

ANTIPASTI

TAGLIERE DEL MITO (A PERSONA) <i>Assortimento di formaggi, salumi, pomodori secchi, olive e funghi, frittiture*</i>	€20,00
GRAN GALÀ DI PESCE <i>polpo, gamberetti, pesce spada* affumicato, tonno affumicato, salmone affumicato, tonno in agrodolce, pepata di cozze, alici marinate, frittiture*</i>	€35,00
ANTIPASTO VEGETARIANO <i>broccoli, fagiolini e spinaci lessati, piacentino, formaggi locali, ricotta fresca, verdure grigliate, mozzarella di latte di bufala, caponata</i>	€25,00
FRITTO MISTO <i>panelle, cazzilli, fiori di zucca, arancinette, patatine (secondo disponibilità, in mancanza di qualche prodotto si raddoppia un altro alimento)</i>	€8,00

LEGUMI

ZUPPA DI FAGIOLI CON SALSICCIA DI MAIALE E FINOCCHIETTO SELVATICO	€10,00
ZUPPA DI LENTICCHIE CON FINOCCHIETTO SELVATICO E SALSICCIA	€10,00
ZUPPA DI CECI CON FINOCCHIETTO SELVATICO	€10,00

PENNE PISTACCHIO, GAMBERETTI E PANNA	€12,00
SPAGHETTI CON VONGOLE VERACI	€18,00
SPAGHETTI CON COZZE	€12,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI PESCE SPADA	€18,00
SPAGHETTI MELANZANE E PESCE SPADA	€15,00
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO <i>(cozze, vongole, gamberetti, calamari)*</i>	€18,00
SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA	€18,00
I SAPORI DI NETTUNO <i>(crema di cavolo rosso, cozze, brandy)</i> (NOVITA')	€16,00

PRIMI PIATTI (MARE)_q

RISOTTI

RISOTTO AI 4 FORMAGGI <i>mozzarella grana padano bergader piacentinu</i>	€15,00
RISOTTO AL PIACENTINU ENNESE	€15,00
RISOTTO RADICCHIO E SALSICCIA	€15,00

RISOTTO AGLI ASPARAGI	€15,00
RISOTTO ALLA MARINARA	€20,00
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI	€20,00

PRIMI PIATTI (TERRA)

Tutti i primi sono cucinati con pasta fresca, gli spaghetti sono di nostra produzione

BUSIATE ALLA PANTESCA <i>pomodorino, acciughe, olive, capperi, pinoli, mandorle, uva passa, pangrattato,</i>	€10
SPAGHETTI TRINACRIA <i>peperoni, acciughe, pomodoro, olive</i>	€10
SPAGHETTI CACIO E PEPE <i>pecorino romano, pepe nero</i>	€12
CASARECCE DON PEPPINO <i>mousse di ricotta e pomodoro con finocchietto selvatico</i>	€10
GNOCCHI ALLA SORRENTINA <i>salsa di pomodoro, mozzarella, basilico, aglio</i>	€12
GNOCCHI ALLA SORRENTINA GRATINATI AL FORNO	€15
PASTA ALLA GRICIA <i>pecorino romano, guanciale, pepe nero</i>	€14
PASTA INCACIATA ALL'ENNESE (Nostra interpretazione e specialità) <i>alici, broccoli, finocchietto selvatico, uva passa, pinoli, piacentino, pomodoro, pangrattato</i>	€13
TAGLIATELLE AI PORCINI <i>funghi porcini, salsiccia, tartufo, panna</i>	€15
PANZEROTTI AI PORCINI <i>funghi porcini, crema tartufo, panna</i>	€15
SPAGHETTI CARBONARA <i>guanciale, pecorino romano, uovo, pepe nero</i>	€14
BUSIATE CON RAGÙ DI CINGHIALE	€15
BUSIATE CON RAGÙ DI VITELLO	€12
GNOCCHI ALLA PARMIGIANA (NOVITÀ) <i>pomodoro, melanzane, mozzarella e grana padano grattugiato</i>	€15
FILATEDDI DELLE DUE SICILIE (NOVITÀ) <i>pomodorino, capperi, acciughe, mozzarella di latte di bufala basilico</i>	€15

SECONDI PIATTI (MARE)

CALAMARI* E GAMBERONI* ALLA GRIGLIA	€15
FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI*	€15
COZZE ALLA MARINARA	€12

SPIGOLA AI FERRI	€15
PESCE SPADA* AI FERRI	€15
ARROSTO MISTO DI PESCE <i>Calamari*, gamberoni*, pesce spada*, spigola</i>	€25

SECONDI PIATTI (TERRA)

BISTECCA AI FERRI	€10
COTOLETTA ALLA MILANESE <i>(Fritta con burro chiarificato)</i>	€15
SALSICCIA DI MAIALE	€8
COSTATINE DI AGNELLO AI FERRI	€25
FILETTO DEL MITO <i>funghi, carciofi, cipolle in agrodolce, piacentino</i>	€20
TAGLIATA DI VITELLO <i>Rucola, aceto balsamico, scaglie di grana</i>	€20
ARROSTO MISTO DI CARNE <i>Salsiccia, vitello, maiale, pollo, arrosticini di agnello, agnello</i>	€25
FILETTO AI FERRI	€18
FILETTO AI FUNGHI PORCINI	€20
FILETTO SU FONDUTA DI PIACENTINO	€25
STINCO DI MAIALE E PATATE AL FORNO	€18
FIorentina AI FERRI	€45 x Kg

CONTORNI

INSALATA VERDE	€4
INSALATA MISTA <i>Lattuga, pomodoro per insalata, rucola</i>	€4
PATatine FRITTE*	€4
PATATE AL FORNO	€4
INSALATONA <i>lattuga, pomodoro, radicchio, rucola, mozzarella, tonno, uovo</i>	€8

FRUTTA

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	€5
ANANAS	€5

Nei tavoli che superano le 6 persone, verrà consegnato un menù ridotto.

Se si vuole utilizzare il menu completo, si possono ordinare al massimo fino alla metà del numero dei commensali.

Esempio un tavolo da 8 persone è consentito ordinare fino al numero di 4 primi diversi

MENÙ ENNESE/SICILIANO (TIPICI)

ANTIPASTI (TIPICI)

TAGLIERE DEL MITO (A PERSONA)	€20
<i>Assortimento di formaggi, salumi, pomodori secchi, olive e funghi, frittiture*</i>	
TAGLIERE VEGETARIANO (A PERSONA)	€25
<i>Assortimento verdure grigliate, verdure lesse, formaggi locali, ricotta, caponata, mozzarella, olive, pomodori secchi</i>	

PRIMI PIATTI (TIPICI)

PASTA INCACIATA ALL'ENNESE	€13
<i>Alici, broccoli, finocchietto selvatico, uva passa, pinoli, piacentino, pomodoro, pangrattato</i>	
BUSIATE ALLA PANTESCA	€10
<i>pomodorini di pachino, acciughe, olive, capperi, pinoli, mandorle, uva passa, pangrattato, pistacchio</i>	
SPAGHETTI TRINACRIA	€10
<i>acciughe, peperoni, olive, salsa di pomodoro</i>	
CASERECCE AI SAPORI NOSTRANI	€15
<i>zucchine, melanzane, pomodorini di pachino, peperoni, ricotta salata</i>	
CASARECCE DON PEPPINO	€10
<i>salsa di pomodoro, finocchietto selvatico, ricotta</i>	
CACIO E PEPE VARIANTE ENNESE	€15
<i>piacentinu ennese, pepe nero</i>	
SPAGHETTI MELANZANE E PESCE SPADA	€15
<i>melanzane, pomodoro, pesce spada, finocchietto selvatico</i>	
IL DONO DI KORE (NOVITÀ)	€15
<i>PRESENTATA ALLO SHOW COOKING KORE SICILIA Casarecce fresche, Finocchietto selvatico, fava larga secca di Leonforte, formaggio ovino primo sale, mandorle tostate, ricotta di pecora. (Tutti prodotti GEO FOOD del territorio ennese)</i>	

SECONDI PIATTI (TIPICI)

FILETTO DEL MITO	€20
<i>funghi, carciofi, cipolle in agrodolce, piacentino</i>	
FILETTO SU FONDUTA DI PIACENTINO	€25
<i>fonduta di piacentino ennese</i>	
COSTATINE DI AGNELLO AI FERRI	€25

TAGLIATA DI VITELLO ENNESE *rucola, aceto balsamico, scaglie di piacentinu ennese* €22

DESSERT (TIPICI)

CANNOLO ALLA RICOTTA SICILIANO €4
CANNOLO SCOMPOSTO SICILIANO €5
RAVIOLO DI RICOTTA €2,5

MENÙ PIZZE (LA PIZZA SI SERVE SOLO LA SERA)

PIZZE TRADIZIONALI

MARGHERITA <i>pomodoro, mozzarella, olio, origano</i>	€6
BIANCANEVE <i>mozzarella, olio, origano</i>	€6
CAPPUCETTO ROSSO <i>pomodoro, olio, origano</i>	€5
BUFALA <i>pomodoro, mozzarella di latte di bufala, olio, origano</i>	€8
DIAVOLA <i>pomodoro, mozzarella, salame piccante, olio, origano</i>	€7
ROMANA <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio, origano</i>	€7
CAPRICCIOSA <i>pomodoro, mozz., prosciutto cotto, piselli*, funghi freschi, uovo, olio, origano</i>	€8
4 GUSTI <i>pomodoro, mozz., prosciutto cotto, piselli*, funghi freschi, carciofini, olio, origano</i>	€8
4 FORMAGGI <i>pomodoro, mozzarella, edamer, bergader, grana, olio, origano</i>	€8
NORMA <i>pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta salata, olio, origano</i>	€8
RUSTICA <i>pomodoro, olive, capperi, acciughe, pecorino, olio, origano</i>	€7
CALABRESE <i>pomodoro, mozzarella, 'nduja, olio, origano</i>	€8
BURRATA <i>pomodoro, burrata, rucola, scaglie di grana, speck, olio, origano</i>	€9
BACON <i>pomodoro, mozzarella, tuma, bacon, cipolla, olio, origano</i>	€8
PATATOSA <i>pomodoro, mozzarella, patatine fritte*, olio, origano</i>	€8
PIACENTINA <i>pomodoro, mozzarella, piacentino, olive, olio, origano</i>	€8
NAPOLETANA <i>pomodoro, mozzarella, acciughe, olio, origano</i>	€7
VEGETARIANA <i>pomodoro, mozz., melanzane, peperoni, spinaci, zucchine, olio, origano</i>	€8

CALZONE <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio, origano</i>	€8
---	-----------

TORTILLAS

TRADIZIONALE <i>sale, olio, pepe</i>	€4
---	-----------

DEL PASTORE <i>tuma, acciughe, olive, olio</i>	€7
---	-----------

AL BERGADER <i>bergader, pomodorino, rucola</i>	€7
--	-----------

PINO'S <i>mozzarella di latte di bufala, condimento bruschetta (pomodoro, cipolla, prezzemolo)</i>	€8
---	-----------

PIZZE MITICHE

AFRODITE <i>pomodoro, mozzarella, edamer, salame piccante, carciofini, olio, origano</i>	€8
---	-----------

APOLLO <i>pomodoro, mozzarella, bresaola, scaglie di grana, rucola, olio, origano</i>	€10
--	------------

ARTEMIDE <i>pomodoro, mozzarella, scaglie di grana, speck, olio, origano</i>	€9
---	-----------

ATHENA <i>pomodoro, mozzarella, scaglie di grana, melanzane, olio, origano</i>	€8
---	-----------

CERERE <i>pomodoro, mozzarella di latte di bufala, scaglie di grana, pomodorino, olio, origano</i>	€9
---	-----------

DEMETRA <i>pomodoro, mozzarella, scaglie di grana, rucola, olio, origano</i>	€8
---	-----------

DIANA <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, olio, origano</i>	€8
---	-----------

DIONISO <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, tuma, olio, origano</i>	€8
---	-----------

ETNA <i>pesto di pistacchio, mozzarella di latte di bufala, pistacchio, mortadella</i>	€10
---	------------

GIUNONE <i>pomodoro, gamberi*, cozze, calamari*, aglio, prezzemolo</i>	€15
---	------------

HELIOS <i>pomodoro, mozzarella, scamorza, bacon, olive, olio, origano</i>	€9
--	-----------

HERMES <i>mozzarella di latte di bufala a crudo, speck, condimento bruschetta (pomodoro, cipolla, prezzemolo, olio)</i>	€10
--	------------

MARTE <i>pomodoro, mozzarella, funghi porcini, olio, origano</i>	€9
---	-----------

MERCURIO <i>pomodoro, mozzarella, edamer, prosciutto crudo, olio, origano</i>	€9
--	-----------

MINERVA <i>pomodoro, mozzarella, funghi freschi, uovo, olio, origano</i>	€8
---	-----------

ODINO <i>pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte*, olio, origano</i>	€9
--	-----------

PAN pomodoro, mozzarella, funghi freschi, salame piccante, olio, origano	€8
POSEIDONE pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olio, origano	€8

GIROPIZZA

GIROPIZZA CLASSICO (min. 6 persone) <i>Include: patatine fritte*, giropizza*, bevande**, coperto.</i> <u>Solo i bambini sotto i 5 anni non partecipano al giropizza e pagheranno solo quello che consumano.</u>	€15
GIROPIZZA DEL MITO <i>Include: tagliere del mito (salumi e formaggi locali, ricotta, caponata, frittatina, fritturine, mozzarelline, olive, pomodori secchi, funghetti), giropizza, bevande**, coperto</i>	€22
GIROPIZZA CLASSICO – BEVANDE LIBERE	€18

* le pizze che si serviranno saranno pari al numero dei commensali, più un 'altro giro, gli extra richiesti saranno conteggiati

** le birre gratuite sono pari alla metà dei partecipanti al giropizza

il vino non è previsto, se servito verrà conteggiato come extra

— concluso il servizio il giropizza, non si serviranno più pizze e bevande.

PIZZE SPECIALI

LA SCHIACCIATA pomodoro a fette, prosciutto cotto, tuma, edamer, acciughe, olive, olio, origano	€16
KORE pomodoro, mozzarella di latte di bufala, salsiccia, piacentino, pomodori secchi, grana in forno, olio, origano	€10
ATHENA pomodoro, mozzarella, scaglie di grana, melanzane, olio, origano	€8
CIRCE pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, rucola, maialino, cipolla in agrodolce, olio, origano	€10
MITO pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli, olio, origano	€9
NOVIS DEA mozzarella, piacentino, pistacchio, miele	€10
PIZZA ENNESE DOP mozzarella, piacentino ennese, salsiccia, pomodoro secco, olio, origano	€10
PLUTONE mozzarella, crema di zucca, bergader, speck, noci, olio, origano	€12
CHLORIS crema di zucchine, mozzarella, salsiccia, pomodoro secco, piacentino, chips di zucchine, pinoli, olio, origano	€14

PIZZE DOLCI

PIZZA NUTELLA nutella (nocciole, latte, burro), pistacchio, zucchero a velo	€10
CIANFRUSAGLIE	€10

BEVANDE

ACQUA MINERALE 1 LT	€2	CAPPUCCINO	€3
COCA-COLA 1 LT	€4	AMARO / GRAPPA / LIMONCELLO	€3
CALICE DI VINO ROSSO / BIANCO	€5	LITRO DI VINO ROSSO / BIANCO	€14
LATTINE 33 cl	€3	MEZZO VINO ROSSO / BIANCO	€7
CAFFÈ	€1,5	CALICE DI PROSECCO	€7

BIRRE

BIRRA ALLA SPINA 20 cl <i>Moretti Baffo d'Oro</i>	€3
BIRRA ALLA SPINA 40 cl	€5
BIRRA IN BOTTIGLIA 66cl	€4
BIRRA ARTIGIANALE 75cl	€15

SUPPLEMENTI

SUPPLEMENTI STANDARD	€1	SALMONE	€3
SALUMI	€2	GAMBERETTI	€3
MOZZARELLA DI LATTE BUFALA E BURRATA	€3	SUPPLEMENTO PIZZA SPIANATA A RUOTA DI CARRO	€2
BRESAOLA E PROSCIUTTO CRUDO	€1,5	SUPPLEMENTO PIZZA SENZA GLUTINE	€2
TUMA - GORGONZOLA SCAGLIE DI GRANA	€2	COPERTO	€2
FUNGHI PORCINI	€3		

DESSERT

CANNOLO ALLA RICOTTA	€4	WAFFLE GELATO O NUTELLA	€5
CANNOLO SCOMPOSTO SICILIANO	€5	COPPA GELATO	€5

RAVIOLO DI RICOTTA FRITTO	€2,50	TIRAMISÙ DELLO CHEF	€6
CUORI CALDI VARI	€5	PANNA COTTA AL PISTACCHIO	€5
TARTUFI VARI	€5	PANNA COTTA ALLA VANIGLIA	€5
TARTUFO AFFOGATO	€6	CANNOLICCHIO	€2

LISTA ALLERGENI



** il prodotto potrebbe essere surgelato*

VINI ROSSI

CANTINE FIRRIATO PACECO (TP)

Altavilla Della Corte (Cabernet Sauvignon) €25

CANTINE TASCA D'ALMERITA – Palermo

Lamuri (Nero d'Avola) €25

Regaleali Frappato €25

Regaleali Guarnaccio €25

CANTINE DUCA DI SALAPARUTA – Marsala (TP)

Passo delle Mule (Nero d'Avola) €25

Colomba Platino (Nero d'Avola) €20

CANTINE - TERRITORIO SICILIANO

Etna Rosso DOC – Cantine Barbagallè €30

Feudo Arancio – Syrah €15

Passivento (Nero d'Avola) – Barone di Montalto, Santa Ninfa (TP) €25

Merlot – Cantine Settesoli €20

Merlot – Cantine Cusumano €20

Tinchitè Rosé – Feudo Arancio €20

Manene Cerasuolo di Vittoria – Cantine Paolo Calì €25

Ridente Orlando Syrah – Cantine Principe di Corleone €25

CANTINE PAOLINI – Marsala (TP)

Ietta Focu	€25
72 Filara (Frappato – Syrah)	€20

CANTINE LOMBARDO – San Cataldo (CL)

Nero d’Altura (Nero d’Avola)	€35
Unanime (Nero d’Avola – Cabernet Sauvignon – Syrah)	€20

CANTINE PLANETA – Menfi / Noto / Vittoria

La Segreta	€20
-------------------	------------

CANTINE BAGLIESI – Ravanusa / Naro (AG)

Calos Syrah	€20
Maior Blend (Cabernet Sauvignon - Merlot - Nero d’Avola)	€35
Kammut (Nero d’Avola)	€20
Nero Saraceno (Nero d’Avola, affinato in barrique)	€30

Cabernet Sauvignon – Cantine Fazio	€20
---	------------

Etna Rosso DOC – Cantine Nicosia	€25
---	------------

VINI BIANCHI

CANTINE TERRITORIO SICILIANO

Tinchitè Grillo Cantine Feudo Arancio (Frizzante)	€20
Sciauru Cantine Paoline (Frizzante)	€20
Cataratto Cantine Bagliesi Bio	€25
Grillo D’altura Cantine Lombardo	€25
Bianco D’altura Cataratto Cantine Lombardo	€25
Unanime Bianco	€20
Colomba Platino Duca Di Salaparuta	€20
Chardonnay - Cantine Rapitalà	€20

Unanime Bianco Cantine Lombardo	€20
Sofi Cantine Bagliesi Ravanusa-Naro (Frizzante)	€20
Cucunci Cantine Barone Di Montalto (Frizzante)	€25
Prosecco	€15
Tinchite' Rosato Cantina Feudo Arancio	€20
Aisha Cataratto Cantina Musita	€20
Etna Bianco Doc Cantine Enkelados	€20