



ANTIPASTI

Caldo Cefalà *

10,00

Patatine, crocchette, verdure pastellate e panelle.

French fries, croquettes, battered vegetables and Sicilian chickpea fritters.

Polpo croccante *

15,00

Polpo grigliato, lenticchie e maionese di friggiteli.

Grilled octopus, lentil and green pepper mayonnaise.

La panella di baccalà *

15,00

Panella croccante con baccalà mantecato, patate vitellotte, nocciola, polvere di oliva nera e aglio nero.

Crispy panella with whipped codfish, vitelotte potatoes, hazelnuts, black olive powder and black garlic.

Bao Burger (2 pz) *

18,00

Polpa di granchio al lime, guacamole fresco, cavolo viola croccante, cetriolo pickle e mayo allo yuzu.

Bao buns with lime crab meat, fresh guacamole, crunchy red cabbage, pickled cucumber and yuzu mayo.

Ricordo del Gattopardo *

16,00

Caponata siciliana, moscardini fritti, crema di mandorle, cucunci e cacao amaro.

Sicilian caponata with fried baby octopus, almond cream, capers and bitter cocoa.

Tartare Alpina

18,00

Carne salada e tartare di manzo, limone verdello, tartufo fresco, salsa di zucchine, salicornia e perle di aceto balsamico.

Carne salada and beef tartare with verdello lemon, fresh truffle, zucchini sauce, samphire and balsamic pearls.

Tutto crudo *

20,00

Tartare di pesce del giorno, acqua di pomodoro, cetriolo, pesca bianca, mandorla fresca, gel di lime e olio alle erbe.

Catch of the day tartare with tomato water, cucumber, white peach, fresh almond, lime gel and herb oil.



* in alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato.

Coperto e Servizio € 2,50

PRIMI

Ragù di manzo, cioccolato e cannella	14,00
<i>Paccheri con ragù speziato di manzo, cioccolato, cannella, polvere di caffè e petali di caciocavallo.</i> <i>Paccheri with spiced beef ragù, chocolate, cinnamon, coffee powder and caciocavallo cheese petals.</i>	
Sarde e fico d'India *	15,00
<i>Spaghetti con sarde alla palermitana e coulis di fico d'india servita con mollica matarocco.</i> <i>Spaghetti with sardines, prickly pear sauce and matarocco crumb.</i>	
Busiate con ragù di polpo *	16,00
<i>Busiate con ragù di polpo, speck croccante e tenerumi.</i> <i>Busiate pasta with octopus ragù, crispy speck and Sicilian tenerumi greens.</i>	
Ravioli cacio e pepe	16,00
<i>Ravioli cacio e pepe con tartare di manzo, crema di peperoni e menta fresca.</i> <i>Cacio e pepe ravioli with beef tartare, bell pepper cream and fresh mint.</i>	
Spaghetti alla Norma	16,00
<i>Spaghetti con crema di melanzane e salsa ai tre pomodori, completati da nuvola di ricotta salata.</i> <i>Spaghetti with eggplant cream and three tomato sauce, finished with whipped salted ricotta.</i>	
Spaghetti risottati *	20,00
<i>Spaghetti risottati con tartare di gambero, coulis di pomodorino giallo, gel di ciliegie, aglio dolce e katsubushi.</i> <i>Risotto style spaghetti with shrimp tartare, yellow cherry tomato coulis, cherry gel, sweet garlic and katsubushi.</i>	
Scirocco *	22,00
<i>Riso mantecato ai tenerumi, zucchina pergola, frutti di mare, gel di pomodorino arrosto e bottarga.</i> <i>Creamy rice with tenerumi greens, Sicilian zucchini, seafood, roasted cherry tomato gel and bottarga.</i>	



* in alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato.

Coperto e Servizio € 2,50

SECONDI

Selezione di carne del giorno

—

Tagli e preparazioni selezionate secondo disponibilità giornaliera.

Daily selection of premium meat cuts and preparations.

Pescato del giorno *

6,00 / hg

Secondo disponibilità del mercato.

Daily catch according to market availability.

Filetto di maialino

20,00

Filetto di maialino alle erbe cotto a bassa temperatura, insalata di pale di fico d'India, tartufo nero e ortaggi marinati al basilico.

Slow cooked pork fillet with herbs, prickly pear paddle salad, black truffle and basil marinated vegetables.

Calamaro ai colori *

20,00

Calamaro, polvere di rapa, alga wakame, asparagi di mare e salsa di fico d'India.

Squid with turnip powder, wakame seaweed, sea asparagus and prickly pear sauce.

Costolette d'agnello

22,00

Costolette d'agnello alla menta con ortaggi in agrodolce e riduzione al decotto di carruba e menta.

Lamb chops with mint sauce, sweet and sour vegetables, and carob-mint reduction.

Filetto di ombrina *

22,00

Filetto di ombrina con purè di patate vitellotte, salsa ponzu e crema di peperoni.

Meagre fish fillet with vitelotte potato purée, ponzu sauce and pepper cream.



* in alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato.

Coperto e Servizio € 2,50

CONTORNI E INSALATE

Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	6,00
Patate fritte * <i>Fried potatoes</i>	6,00
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	7,00
Insalata con formaggi, pomodori secchi e frutta secca <i>Salad with cheeses, dried tomatoes and dried fruit</i>	12,00
Insalata con bresaola, grana e pomodorini <i>Salad with bresaola, parmesan and cherry tomatoes</i>	12,00
Insalata pantesca <i>Salad with potatoes, cherry tomatoes, red onion, black olives, oregano and tuna</i>	14,00
Insalata con salmone marinato, salsa remoulade e noci * <i>Salad with marinated salmon, remoulade sauce and walnuts</i>	16,00



* in alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato.

Coperto e Servizio € 2,50

LE NOSTRE PIZZE TONDE CONTEMPORANEE

Margherita	9,00
<i>Salsa di pomodoro siccagno, fior di latte, olio EVO, basilico</i> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, EVO, basil</i>	
Napoli	10,00
<i>Salsa di pomodoro siccagno, fior di latte, acciughe, olio EVO, origano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, EVO, oregano</i>	
Capricciosa	12,00
<i>Salsa di pomodoro siccagno, fior di latte, funghi champignon, carciofi arrosto, prosciutto cotto Branchi, polvere di olive, basilico</i> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, champignon mushrooms, artichoke, ham, olive powder, basil</i>	
4 formaggi	12,00
<i>Fontina, scamorza affumicata, gorgonzola, cialda grana e parmigiano soffiato al basilico</i> <i>Fontina, gorgonzola, smoked scamorza, parmesan wafer and parmesan with basil</i>	
Romana	12,00
<i>Salsa di pomodoro siccagno, fior di latte, prosciutto cotto alta qualità Branchi, olio EVO, basilico</i> <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, EVO, basil</i>	
Vegetariana	12,00
<i>Pane pizza, verdure marinate con aglio e menta, stracciatella pugliese in uscita e scaglie di formaggio vegetale alle mandorle</i> <i>Pizza bread, marinated vegetables with garlic and mint, stracciatella pugliese and flakes of vegetable cheese with almonds</i>	
La Gialla	12,00
<i>Mozzarella con latte di bufala, salsa di datterini gialli, ciuffi di peperoncino, alici di acetara, olio EVO, basilico</i> <i>Buffalo mozzarella, yellow tomatoes sauce, pepper, anchovies, EVO, basil</i>	
Bufalina	12,00
<i>Mozzarella con latte di bufala, pomodorini semi dry rosso e giallo, pesto di basilico</i> <i>Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, yellow tomatoes, basil</i>	
Calzone al forno	12,00
<i>Salsa di pomodoro siccagno, fior di latte, provolone del monaco, prosciutto cotto</i> <i>Pizza roll with tomato sauce, mozzarella cheese, provolone cheese, ham</i>	
Parmigiana 2.0	13,00
<i>Filetti di pomodoro pacchetelle, fior di latte di Agerola, chips di melanzane, fiocchi di ricotta di bufala, parmigiano soffiato al basilico</i> <i>Cherry tomatoes, mozzarella cheese, aubergine chips, buffalo ricotta cheese, parmesan with basil</i>	

* in alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato.

Coperto e Servizio € 2,50

Petali di rose	13,00
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, coppa di suino nero, confettura di fragola <i>Mozzarella cheese, gorgonzola cheese, black pork neck, strawberry jam</i>	
Cetara	13,00
Salsa di datterino giallo semi-dry, provola affumicata, acciughe, datterino rosso semi-dry e basilico fresco. <i>Semi-dried yellow datterino tomato sauce, smoked provola cheese, anchovies, semi-dried red datterino tomatoes and fresh basil.</i>	
La conica	14,00
Mozzarella con latte di Bufala, pomodorini semi dry, ricotta, speck, pesto di pistacchio <i>Buffalo mozzarella, semi-dried cherry tomatoes, ricotta cheese, speck, pistachio pesto</i>	
Nuvola	14,00
Base di pesto artigianale al basilico e pistacchio, mozzarella fior di latte, mortadella, ricotta fresca e scorza di limone. <i>Homemade basil and pistachio pesto base, fior di latte mozzarella, mortadella, fresh ricotta and lemon zest.</i>	
Euforia	14,00
Fior di latte, asparagi spadellati, carpaccio di manzo in uscita, pesto di nocciole e germogli di piselli <i>Mozzarella cheese, sautéed asparagus, beef carpaccio, hazelnut pesto and pea shoots</i>	
Parma	14,00
Pomodoro rosso siculo, mozzarella con latte di bufala, prosciutto crudo di Parma 16 mesi Levoni, scaglie di grana soffiato al basilico <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, raw ham, grana cheese flakes with basil</i>	
Cacio e pepe	14,00
Crema di stracciatella, provola affumicata, caciocavallo, scaglie di ragusano, fiocchi di ricotta e pepe nero <i>Stracciatella cheese, smoked provola, caciocavallo, Ragusano flakes, ricotta flakes and black pepper</i>	
Antigone	14,00
Salsa di datterino giallo, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto ad alta qualità Branchi, chips di zucchine, polvere di olive nere, EVO, basilico <i>Yellow tomato sauce, mozzarella cheese, ham, courgette chips, black olive powder, EVO, basil</i>	
Salentina	14,00
Salsa di datterino giallo, coppa di suino nero, carciofi arrosto e burrata <i>Yellow datterino tomatoes sauce, black pork coppa, roasted artichokes and burrata</i>	
Crumbel crunch	14,00
Mozzarella con latte di bufala, coppa di suino nero in uscita, marmellata di albicocche e crumble di nocciole al grand marnier <i>Buffalo mozzarella, black pork coppa, apricot jam and hazelnut crumble with grand marnier</i>	
Calabrese	14,00
Fior di latte di Agerola, salsa di pomodoro, salamino piccante, salsiccia, cipolla in agrodolce <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, chilly salami, sausage, sweet and sour onion</i>	



* in alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato.

Coperto e Servizio € 2,50

Castelbuono

15,00

Fiori di latte di Agerola, salsiccia, funghi porcini, burrata aromatizzata al tartufo e datterino giallo
Mozzarella cheese, sausage, porcini mushrooms, truffle burrata cheese, yellow tomatoes

Villa Cefalà

15,00

Crema di datterino giallo, fior di latte, stracciatella, porcini, prosciutto crudo di Parma 16 mesi Levoni, granella di noci
Cream of yellow datterino tomatoes, stracciatella, porcini mushrooms, 16-month Levoni Parma raw ham, chopped walnuts

Lombarda

15,00

Mozzarella con latte di bufala affumicata, salame Milano in uscita, ricotta, pomodoro secco, zucchine fritte, olio EVO, basilico
Smoked buffalo mozzarella, Milan salami, ricotta, dried tomatoes, fried courgettes, EVO, basil

Montanara reale

15,00

Fior di latte, rondelle di patate al burro, in uscita speck artemano Levoni, crema di gorgonzola dolce e noci
Mozzarella cheese, butter sautéed potato slices, Levoni artemano speck, sweet gorgonzola cream and walnuts

Madama Butterfly

15,00

Per metà pomodoro rosso siculo, mozzarella con latte di bufala e per metà fior di latte di Agerola, prosciutto crudo Levoni, chicche di bufala, pomodorini rossi e gialli, basilico
Half sicilian red tomato buffalo mozzarella, half Agerola fior di latte, Levoni raw ham, buffalo goodies, red and yellow cherry tomatoes, basil

Pistavecchia

16,00

Mozzarella con latte di bufala, datterini gialli, mortadella, pesto di pistacchi, burrata, olio EVO, basilico
Buffalo mozzarella, yellow tomatoes, mortadella, pistachio pesto, burrata cheese, EVO, basil

Baaria

16,00

Fior di latte, pomodorini, porcini, prosciutto crudo di Parma 16 mesi Levoni, burrata, olio EVO
Mozzarella cheese, cherry tomatoes, porcini mushrooms, Parma ham, burrata cheese, EVO

Mazara

22,00

Mozzarella con latte di Bufala, gambero rosso, zucchine marinate, chips di zucchine, scaglie di patate viola e sesamo nero
Buffalo mozzarella, red prawn, marinated zucchini, zucchini chips, purple potato flakes and black sesame

Aggiunzioni

Ingredienti base (pomodoro, origano, olio...) – 1,00

Salumi, formaggi e ingredienti premium (prosciutto crudo, bufala, burrata, speck, salmone...) – 2,00



* in alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato.

Coperto e Servizio € 2,50

DESSERT

Tre Cioccolati

8,00

Rettangolo di cioccolato fondente 75%, ganache al 90%, gelato al cioccolato, mousse di cioccolato bianco, salsa ai lamponi e polvere di olio extravergine d'oliva.

75% dark chocolate bar, 90% chocolate ganache, chocolate ice cream, white chocolate mousse, raspberry sauce and extra virgin olive oil powder.

Cassata al Forno Tiepida

8,00

Cassata al forno servita tiepida con gelato alla cannella.

Warm baked Sicilian cassata served with cinnamon ice cream.

Gelo di Melone

8,00

Gelo di melone con gel alla Strega e gelato all'aceto di Marsala.

Traditional Sicilian watermelon pudding with Strega liqueur gel and Marsala vinegar ice cream.

Il Nostro Tiramisù

8,00

Crema al mascarpone, savoiardi al caffè, cacao amaro e rinforzo di caffè.

Mascarpone cream, coffee soaked ladyfingers, bitter cocoa and espresso reduction.

Composta di Frutta

8,00

Frutta fresca di stagione.

Fresh seasonal fruit.

Sorbetto Estivo

6,00

Sorbetto con limoni freschi di nostra produzione.

Sorbet made with fresh homegrown lemons.



* in alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato.

Coperto e Servizio € 2,50



BEVANDE

Acqua naturale, 75 cl	2,50
Acqua frizzante, 75 cl	2,50
Coca-cola, 33 cl	3,00
Coca-cola zero, 33 cl	3,00
Chinotto, 33 cl	3,00
Fanta, 33 cl	3,00

BIRRE

Beck's, 33 cl	4,00
Ceres Strong Ale, 33 cl	4,00
Corona Extra, 33 cl	4,00
Heineken, 33 cl	4,00
Messina, 50 cl	6,00
Nastro Azzurro, 33 cl	4,00
Birra dello Stretto, 33 cl	5,00
Bionda alla spina, 20 cl	3,50
Bionda alla spina, 40 cl	6,00
Rossa alla spina, 30 cl	6,00

COCKTAIL



Aperol spritz <i>Aperol, prosecco, soda, fetta di arancia</i>	8,00
Campari spritz <i>Campari, prosecco, soda, fetta di arancia</i>	8,00
Cuba libre <i>Rum chiaro, cola, lime</i>	8,00
Gin tonic <i>Gin, acqua tonica, fetta di limone</i>	8,00
Hugo <i>Prosecco, soda, St-Germain, foglie di menta</i>	8,00
Mojito <i>Rum bianco, angostura, zucchero di canna, menta, acqua gassata, succo lime</i>	8,00
Moscow mule <i>Vodka, ginger beer, succo di lime</i>	8,00
Negroni <i>Gin, Campari, vermouth rosso</i>	8,00
Negroni sbagliato <i>Prosecco, Campari, vermouth rosso</i>	8,00

BOLLICINE

Nino Franco (Veneto) – Prosecco Valdobbiadene Superiore, Rustico BRUT	28,00
Planeta (Sicilia) – Metodo Classico BRUT	36,00
Tenute Nicosia (Sicilia) – Metodo Classico, Sosta Tre Santi BRUT	38,00
Charles Heidsieck (Francia) – Champagne Réserve BRUT	80,00

VINI BIANCHI SICILIA

BAGLIO DI PIANETTO

Sicilia DOC Bio – Catarratto 2025	24,00
Sicilia DOC Bio – Grillo 2025	24,00
Sicilia DOC Bio – Insolia 2025	24,00



Sicilia DOC Bio – Viognier 2025	24,00
Etna DOC – Fermata 125 2023	30,00
Viafrancia 2023	36,00
COTTANERA	
Etna Bianco DOC 2024	30,00
Etna Bianco DOC – Calderara 2023	45,00
FIRRIATO	
IGT Terre Siciliane – Charme 2024	23,00
GIODO	
Carricante – Alberelli di Giodo 2022	70,00
PLANETA	
Alastro 2024	22,00
Allemanda 2024 – Moscato	22,00
Chardonnay 2023	36,00
Terebinto 2024 – Grillo	22,00
ROCCA SIRIGNANO	
Catarratto DOC 2024	22,00
Chardonnay DOC 2024	22,00
Grillo DOC 2024	22,00
TENUTE NICOSIA	
Falde Bianco 2024	22,00
Etna DOC Bianco – Monte Gorna 2024	35,00

VINI BIANCHI NAZIONALI

BASTIANICH (FRIULI)	
Pinot Grigio 2024	28,00
Ribolla Gialla 2024	28,00
Vespa Bianco 2021	36,00
KETTMEIR (ALTO ADIGE)	
Gewurztraminer 2024	30,00
Muller Thurgau 2024	28,00
Pinot Grigio 2024	28,00



Sauvignon Blanc 2024	28,00
PFTISCHER (ALTO ADIGE)	
Gewurztraminer – Stoass 2024	28,00
Muller Thurgau – Dola 2024	27,00
PIO CESARE (PIEMONTE)	
Cortese DOCG – Gavi 2022	24,00
MESA (SARDEGNA)	
Vermentino di Sardegna – Me Giunco 2024	24,00

VINI BIANCHI ESTERI

M. CHAPOUTIER (FRANCIA)	
Pays d'Oc – Marius Blanc	22,00
EDMONDE DE ROTHSCHILD	
Legende R Baron Bordeaux Blanc AOC 2022	24,00
DOMAINE LAROCHE	
Petit Chablis 2022	32,00

VINI ROSSI SICILIA

BAGLIO DI PIANETTO	
Sicilia DOC Bio – Syrah 2024	24,00
Sicilia DOC Bio – Frappato 2024	24,00
Etna DOC – Fermata 125 2022	30,00
Viafrancia 2022	40,00
COTTANERA	
Etna Rosso DOC 2023	30,00
GIODO	
Alberelli di Giodo – Nerello Mascalese 2021	70,00
PLANETA	
Cerasuolo 2022	22,00
Nero d'Avola DOC – Controdanza 2020	22,00
Frappato 2023	22,00



Merlot – Sito dell'Ulmo 2020	30,00
Syrah – Maroccoli	30,00
ROCCA SIRIGNANO	
Nero d'Avola DOC 2023	22,00
Syrah DOC 2023	22,00
Syrah Barrique 2021	30,00
TENUTE NICOSIA	
Falde Rosso 2023	22,00
Passicato Rosso – IGT Terre Siciliane 2024	27,00
Etna DOC Rosso – Monte Gorna 2021	35,00

VINI ROSSI NAZIONALI

BADIA A COLTIBUONO (TOSCANA)	
Chianti – Cetamura 2022	23,00
SASSOREGALE (TOSCANA)	
Maremma Toscana DOC – Sangiovese 2022	24,00
BASTIANICH (FRIULI)	
Vespa Rosso 2018	40,00
MASI (VENETO)	
Amarone Classico della Valpolicella – Costasera 2019	70,00
SPERI (VENETO)	
Valpolicella Ripasso 2024	26,00
PIO CESARE (PIEMONTE)	
Barolo 'Pio' 2019	85,00
Nebbiolo Langhe DOC 2021	32,00
Oltre Langhe Rosso 2021	28,00
MESA (SARDEGNA)	
Carignano del Sulcis – Me Buio 2023	25,00



VINI ROSSI ESTERI

ALTAVISTA (ARGENTINA)

Malbec – Vive 2024

26,00

M. CHAPOUTIER (FRANCIA)

Pays d'Oc – Marius Rouge 2023

22,00

ROCO (OREGON, USA)

Pinot Noir – Gravel Road 2021

50,00

VINI ROSÉ

FIRRIATO (SICILIA)

Charme Rosé 2024

23,00

GORGHI TONDI (SICILIA)

Babbio Rosé 2024

23,00



* in alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato.

Coperto e Servizio € 2,50