicariti, Tenuta Orestyadi	€ 18,00
Taurus bianco, az. Brugnano	€ 18,00



# Bianchi



## *Az. Brugnano*

Grillo	€ 16,00
Insolia	€ 16,00
Catarratto	€ 16,00

## *Az. Agricola G. Milazzo*

Maria Costanza, inzolia, chardonnay, uve nere	€ 31,00
---	---------

## *Az. Agricola Tornatore*

Etna Bianco, d.o.c	€ 24,00
--------------------	---------

## *Baglio del Cristo di Campobello*

Ialuci, grillo	€ 24,00
Adenzia, grillo	€ 22,00
Cdc, grillo, chardonnay, insolia, catarratto	€ 18,00

## *Cusumano*

Jale, chardonnay	€ 33,00
Altamora, bianco dell'Etna	€ 28,00
Angimbè, inzolia, chardonnay	€ 18,00

## *CVA Canicatti*

Fileno, grillo	€ 18,00
Arcifa, catarratto	€ 16,00

## *Fazio*

Muller thurgau	€ 19,00
----------------	---------

## *Casa di Grazia*

Zahara, grillo	€ 21,00
Adorè, moscato	€ 21,00

## *Az. Agricola Paolo Cali*

Blues, grillo	€ 19,00
---------------	---------

## *Az. Feudo Arancio*

Grillo	€ 18,00
Chardonnay	€ 18,00
Inzolia	€ 18,00

## *Donnafugata*

Lighea, zibibbo	€ 22,00
La Fuga, chardonnay	€ 22,00
Anthilia, catarratto	€ 21,00
Passiperduti, grillo doc	€ 19,00



# Bianchi



## *Az. Cottanera*

Etna Bianco doc carricante

€ 25,00

## *Cantine Paolini*

Filare, grillo

€ 18,00

Filare, inzolia

€ 18,00

Grillo

€ 16,00

## *Duca di Salaparuta*

Bianca di Valguarnera , insolia in purezza

€ 48,00

Lavico, Etna bianco carricante

€ 25,00

Corvo Colomba Platino

€ 20,00

Oniris

€ 17,00

## *Feudo Principi di Butera*

Sero , insolia in purezza

€ 30,00

Diamanti, grillo

€ 22,00

Carizza, insolia

€ 22,00

## *Feudo di Santa Tresa*

Rina Janca , grillo , viognier

€ 18,00

Nostru , carricanti

€ 18,00

## *Principe di Corleone*

Chardonnay

€ 22,00

## *Passopisciaro Etna*

Passobianco

€ 36,00

## *Firriato*

Le Sabbie dell'Etna

€ 25,00

Santagostino Baglio Soria, catarratto, chardonnay

€ 25,00

Altavilla della corte , grillo

€ 18,00

Chiaromonte , inzolia

€ 18,00

## *Cantine Baglio Oro*

Cepi Bianchi, zibibbo

€ 17,00

Lagunare, grillo doc

€ 17,00

## *Tenuta Orestiade*

Molino a Vento, grillo doc

€ 17,00

## *Cantine Pepi*

Frappato vinificato bianco

€ 19,00

Salto, grillo

€ 18,00

Game, catarratto

€ 16,00

## *Tenuta Lamborghini*

Lamborghini 100 anni grechetto

€ 22,00





# Bianchi



## Tasca d'Almerita

Chardonnay	€ 50,00
Nozze d'oro	€ 30,00
Leone	€ 21,00
Cavallo delle Fate, grillo	€ 19,00
Regaleali	€ 17,00

## Tenuta di Rapitalà

Gran Crù, chardonnay	€ 34,00
Bouquet, grillo,sauvignon,viognier	€ 19,00
Surridirì, chardonnay	€ 19,00
Grillo	€ 18,00
Piano Maltese	€ 18,00



# Bianchi



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

Maria Costanza, az. Milazzo cl. 50	€ 22,00
S. Agostino Baglio Soria, catarratto,chardonnay cl.50 az. Firriato	€ 17,00
Bianco di nera , az Milazzo cl. 37,5	€ 13,00
Charme , az. Firriato cl. 37,5	€ 12,00
Anthilia, catarratto, az. Donnafugata cl. 37,5	€ 9,00
Carizza , insolia az. Feudo Principi di Butera cl. 37,5	€ 9,00
Grillo, az. Feudo Arancio cl. 37,5	€ 9,00
Angimbè, inzolia chardonnay cl. 37,5	€ 9,00
Regaleali az. Tasca d'Almerita cl. 37,5	€ 9,00
Piano Maltese, az. Tenute di Rapitalà cl. 37,5	€ 8,50
Alcamo, az. Principe di Corleone cl. 37,5	€ 8,50
Chardonnay, cantine Paolini	€ 8,50
Game , catarratto , cantine Pepi cl. 37,5	€ 8,50



# Rossi



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

Maria Costanza az. Milazzo cl. 50	€ 22,00
Santagostino Baglio Soria, nero d'avola, syrah az. Firriato cl. 50	€ 17,00
Lamuri , az. Tasca d'Almerita cl. 37,5	€ 11,00
Benuara, nero d'avola, syrah az. Cusumano cl. 37,5	€ 9,00
Nero d'Avola, az. Feudo Principi di Butera cl. 37,5	€ 9,00
Nero d'Avola, az. Feudo Arancio cl. 37,5	€ 8,50
Chiamonte, nero d'avola az. Firriato cl. 37,5	€ 8,50
La Segreta, az. Planeta cl. 37,5	€ 8,50
Eron , nero d'avola ,cantine Pepi cl. 37,5	€ 8,50
Campo Reale, nero d'avola az. Tenute di Rapitalà cl. 37,5	€ 8,50



# Rossi



## *Az. Agricola Gulfi*

Cerasuolo di Vittoria  
Rossojbleo, nero d'avola

€ 22,00  
€ 20,00

## *Avide*

Barocco, cerasuolo di vittoria  
3 Carati, nero d'avola  
Etichetta Nera, cerasuolo

€ 40,00  
€ 32,00  
€ 21,00

## *Az. Agricola G. Milazzo*

Maria Costanza, nero d'avola

€ 34,00

## *Az. Agricola Barone Montalto*

Ammasso, nero d'avola, nerello mascalese, merlot, cabernet, sauvignon  
Passivento, nero d'avola  
Nerello mascalese  
Syrah

€ 33,00  
€ 26,00  
€ 17,00  
€ 17,00

## *Az. Cottanera*

Etna rosso doc c.da diciassettesalme

€ 26,00

## *Baglio del Cristo di Campobello*

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

€ 17,00

## *Cos*

Contrada, nero d'avola  
Cerasuolo di Vittoria  
Pithos  
Nero di Lupo, nero d'avola  
Frappato

€ 60,00  
€ 26,00  
€ 26,00  
€ 23,00  
€ 23,00

## *Feudo di Santa Tresa*

Cerasuolo di Vittoria docg 2016 bio  
Frappato

€ 21,00  
€ 19,00

## *Feudo Arancio*

Nero d'avola

€ 18,00

## *Tenuta Lamborghini*

Lamborghini Sangue di Misura  
Lamborghini 100 anni

€ 30,00  
€ 20,00

## *Cusumano*

Sàgana, 100% nero d'avola  
Noà, nero d'avola, cabernet, merlot  
Alta Mora Etna rosso  
Benuara, 70% nero d'avola, 30% syrah

€ 30,00  
€ 30,00  
€ 28,00  
€ 18,00

## *Cantine Paolini*

Frappato Syrah doc

€ 17,00



# Rossi



## *Meregalli*

Sassicaia tenuta S. Guido Bolgheri  
Amarone Speri

€ 175,00  
€ 90,00

## *Az.agricola Gurrieri*

Don Vicè, cerasuolo di vittoria

€ 20,00

## *Passopisciaro Etna*

Franchetti petit verdot  
Passorosso

€ 180,00  
€ 40,00

## *Cantine Pepi*

Vena , nero d'avola e frappato  
Agate , frappato

€ 17,00  
€ 16,00

## *Duca di Salaparuta*

Duca Enrico, nero d'avola in purezza  
Triskelè  
Passo delle Mule, nero d'avola

€ 60,00  
€ 26,00  
€ 22,00

## *Feudo Principi di Spadafora*

Siriki , syrah 100%  
Syrah

€ 30,00  
€ 17,00

## *Feudo Principi di Butera*

Symposio ,cabernet sauvignon,merlot, petit verdot  
Syta  
Syrah  
Amira, nero d'avola

€ 35,00  
€ 21,00  
€ 21,00  
€ 21,00

## *Firriato*

Camelot, 40% merlot, 60% cabernet sauvignon  
Harmonium, nero d'avola 100%  
Ribeca, 60% nero d'avola, 40% uve perricone  
Santagostino Baglio Soria, 50% nero d'avola,50% syrah  
La Corte del Maharaja, syrah  
Chiaromonte , nero d'avola

€ 34,00  
€ 34,00  
€ 34,00  
€ 25,00  
€ 20,00  
€ 18,00

## *Az.Arianna Occhipinti*

IL Frappato  
SP 68

€ 38,00  
€ 20,00

## *Casa di Grazia*

Victorya , cerasuolo di vittoria docg  
Laetitya , frappato

€ 24,00  
€ 21,00

## *Mandrarossa*

Timperosse

€ 20,00



# Rossi



## Planeta

Santa Cecilia, nero d'avola	€ 36,00
Merlot	€ 33,00
Cerasuolo di Vittoria	€ 20,00
Frappato	€ 20,00
La Segreta	€ 17,00

## Az. Agricola Paolo Cali

Manene ,cerasuolo di vittoria docg	€ 21,00
Jazz	€ 16,00

## Tenuta Oristiadi

Molino a Vento, syrah	€ 17,00
Molino a Vento, nerello mascalese	€ 17,00

## Tenuta di Rapitalà

Solìnero, syrah	€ 33,00
Nu Har, nero d'avola, pinot nero	€ 20,00
Syrah	€ 17,00
Campo Reale, nero d'avola	€ 17,00

## Valle dell'Acate

Il Moro, nero d'avola	€ 23,00
Cerasuolo di Vittoria	€ 23,00
Frappato	€ 22,00
Bellifolli , syrah	€ 17,00

## Villa Antinori

Solaia	€ 150,00
--------	----------

## CVA Canicatti

Aynat, nero d'avola 100%	€ 28,00
Centuno, nero d'avola	€ 17,00
Calio, nero cappuccio, nero d'avola viene servito freddo	€ 17,00

## Tasca d'Almerita

Rosso del Conte nero d'avola 100%	€ 50,00
Cygnus	€ 27,00
Lamuri, nero d'avola	€ 23,00



## Vini Rosati



Rosè di Rosa leggermente frizzante az. Milazzo	€ 23,00
Etna rosato doc az. Cottonera	€ 23,00
Rosà, az.agricola Gulfi	€ 23,00
Charme Rosè az. Firriato	€ 23,00
Osa , az. Paolo Cali	€ 23,00
Le rose , az. Tasca d'almerita	€ 18,00
Bouquet Rosè, az Rapitalà	€ 18,00