



# MAGATAMA



cucina  
internazionale popolare



# ANTI - PASTI

Perché chi ben inizia...  
ha iniziato!

## **EDAMAME FRITTI 6.50€**

Baccelli di soia\* fritti conditi con sale Maldon e bacche rosa.

## **INSALATA GOMA WAKAME 6€**

Insalata di alghe\* giapponesi condita con sesamo tostato, togarashi e il suo olio aromatizzato.

## **ZUPPA DI MISO 6.50€**

Tradizionale zuppa giapponese di miso in brodo dashi, tofu, alga wakame\* e funghi freschi.

## **GAMBERI IN TEMPURA 14€**

Gamberi\* in tempura con panatura al panko e mandorle tostate, serviti con maionese al prezzemolo e miele.

## **CROCCHETTE DI TONNO E PATATA DOLCE 14€**

Crocchette di tonno e patata dolce con Vastedda della Valle del Belice, capperi di Salina e panatura al panko servite su hummus di edamame\* e maionese al lime.

## **UOVO CON DUE ROSSI 11€**

Tuorlo d'uovo in panko, spuma di sedano rapa aromatizzato al timo, polvere di tartufo bianco, crostini di pane e perle di tartufo nero.

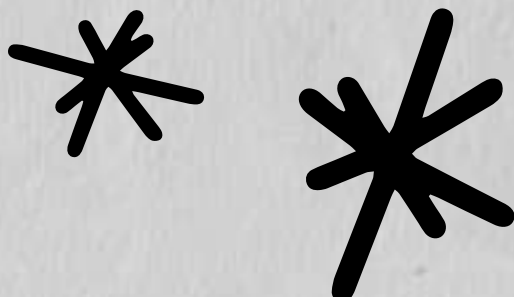
## **CAPESANTE, GAMBERO ROSSO E SALICORNIA €14**

Capesante\* scottate, salicornia in doppia consistenza e gambero rosso\* marinati in vinaigrette di yuzu, gel di zenzero, ikura ed aria salata ai fiori di sambuco serviti su brodo dashi.

## **TARTARE DI TONNO 16€**

Tartare di tonno\*\* battuta al coltello e condita alla siciliana con capperi di Salina e cipollotto.

# PATATE



## **PATATE CLASSICHE 5,50€**

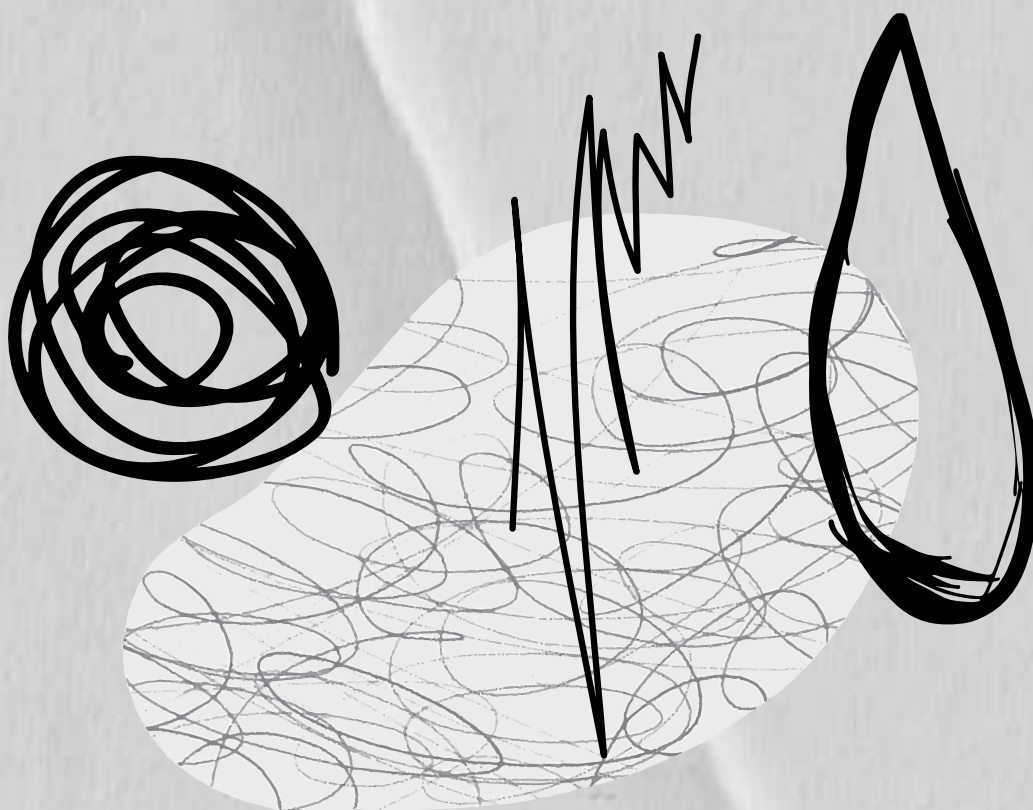
Patate fresche fritte a bastoncino.

## **PATATE TUMA E PORRO 7€**

Patate fresche fritte a bastoncino con scaglie di tuma e porro croccante.

## **PATATE ALLA PAPRIKA AFFUMICATA 7€**

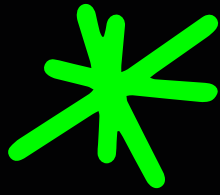
Patate fresche fritte a bastoncino condite con paprika affumicata.



\*ALIMENTO SURGELATO/CONGELATO.

\*\*PRODOTTO ACQUISTATO FRESCO E SOTTOPOSTO

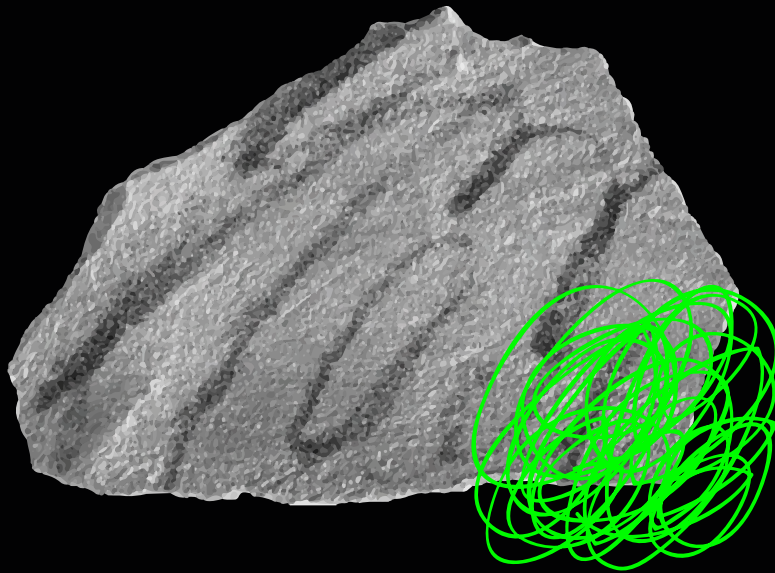
A TRATTAMENTO TERMICO PER LE FINALITÀ DI BONIFICA SANITARIA.



# BISTRROT



SEI UNA  
BRUTTA PERSONA,  
MA TI AMIAMO LO  
STESSO



Ti è una selezione di piatti **NON** sushi,  
**NON** pizza per saziare la tua fame.



# PASTE

Perché a noi che piace esagerare,  
una sola pasta era troppo poco.

## UDON CON VERDURE DI STAGIONE 15€ (VEGAN)

Tagliolini asiatici di grano tenero saltati al wok e conditi con verdure di stagione in olio cottura, salsa soba home made e semi di sesamo bianco tostato.

## RAVIOLI ASIATICI 16€

Mix selezione dello chef

## NOODLES, YUZU, RICCI E KATSUOBUSHI 22€

Tagliatelle giapponesi di frumento in emulsione di yuzu e burro affumicato, polpa di ricci\*, mollica atturrata e katsuobushi.

## GYOZA, ARACHIDI, ZUCCA E TUMA PERSA 15€ (VEGETARIANI)

Ravioli giapponesi ripieni di arachidi, zucca e tuma persa serviti con brodo di verdure di stagione e zenzero.

\*ALIMENTO SURGELATO/CONGELATO.

\*\*PRODOTTO ACQUISTATO FRESCO E SOTTOPOSTO

A TRATTAMENTO TERMICO PER LE FINALITÀ DI BONIFICA SANITARIA.

BISTROT

## TRA I DUE PANI

Perché a chiamarlo burger sono bravi tutti.  
Servito con patatine classiche fritte a bastoncino.

### SALMONE 16,50€

Filetto di salmone con panatura al panko, slice di avocado, stracciatella pugliese del caseificio Gioiella, erba cipollina, maionese all'avocado.

### TONNO E BURRATA 18€

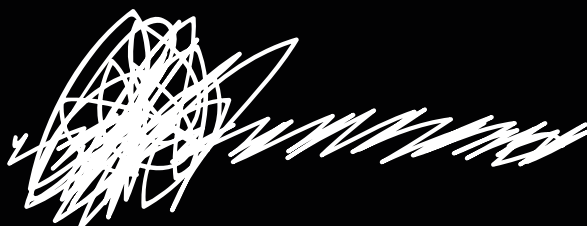
Tartare di tonno\*\* condita alla siciliana, burrata pugliese del caseificio Gioiella, porro croccante, pesto di cavolo trunzo, lamelle di mandorle tostate.

### SCOTTONA, FUNGHI E CASTAGNE 13€

Carpaccio di scottona, funghi di stagione, misticanza, pomodorino confit, zest di castagne e pesto di erbe di campo.

### SCOTTONA, ZUCCHINE E PROVOLA 14€

Hamburger di scottona, chips di zucchine, cipolla caramellata, scaglie di provolone del Monaco DOP, maionese al prezzemolo e miele.



# POKE

Immagina un'insalata di riso e cose talmente buone che dici aloha al primo boccone.

## SALMONE O TONNO 14€

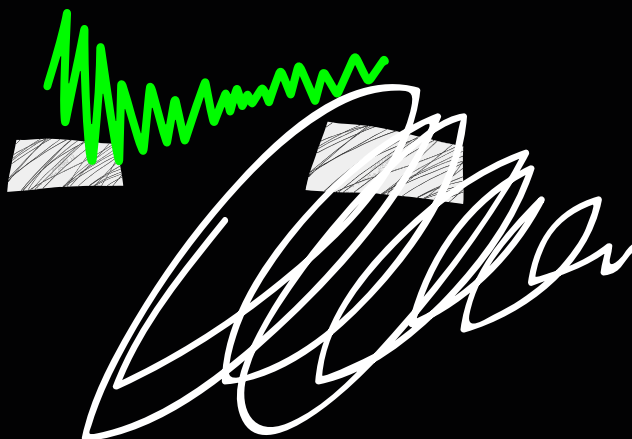
Riso, salmone\*\* o tonno\*\*, avocado, erba cipollina, alga wakame\*, edamame\*, maionese all'avocado, granella di pistacchio.

## GAMBERO 14€

Riso, gambero\* in tempura, cipolla caramellata, mango, pomodorino confit, edamame\*, mandorle tostate e maionese al prezzemolo.

## POLPO 15€

Riso, polpo\* arrostito, patate dolci, edamame\*, insalata di cavolo trunzo, porro croccante, maionese al prezzemolo.



\*ALIMENTO SURGELATO/CONGELATO.

\*\*PRODOTTO ACQUISTATO FRESCO E SOTTOPOSTO

A TRATTAMENTO TERMICO PER LE FINALITÀ DI BONIFICA SANITARIA.

BISTROT

## PIATTI UNICI

PROPRIO COME TE.

La mattina appena sveglio, dopo il caffè.

### BRANZINO, SEDANO RAPA E CASTAGNE ARROSTITE 19€

Branzino al vapore, spuma di sedano rapa, bietole in doppia consistenza e zest di castagne arrostite.

### TATAKI DI TONNO E CIPOLLA 18€

Filetto di tonno\*\* scottato con metodo giapponese, gel di cipolla rossa, croccante di panko allo zafferano ed erba cipollina, servito con insalatina di misticanza e cucunci in pastella.

### SALMONE, MISO E BEURRE BLANC 18€

Salmone marinato nel miso, beurre blanc aromatizzato, verdura saltata e filetti di peperoncino.

### YAKITORI DI MAIALE, PORRO E FUNGHI 16€

Spiedini di capocollo di maiale cotto a bassa temperatura, porro e funghi cotti in griglia con salsa teriyaki, semi di sesamo ed erba cipollina.

### POLPO, TRUNZO E GUANCIALE 17€

Polpo\* in doppia cottura, pesto di cavolo trunzo, vellutata di patate dolci, polvere di guanciale di maialino nero dei Nebrodi e zest di lime.





# SUSHI


Per chi la vuole cruda.  
Direttamente dal Giappone, ma un  
po' anche dal pescivendolo di fiducia,  
che è un tipo giusto.

## NIGIRI

Gambero rosso\* e perle di yuzu 2 pz 6€  
Branzino\*\* e perle di basilico 2 pz 6€  
Salmon\* e ikura 2 pz 5€  
Capesante\* e perle di yuzu 2 pz 6€  
Tonno\*\* e perle di tartufo nero 2 pz 6€  
Mix selezione chef 10 pz 16€



\*ALIMENTO SURGELATO/CONGELATO.



\*\*PRODOTTO ACQUISTATO FRESCO E SOTTOPOSTO  
A TRATTAMENTO TERMICO PER LE FINALITÀ DI BONIFICA SANITARIA.

GUNKAN

Branzino\*\*, tartare di branzino\*\*, confettura di peperone  
confit, erba cipollina 2 pz 7€

Salmone\*\*, tartare di salmone\*\*, stracciatella pugliese del caseificio  
Gioiella, granella di pistacchio e salsa teriyaki 2 pz 6€

Tonno\*\*, cavolo trunzo stufato, pomodorino semi-dry, maionese  
giapponese e perle di tartufo nero 2 pz 7€

Mix selezione chef 6 pz 15,5€

CARPACCIO

Condito con salsa ponzu, sesamo ed erba cipollina.  
Su richiesta caviale siberiano, 10 gr 18€

Branzino\*\* 14€

Salmone\*\* 13€

Tonno\*\* 14€

Mix: gambero rosso\*, pesce bianco,  
salmone e tonno 28€

SASHIMI

Nudo e crudo.  
Su richiesta caviale siberiano, 10 gr 18€

Branzino\*\* 6 pz 13€

Salmone\*\* 6 pz 12€

Tonno\*\* 6 pz 13€

Mix selezione dello chef 18 pz 27€



### HOSOMAKI 6 PZ

Avocado 6 pz 5€  
Cetriolo 6 pz 4€  
Mango 6 pz 5€  
Gambero rosso\* 6 pz 7€  
Branzino\*\* 6 pz 6€  
Salmone\*\* 6 pz 6 6€  
Tonno\*\* 6 pz 7€

### FUTOMAKI 10 PZ

#### **Gambero rosso, limone e zenzero 21€**

In: tonno, salmone\*\*, avocado.  
Out: tartare di gambero rosso\*, confettura di limone e zenzero ed erba cipollina.

#### **Tonno e ikura 18,50€**

In: gambero\* tempura, cetriolo, maionese giapponese, tonno cotto a bassa temperatura con erbe aromatiche.  
Out: slice di salmone\*\*, foglie di shiso e ikura

### URAMAKI 8 PZ

#### **Tonno e trunzo 15€**

In: tonno cotto a bassa temperatura con erbe aromatiche, cavolo trunzo stufato, maionese al prezzemolo.  
Out: slice di tonno scottato, porro croccante, salsa teriyaki.

#### **Gambero, granchio e mentaiko 16€**

In: gambero\* in tempura, avocado.  
Out: salmone\*\*, tartare di granchio delle nevi con maionese al mentaiko scottata.

\*ALIMENTO SURGELATO/CONGELATO.

\*\*PRODOTTO ACQUISTATO FRESCO E SOTTOPOSTO

A TRATTAMENTO TERMICO PER LE FINALITÀ DI BONIFICA SANITARIA.

**Tonno, mango e passion fruit 16,50€**

In: tonno\*\*, mango, formaggio fresco.

Out: slice di tonno\*\*, perle di mango e passion fruit,  
perle di riso soffiato, salsa teriyaki.

**Shiso e Capesante 18€**

In: branzino\*\*, carpaccio di cetriolo, avocado.

Out: shiso, capesante\* in vinaigrette di yuzu, zest  
di lime e ikura.

**Tonno, pomodoro e basilico 20€**

In: tonno\*\*, foglie basilico, pomodorino semi-dry.

Out: gambero rosso\* e perle di basilico.

**Salmone e gambero 13,50€**

In: gambero\* in tempura, avocado, formaggio fresco.

Out: slice di salmone scottato, erba cipollina, salsa teriyaki.

**Gambero rosso e pera 16€**

In: branzino\*\*, pera.

Out: tartare di gambero rosso\*, confettura di limone  
e zenzero, ikura e zest di lime.

**Salmone, stracciatella e pistacchio 15€**

In: salmone in tempura, avocado.

Out: slice di mango, stracciatella pugliese del caseificio  
Gioiella, granella di pistacchio, salsa teriyaki.

**Caviale e salicornia 27€**

In: salmone\*\*, salicornia in tempura.

Out: slice di branzino\*\*, zest di lime,  
caviale siberiano 10gr.

**Salmone e asparagi 15€ (piccante)**

In: salmone\*\*, asparago in tempura.

Out: slice di salmone scottato, maionese giapponese  
piccante e perle di riso soffiato.

**Ricci e mango 20.50€**

In: gambero\* in tempura, mango.  
Out: slice di branzino scottato, polpa di ricci\*,  
ikura, erba cipollina.

**Polpo e mango 16€**

in: polpo\* grigliato e mango.  
Out: slice di branzino\*\*, confettura al peperone  
confit, erba cipollina.

**Tartufo e salicornia 17€**

In: tonno\*\*, salicornia in tempura.  
Out: slice di tonno\*\*, perle di tartufo nero,  
erba cipollina.

**Zenzero, mango e avocado 12€ (vegetariano)**

In: tempura di mango, formaggio fresco.  
Out: slice di avocado, perle di lime, salsa teriyaki.

**NON È CRUDO**

**Per chi la vuole cotta.  
Selezione di hosomaki e futomaki  
in tempura.**

**Salmone e mirtilli 13€ 8 pz**

Hosomaki con panatura al panko.  
In: salmone.  
Out: formaggio fresco, perle di mirtillo,  
erba cipollina.

**Tonno, salmone e mandorle 19€ 10 pz**

Futomaki con panatura al panko.  
In: tonno, salmone, avocado, formaggio fresco.  
Out: tartare di mango, salsa teriyaki  
e mandorle tostate.

\*ALIMENTO SURGELATO/CONGELATO.

\*\*PRODOTTO ACQUISTATO FRESCO E SOTTOPOSTO  
A TRATTAMENTO TERMICO PER LE FINALITÀ DI BONIFICA SANITARIA.

PI

ZZ

ZZZ

ZZZZ

ZZZZZ

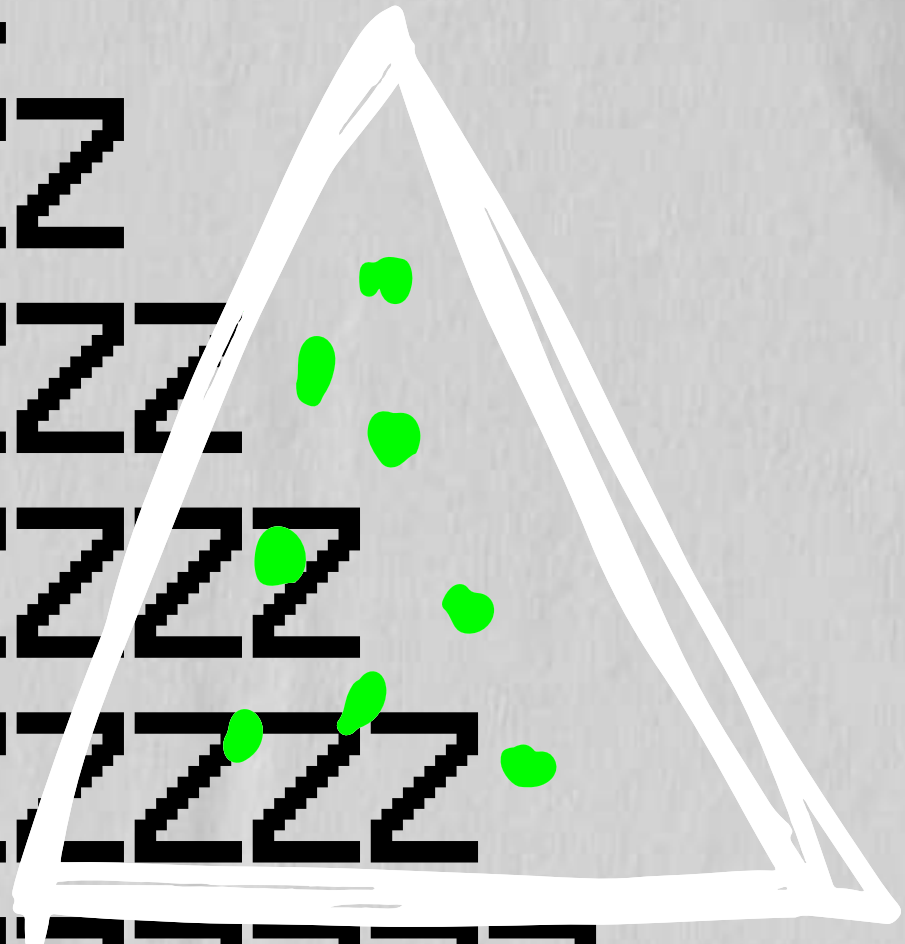
ZZZZZZ

ZZZZZZZ

ZZZZZZZZ

ZZZZZZZZA

Qui usiamo



# MONTANARINE

## CANTABRICA 9,50€

Pizze fritte condite con ricotta fresca, acciughe del Mar Cantabrico, finocchietto selvatico e pepe nero.

## MARGHERITA 8,50€

Pizze fritte condite con pomodorino confit, stracciatella del caseificio Gioiella e perle di basilico.

## RAGÙ 9,50€

Pizze fritte condite con ragù di carne mista di maiale e manzo, scaglie di caciocavallo ragusano DOP e foglie di basilico fresco.

# PIZZA AL TEGAMINO

## GAMBERO ROSSO, TARTUFO E LIME 16€

Stracciatella pugliese del caseificio Gioiella, gambero rosso\*, perle di tartufo, zest di lime.

## TRUNZO E CIPOLLA 12€

Stracciatella pugliese del caseificio Gioiella, pesto di cavolo trunzo, carpaccio di scottona ragusana, cipolla caramellata.

## COME UNA CAPRESE 12€

Mozzarella di bufala campana DOP del caseificio La Perla, pomodorino confit, perle di basilico.

## RICOTTA E PERE 14€

Ricotta fresca, prosciutto crudo San Daniele DOP 18 mesi Villani 1886, pere Smith caramellate e in chips e pesto di erbe di campo.

\*ALIMENTO SURGELATO/CONGELATO.

\*\*PRODOTTO ACQUISTATO FRESCO E SOTTOPOSTO

A TRATTAMENTO TERMICO PER LE FINALITÀ DI BONIFICA SANITARIA.

PIZZA



# MARGHERITA IN SALITTA

La regina delle pizze è buona in tutti i modi, ma a modo nostro di più.

## MARGHERITA 8€

Pomodoro pelato San Marzano DOP strizzato a mano, fiordilatte pugliese del caseificio Gioiella, basilico fresco, olio extra vergine di oliva tonda Iblea.

## MARGHERITA IN GIALLO 11€

Passata di pomodorino datterino giallo, fiordilatte pugliese del caseificio Gioiella, perle di basilico, olio extra vergine di oliva tonda Iblea.

## MARGHERITA IN VERDE 12€

Crema di basilico fresco, grattugiata di parmigiano reggiano DOP 30 mesi, mozzarella di bufala campana DOP del caseificio La Perla, pomodorino datterino giallo, pomodorino semi-dry, pomodorino confit, olio extra vergine di oliva tonda Iblea.

## MARGHERITA IN CAMPANIA 9€

Pomodoro pelato San Marzano DOP strizzato a mano, petali di mozzarella di bufala campana DOP del caseificio La Perla a metà cottura, foglie di basilico fresco, olio extra vergine di oliva tonda Iblea.

## Scegli la tua pizza, scommetti che ti stendiamo?!

Contemporanea 30-32 cm: sottile al centro con cornicione alto e alveolato.

Verace a ruota di carro 36 cm: sottile e senza cornicione.

Supplemento di 1.50€ per la pizza a ruota di carro.

\*ALIMENTO SURGELATO/CONGELATO.

\*\*PRODOTTO ACQUISTATO FRESCO E SOTTOPOSTO

A TRATTAMENTO TERMICO PER LE FINALITÀ DI BONIFICA SANITARIA.





# CHE PIZZA

Impasto più leggero e digeribile, lievitazione più lunga, farine più fighe macinate a pietra e materie prime d'eccellenza, presidi slow food e prodotti di stagione.

## **PARMIGIANA 13€**

Crema di melanzane homemade, fiordilatte pugliese del caseificio Gioiella, polvere di tuorlo d'uovo, pomodorino confit, prosciutto cotto alta qualità "Il Brace" Villani 1886 in uscita, grattugia di parmigiano reggiano DOP 30 mesi, foglie di basilico fresco, olio extra vergine d'oliva tonda Iblea.

## **TONNO E CIPOLLA 15€**

Passata di pomodorino datterino giallo, mozzarella fiordilatte del caseificio Gioiella, filetti di tonno cotto a bassa temperatura, cipolla rossa caramellata, stracciatella pugliese del caseificio Gioiella, zest di lime, olio extra vergine d'oliva tonda Iblea.

## **NORMA A DOPPIO FORNO 12,50€**

Pomodoro pelato San Marzano DOP strizzato a mano, crema di melanzane homemade, scaglie di ricotta messinese doppio forno, chips di melanzana, foglie di basilico fresco, olio extra vergine d'oliva tonda Iblea.

## **CARBONARA 14,50€**

Crema di Caciocavallo Ragusano DOP, fiordilatte pugliese del caseificio Gioiella, guanciale di suino nero dei Nebrodi, crema d'uovo, fonduta di Pecorino Romano DOP, pepe nero.

## **MARINARA IN PUGLIA 13€**

Pomodoro pelato San Marzano DOP strizzato a mano, pomodorino confit, alici del Mar Cantabrico, crema di aglio rosso di Nubia, burrata pugliese del caseificio Gioiella, origano fresco, filetti di peperoncino, olio extra vergine d'oliva tonda Iblea.

## **IL TRUNZO SI È STUFATO 15,50€**

Mozzarella di bufala campana DOP del caseificio La Perla, cavolo trunzo stufato, porro croccante, pomodorino confit, coppa di suino Nero dei Nebrodi, olio extra vergine d'oliva tonda Iblea.

# PIZZA

## 4 FORMAGGI E 1/2 14,50€

Fiordilatte pugliese del caseificio Gioiella, gorgonzola DOP, vastedda della Valle del Belice, stracciatella pugliese del caseificio Gioiella, scaglie di provolone del Monaco, erba cipollina.

## BACCALÀ 19€

Fiordilatte pugliese del caseificio Gioiella, tuma, capperi di Salina, baccalà mantecato, polvere di olive taggiasche, riduzione di pomodoro San Marzano, pesto di erbe di campo.

## ZUCCHINE E PROVOLA 15€

Fiordilatte pugliese del caseificio Gioiella, passata di pomodorino datterino giallo, chips di zuccina, prosciutto crudo San Daniele DOP 18 mesi Villani 1886, scaglie di provolone del Monaco.

## GORGONZOLA & PERE 16,50€

Fiordilatte pugliese del caseificio Gioiella, gorgonzola DOP, pere caramellate, coppa di suino nero dei Nebrodi, pesto di cavolo trunzo.

## PISTACCHIO, PROVOLA E SPECK 15€

Fiordilatte pugliese del caseificio Gioiella, pesto di pistacchio, provola affumicata, gran speck nazionale Villani 1886, grattugiata diparmigiano reggiano DOP 30 mesi, granella di pistacchio.

## MORTADELLA, TARTUFO E LIME 13,50€

Stracciatella pugliese del caseificio Gioiella, mortadella Bologna IGP "La Santo" Villani 1886, fiordilatte pugliese del caseificio Gioiella, zest di lime, perle di tartufo.

## CALABRIA VS SPAGNA (PICCANTE) 14€

Pomodoro pelato san marzano strizzato a mano, nduja calabra, chorizo iberico Blazquez 1932, burrata pugliese del caseificio Gioiella, fiordilatte pugliese del caseificio Gioiella, filetti di peperoncino, origano fresco.



**CARCIOFI, TUMA E MIELE 15.50€**

Fiordilatte pugliese del caseificio Gioiella, tuma, carciofi saltati, miele millefiori delle Madonie d'api nere Amodeo (presidio slow food), fonduta di Pecorino Romano DOP, pesto di erbe di campo.

**ITALIANA 15€**

Fiordilatte pugliese del caseificio Gioiella, basilico infornato, pomodorino confit, prosciutto cotto alta qualità "Il Bracc" Villani 1886, grattugiata di parmigiano reggiano DOP 30 mesi, foglie di basilico fresco.

**UNA SERA A NAPOLI 15,50€**

Fiordilatte pugliese affumicato del caseificio Gioiella, salsiccia di suino nero dei Nebrodi, patate lesse, pepe nero.

**E' UNA CAPRICCIOSA 13€**

Fiordilatte pugliese del caseificio Gioiella, prosciutto cotto alta qualità "Il Bracc" Villani 1886, funghi di stagione in doppia consistenza, riduzione di pomodoro San Marzano, polvere d'uovo.

**JAMON & BIETOLE 20€**

Stracciatella pugliese del caseificio Gioiella, salsa di pomodorino datterino giallo, verdure di stagione saltate, jamon iberico Blazquez 1932, pomodorino confit, pesto di erbe di campo.

**VEGETARIANA 12€**

Fiordilatte pugliese del caseificio Gioiella, provola affumicata, patate al fornospesiate, bietole, crema di melanzane homemade, polvere di olive.

**ZUCCA E SPECK 14€**

Crema di zucca homemade, fiordilatte pugliese del caseificio Gioiella, patate al forno aromatizzate, gran speck nazionale Villani 1886, fonduta di Pecorino Romano DOP.

**Scegli la tua pizza, scommetti che ti stendiamo?!**

Contemporanea 30-32 cm: sottile al centro con cornicione alto e alveolato.

Verace a ruota di carro 36 cm: sottile e senza cornicione.

**Supplemento di 1.50€ per la pizza a ruota di carro.**

\*ALIMENTO SURGELATO/CONGELATO.

\*\*PRODOTTO ACQUISTATO FRESCO E SOTTOPOSTO

A TRATTAMENTO TERMICO PER LE FINALITÀ DI BONIFICA SANITARIA.



# SUPPLEMENTI

- 3€ GRANELLA DI PISTACCHIO
- 3.50€ PESTO DI PISTACCHIO
- 3.50€ FUNGHI DI STAGIONE
- 3€ ZUCCA
- 3€ PERLE DI BASILICO
- 3€ POMODORO SEMI-DRY
- 3.50€ CARCIOFI
- 5€ PERLE DI TARTUFO
- 3.50€ FIORDILATTE GIOIELLA
- 3.50€ STRACCIATELLA GIOIELLA
- 3.50€ BURRATA GIOIELLA
- 4€ MOZZARELLA DI BUFALA DOP LA PERLA
- 4€ RICOTTA DOPPIO FORNO
- 3.50€ VASTEDDA DELLA VALLE DEL BELICE
- 4.50€ PROVOLONE DEL MONACO
- 3.50€ PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ "IL BRACE" VILLANI 1886
- 4€ PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE DOP 18 MESI VILLANI 1886
- 4€ COPPA DI SUINO NERO DEI NEBRODI
- 4€ GUANCIALE DI SUINO NERO DEI NEBRODI
- 3.50€ SALSICCIA DI SUINO NERO DEI NEBRODI
- 3.50€ SPECK NAZIONALE VILLANI 1886
- 3.50€ MORTADELLA BOLOGNA IGP "LA SANTO" VILLANI 1886
- 3€ NDUJA
- 4€ CHORIZO IBERICO
- 9€ JAMON IBERICO BLAZQUEZ 1932 (50 GR)
- 3.50€ CARPACCIO DI SCOTTONA
- 9€ GAMBERO ROSSO\*
- 5€ FILETTI DI TONNO COTTO A BASSA TEMPERATURA
- 6€ BACCALÀ MANTECATO
- 6€ ALICI DEL MAR CANTABRICO
- 3€ PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI

\* TUTTI GLI ALTRI SUPPLEMENTI HANNO UN COSTO COMPRESO TRA 0.50€ E 2€

# HAPPY ENDING

Se ti dice male, non restare con l'amaro in bocca.  
CHIUDI IN DOLCEZZA.

## GÂTEAUX AU CHOCOLAT 7€

Quadrotti di tortino al cioccolato, gelato alla vaniglia, crumble al cacao, frutta di stagione, caramello salato e granella di pistacchio.

## KEY LIME GINGER PIE 7€

Cestino di pasta sablè al limone ed inserto allo zenzero e lime servito con panna montata e zest di lime.

## TIRAMISÙ 6€

Savoardi artigianali, crema al mascarpone, caffè Moak, cacao amaro, tuile al cioccolato.

## CHEESECAKE 6,50€

Tortino al formaggio fresco su base di biscotto servito con panna montata e confettura Bonsicilia a scelta tra gelsi neri, fico d'india, limone e zenzero o crema al cioccolato di Modica.

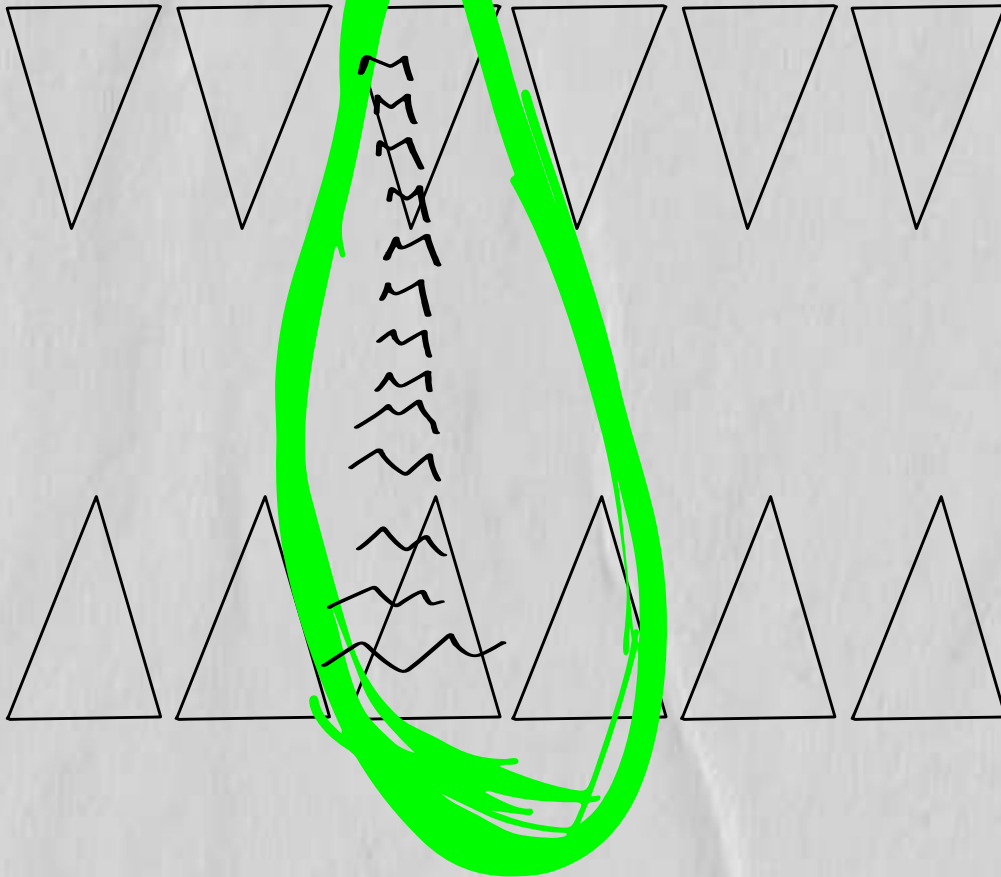


# GENTE

per

\*

buone



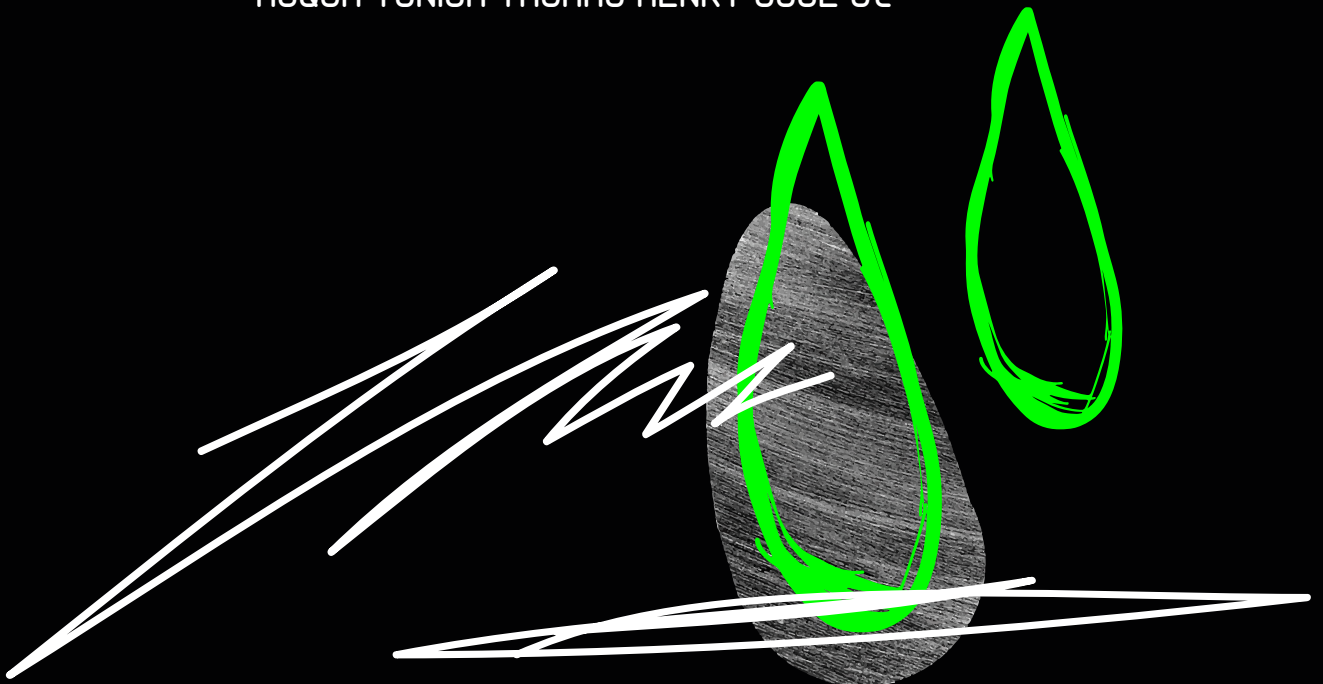
\* Se proprio che proprio... te la daremo a bere.  
Acqua santa e bevande del paradiso.

## ACQUA

ACQUA PANNA 75 CL 3€  
ACQUA LETE 75 CL 3€  
ACQUA SAN PELLEGRINO 75 CL 3€  
ACQUA PERRIER 33CL 3€  
ACQUA COOL NATURALE 33CL 1,5€  
ACQUA COOL FRIZZANTE 1,5€

## SOFT DRINK

COCA COLA 33CL 3€  
COCA COLA ZERO 33CL 3€  
CHINOTTO TOMARCHIO BIO 33CL 3€  
GAZZOSA TOMARCHIO BIO 33CL 3€  
ARANCIATA ROSSA TOMARCHIO BIO 33CL 3€  
LIMONATA TOMARCHIO BIO 33CL 3€  
SPUMA TOMARCHIO BIO 33 CL 3€  
ACQUA TONICA THOMAS HENRY 33CL 3€



# CAFFÈ E TISANE

PIÙ LO MANDI GIÙ,  
PIÙ TI TIRA SU.

Caffè, infusi, tisane, tè, ME  
(solo su ordinazione).

CAFFÈ MOAK ROCK 1,50€

CAFFÈ MOAK SOUL 1,50€

CAFFÈ GINSENG 2€

CAFFÈ ORZO 2€

CAPPUCCINO 2,50€

TÈ VERDE GUNPOWDER 4,50€

TÈ ROSSO RIBES E ZENZERO 4,50€

INFUSO ESOTICO MANGO E MENTA 5€

TISANA AGRUMATA ZENZERO E LIMONE 5€

# DISTILLATI, AMARI E LIQUORI

Per un digestivo, un fine pasto alcolico o in abbinamento al dolce,  
se lo chiedi con gentilezza, te la daremo a bere.

GRAPPA EXTRAFINA NARDINI 1779 5€

GRAPPA RISERVA 5 ANNI NARDINI 1779 5€

GRAPPA RISERVA 15 ANNI NARDINI 1779 10€

ACQUA DI CEDRO NARDINI 1779 5€

TAGLIATELLA NARDINI 1779 5€

DISTILLATO DI MANDORLA NARDINI 1779 6€

BUKKURAM SOLE D'AGOSTO, PASSITO DI PANTELLERIA 9€

HIRA, MALVASIA DELLE LIPARI 5€

AMARO CYNAR 4€

AMARO AMARA 5€

AMARO DEL CAPO 4€

AMARO NARDINI 5€



# BIERE

Alla spina, ma non nel fianco.  
Solo bionda o rossa, fredda il giusto,  
appena spillata.

## BITBURGER PREMIUM PILS 4€

La birra più amata in tutta la Germania. Il gusto rotondo dell'aroma di luppolo si coniuga a freschezza ed eleganza, cui si aggiungono un colore giallo paglierino chiaro e brillante e una schiuma persistente e leggermente porosa.

Gradazione alcolica: 4,8% vol

## BENEDIKTINER WEISS 4€

Dal gusto pieno e al tempo stesso con schiuma fine e colore ambrato luminoso, si presenta con un proporzionato intorbidamento da lievito. La combinazione armoniosa di delicata frizzantezza ed effervescenza agrumata è ciò che rende questa birra artigianale un momento di gusto forte ed espressivo.

Gradazione alcolica: 5,4% vol

## CREW REPUBLIC 4€

Colore rosso brillante, corpo pieno, schiuma persistente e stabile.

Al naso si percepisce immediatamente il malto.

Al palato è elegante e piacevole, poco amara.

Gradazione alcolica: 6% vol





# 729 BEER

La birra artigianale 100% Siciliana

## **WEISS 33CL 6€**

Bevuta facile, gusto agrumato derivato dall'utilizzo di scorze d'arancia, leggero amaro equilibrato dal gusto maltato persistente durante tutta la bevuta. Gasatura media, schiuma compatta.

\* Gradazione alcolica: 4% vol

## **IPA 33CL 6€**

Sapore deciso, con l'amaro del luppolo che la fa da padrone e un bouquet aromatico molto persistente derivato dall'abbondante luppolo inserito in dry-hopping. Grazie alla sapiente combinazione di luppoli utilizzati, la nostra IPA risulta equilibrata e si sposa perfettamente con la componente maltata. Ogni sorso sarà una scoperta.

\* Gradazione alcolica: 5,2% vol

## **RED ALE 33 CL 6€**

Al palato si percepiscono immediatamente le note maltate, di caramello, tipiche dei malti speciali utilizzati. Leggero erbaceo derivato dall'utilizzo di luppolo Mosaic in dry hopping, che trova il suo equilibrio con la nota d'amaro garantita da Chinook.

\* Gradazione alcolica: 6,2% vol





# MAGATAMA

# BIRRA

# BALADIN

La birra artigianale da filiera agricola italiana.

## **NAZIONALE 75CL 15€**

Di colore giallo intenso, questa birra si presenta con una delicatissima velatura e una schiuma bianca e fine di buona persistenza. I suoi profumi delicati sono un esempio di equilibrio tra le parti fruttate, erbacee e maltate e le donano un aroma che invita alla bevuta in virtù della sua leggerezza

\* Gradazione alcolica: 6,5% vol

## **ISAAC 75CL 15€**

Una bianca di color giallo paglierino. Leggermente velata ed opalescente con schiuma fine e moderata, che al naso esprime subito piacevoli note agrumate e una delicata speziatura che sale a mano a mano che la birra acquista calore

\* Gradazione alcolica: 5% vol

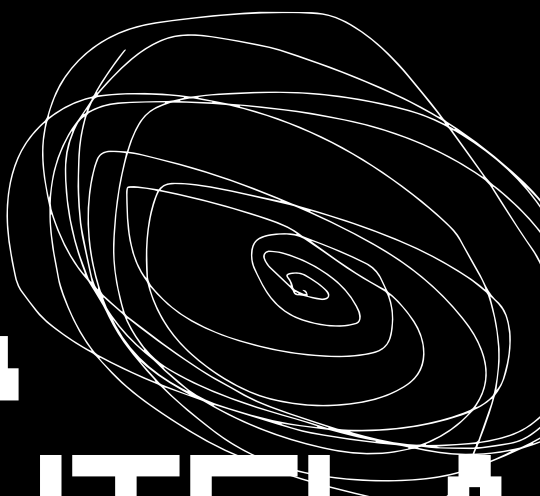
## **SUPER BITTER 75CL 15€**

È una birra ambrata con schiuma persistente di colore nocciola chiaro. Profumi fruttati e caldi giungono immediati al naso, fondendosi armonicamente con le delicate note erbacee e agrumate del luppolo, che ritroviamo in bocca anche nel momento della degustazione insieme ai sentori di cereale presenti sin dal primo sorso

\* Gradazione alcolica: 8% vol



INFORMA-  
ZIONI  
ALLA  
CLIENTELA



INERENTI LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI  
INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI  
CONSIDERATI ALLERGENI E DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparate e somministrate in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE N°1169/2011 "Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze".

**1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE O PRODOTTI DERIVATI**

**(GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT)**

**2 FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI ACAGIÙ, DI PECAN, DEL BRASILE, PISTACCHI, MACADAMIA)**

**3 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI**

**4 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO**

**5 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA**

**6 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE**

**7 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE**

**8 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO**

**9 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI**


**10 SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A 10MG/KG**

**11 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA**

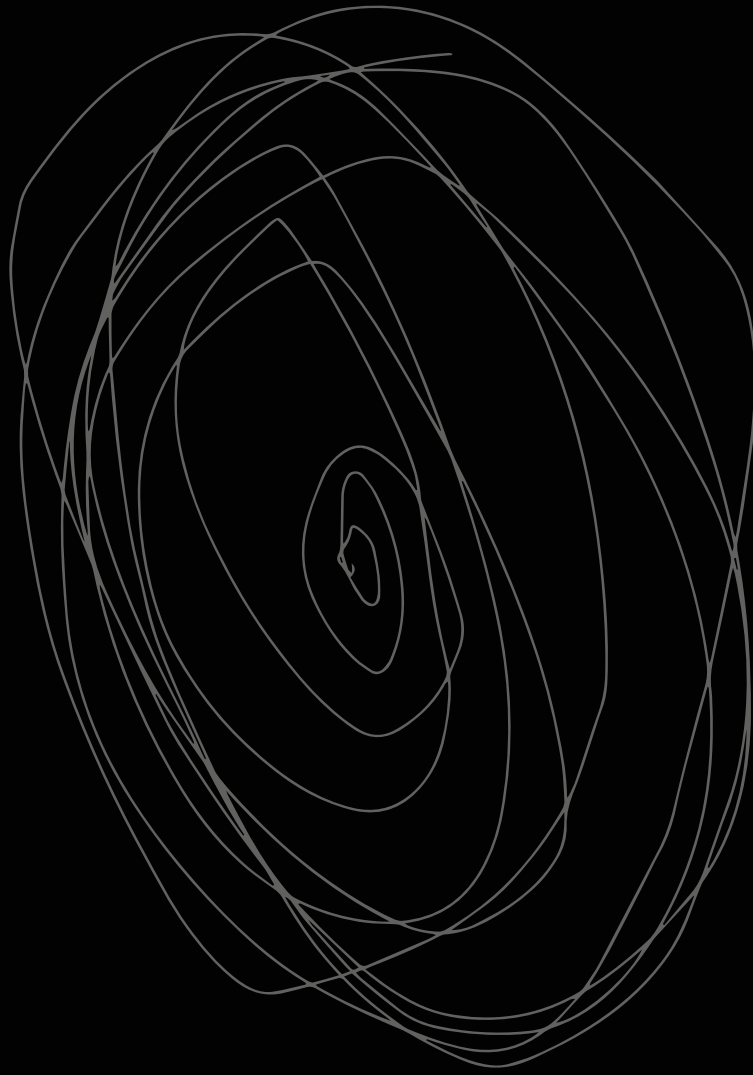
**12 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI**

**13 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE**

**14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI**



Un nostro responsabile incaricato è a disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istituzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.



 COPERTO 2€