

Benvenuti!

Nel nostro ristorante pizzeria crediamo che il buon cibo debba rispettare non solo il palato, ma anche l'ambiente che ci circonda. Per questo:

- Riduciamo l'uso di carta e plastica, scegliendo soluzioni più sostenibili e digitali, per un futuro più verde.
- Selezioniamo ingredienti di stagione, freschi e genuini, per offrirvi sapori autentici e rispettare i ritmi della natura tranne determinati prodotti che provengono dalla nostra conservazione artigiale, la quale non è una nemica della stagionalità ma un alleato storico.
- Sosteniamo i Presidi Slow Food, progetti che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare realizzate secondo pratiche tradizionali, impegnandoci a valorizzare le eccellenze del territorio, proteggendo biodiversità e tradizioni locali.

Ogni piatto racconta una storia di qualità, rispetto e passione. Grazie per essere parte di questo percorso con noi.

*Un solo obiettivo lasciare un ricordo semplice e genuino
chiamato pizza!*

Alessandro De Natale



www.angelodenatale.com

Per iniziare

Patatine fritte fresche**	4,50
Patate al forno** con provola affumicata e guanciale	8,00
Olio evo, limone, sale, pepe e rosmarino	
Crocchè di patate**	3,00 cada uno
Patate, Farina 00*, latte*, mozzarella, panatura al panco*	
Panelle** (10 pezzi)	6,00
Farina di ceci, sale, pepe nero	
Fiore di zucca con alici e mozzarella**° (1 pezzo)	3,00
Misto fritto:	10,00
Arancino al ragù**, panelle**, crocchè di patate**° (base arancini: olio di girasole, cipolla, carote, sedano, sale, olio, origano, basilico)	
Bruschetta	3,50
Pane di semola*, pomodoro, cipolla, olio, sale e origano	
Tagliere salumi e formaggi con marmellate	22,00
Prosciutto Cotto alta qualità, prosciutto crudo 24 mesi, salame, piacentino enneset*, pecorino siciliano*, tuma persa* con cipolla giarratana e marmellata	
Carciofo di Menfi ripieno 	6,00
Mollica di pane*, uovo, piselli, pecorino*, prezzemolo, pomodoro, aglio	
Insalata verde	4,00
Insalata Mista	5,00

°° In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere usato il surgelato

* Possibili allergeni | ** olio di semi di girasole

Scegli l'impasto

CLASSICO (FARINA TIPO 1 E 0)

SICILIANO

(RUSSELLO INTEGRALE E SEMOLA RIMACINATA DI RUSSELLO)
(supplemento 2,00)

INTEGRALE CON ORZO E CEREALI
supplemento 2,00

SENZA GLUTINE^{°°}

(supplemento 3,50)

NB: NON DISPONIAMO DI UN LABORATORIO APPOSITO PER IL SENZA GLUTINE

ATTENZIONE ALLA STAGIONALITÀ
Scegliamo e mangiamo bene!

Le nostre pizze vengono sempre condite dopo
la cottura con *Olio Extravergine d'Oliva Terraliva*,
un blend delle migliori cultivar siciliane.

Utilizziamo esclusivamente *salumi senza
polifosfati né conservanti*.

Sconsigliamo modifiche agli ingredienti per
preservare al meglio l'esperienza gustativa,
pensata e curata in ogni dettaglio. Le modifiche
verranno intese come supplemento.



Menù

Stagionalità, territorio, eccellenza:

Il nostro inverno nasce dal lavoro di produttori locali e realtà Slow Food che coltivano gusto e autenticità.

Elenco prodotti e produttori:



- **Azienda Romano:** (in base alla disponibilità) Carciofo thema - violetto - spinoso;
- **Fagone:** Cipolla di Giarratana in agrodolce;
- **Selezione Dago:** Alacce di Lampedusa;
- **Caseificio Passalaqua:** Tuma persa;
- **Pistacchio di bronte;**
- **Azienda Agricola di Concetto Francesco:** Nocciole di Sicilia (Castiglione), mandorle siciliane;
- **Cooperativa Rinascita Valledolmo:** Pomodoro Siccagno;
- **Caseificio Albereto:** Bufala di Nicosia, stracciatella di bufala;
- **Azienda Mangano:** uovo ruspante da allevamento all'aperto;
- **Alfio Visalli Centro surgelati:** tonno rosso in olio;
- **Olio Extravergine Terraliva:** da olive siciliane (Siracusa).

Iniziamo... Le Margherite

MARGHERITA

8,00

Salsa di pomodoro, fior di latte*, olio evo e basilico

MARGHERITA SICULA

12,00

Salsa di pomodoro siccagno, bufala siciliana*, in uscita: ciliegino semisecco
olio siciliano evo Terraliva, origano

MARGHERITA DOLCE

10,00

Salsa di datterino giallo, fior di latte*, in uscita: parmiggiano reggiano
(24 mesi), basilico, olio evo

°° In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere usato il surgelato

* Possibili allergeni | ** olio di semi di girasole

Le stagionali

TRA TERRA E MARE SICULA

Crema di broccoli (sale, peperoncino, aglio), alici fresche abbattute, stracciatella di bufala*, scorza di limone, piacentino ennese*, olio all'aglio arrosto

TERRITORIO NOSTRO

Crema di zucca (sale, menta, olio evo), fior di latte*, salsiccia, funghi porcini^{oo}, granella di nocciole* a km 0, tuma persa*

CARCIOFINA

Fior di latte*, carciofo di Menfi Bio, finocchietto selvatico, in uscita: cipolla di Giarratana, tonno rosso

CAVOLI

Fior di latte*, cavuliceddi saltati in padella, emulsione di acciughe (latte di soia, aglio), mollica atturrata* (olio evo, aglio, acciughe), foglia di cappero

FRIARIELLI E CAPOCOLLO

Crema di zucca, (sale, menta, olio evo), friarielli saltati^{oo} (aglio, olio evo) in uscita: capocollo piccante, crema di caciocavallo (panna*)

MESSINESE A CALZONE

Fior di latte*, riccia, vellutata di datterino giallo, alacce, polvere di olive, olio evo terraliva, origano

AUTUNNO E OLTRE

Salsa di pomodoro siccagno, bufala*, funghi porcini^{oo}, capocollo piccante, grattuggiata di pecorino*, olio evo, basilico

SFIZIO E CAPRICCIO

Crema di funghi porcini^{oo} (sale, pepe, olio evo), bufala*, carciofi di Menfi Bio^{oo}, in uscita: prosciutto cotto alta qualità, ciliegino semisecco, polvere di olive nere

^{oo} In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere usato il surgelato

* Possibili allergeni

Tradizioni complesse ma non troppo...

ITALICA

16,50

Fior di latte*, straciatella*, prosciutto crudo 24 mesi, ciliegino confit, pesto di basilico (parmigiano *, pinoli*), granella di mandorle siciliane*, origano

TONNARA

16,00

Salsa di pomodoro, in uscita: tonno rosso, oliva taggiasca, granella di mandorle tostate* siciliane, olio evo Terraliva, origano messinese

LA MIA 4 DI FORMAGGI



13,50

Fior di latte*, provola affumicata*, gorgonzola dolce*, straciatella*, crema di arance, origano messinese

NORMA 2.0

15,00

Fior di latte*, polpette** di melanzane in doppia cottura prima fritta e successivamente cotte con il nostro sugo tradizionale (melanzana, ricotta al forno*, basilico, sale, farina00*) crema di ricotta salata* (panna*) perlage di basilico

MAIALINO

14,00

Fior di latte*, porchetta, patate al forno, primo sale, cipolla caramellata, salsa di fondo bruno (contiene glutine), origano

VEGANA



14,00

Crema di patate al prezzemolo (patate, olio evo, sale, pepe e prezzemolo), funghi porcini°, cipolla rossa caramellata, rucola fritta

°° In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere usato il surgelato

* Possibili allergeni

Le immancabili del nostro menù...

ATTENZIONE ALLA STAGIONALITÀ! SCEGLIAMO E MANGIAMO BENE

DIAVOLA 13,00

Salsa di pomodoro, fior di latte*, salame piccante, olive, peperoni, cipolla fritta

CAPRICCIOSA 13,50

Salsa di pomodoro, fior di latte*, piselli^{oo}, uovo ruspante* da allevamento all'aperto, funghi, in uscita: cotto alta qualità, olio evo, origano

REGINELLA 13,00

fior di latte, ciliegino, finocchietto selvatico^{oo}, salsiccia, parmiggiano reggiano (24 mesi), olio, origano

PISTACCHIO 16,50

Fior di latte*, ciliegino, mortadella, crema spalmabile*, granella di pistacchio di Bronte DOP*

**SE NON TI È BASTATO E VUOI CREARE UNA TUA PIZZA
*chiedi pure!***

^{oo} In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere usato il surgelato

* Possibili allergeni | ** olio di semi di girasole

Qua/cosa di diverso? La nostra Pizza alla pala tonda

PIÙ ALTA, LEGGERA E FRAGANTE DAL GUSTO UNICO.

SI MANGIA ANCHE CON LE MANI!

Troverete un impasto molto idratato e quindi leggero, a cui viene data una precottura, e successivamente una seconda cottura in modo da ottenere un prodotto asciutto, morbido all'interno e croccante fuori. Le mie proposte:

MARGHERITA CRUNCH

12,00

Salsa di pomodoro cotta a bassa temperatura, fior di latte*, ciliegino semi secco, pesto di basilico, origano

COTTO E TARTUFO:

22,00

Fior di latte*, in uscita: prosciutto alta qualità, tartufo^{°°}, parmigiano reggiano (24 mesi)

CAVOLI SU PALA

18,50

Fior di latte*, cavoliceddi saltati, in uscita: black angus affumicato, ricotta saltata*

PULLED PORK

22,50

Crema di patate, cavolo cappuccio, pulled di suino (cotta per 24 ore a bassa temperatura), tuma persa*

DOLCE E PICCANTE

15,50

Fior di latte*, gorgonzola dolce DOP*, in uscita: rucola fritta**, salame piccante e origano

(NON DISPONIBILE IL SABATO E LA DOMENICA)

Supplementi:

- Supplementi generici 1,50
- Prosciutto crudo di Parma Levoni stagionato 16 mesi, speck, salmone, pistacchio, stracciatella, bufala, pomodorino semisecco (nostra produzione), alici, burrata 3,00
- Bresaola Levoni IGP 5,00
- Prosciutto crudo stagionato 24 mesi selezione Levoni 4,00
- Pizza mini 2,00 in meno delle pizze classiche

COPERTO 2,00

Senza lattosio:

Se sei intollerante al lattosio, nessun problema! Tutte le pizze che prevedono l'uso di formaggio, possono essere preparate con mozzarella senza lattosio, così da non rinunciare all'esperienza gustativa. Chiedi al nostro Staff! saremo lieti di soddisfare la tua richiesta, mantenendo sempre la qualità e l'attenzione che rendono speciali le nostre creazioni.



Primi piatti

LENTICCHIE

Cipolla, carote, patate, finocchietto selvatico, olio evo

10,00

MACCHERONI AL RAGÙ

13,00

SPAGHETTONE PERDUTO (PASTIFICIO PIAZZA)

16,50

Soffritto di aglio, olio e peperoncino, alici locali, finocchietto selvatico, mollica atturrata (olio evo, alici, aglio), olio evo

°° In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere usato il surgelato

* Possibili allergeni | ** olio di semi di girasole

Non solo Pizza...

TAGLIATA DI SCOTTONA CON PORCINI^{oo}	23,00
FILETTO AL PEPE VERDE	25,00
Filetto di scottona, olio, farina, vodka, panna, pepe verde, sale	
REALE DI VITELLO	18,00
Vitello con fondo bruno e patate al forno	
POLLO ALLO SPIEDO CON PATATE AL FORNO	10,00



^{oo} In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere usato il surgelato
* Possibili allergeni | ** olio di semi di girasole

Bevande

ACQUA 0,5L	2,00
ACQUA PANNA	3,00
ACQUA S. PELLEGRINO	3,00
LETE EFFERVESCENTE	3,00
COCA COLA 1L	6,00
COCA COLA 33CL	3,00
COCA COLA ZERO 33CL	3,00
ARANCIATA 33 CL	3,00
APEROL SPRITZ	7,50
CALICE DI VINO:	
- NERI ETNA ROSSO	8,00
- NERI ETNA BIANCO	8,00
- VACCARO ROSSO MERLOT	6,50
- VACCARO BIANCO GRILLO	6,50

Birre

BIRRA ARTIGIANALE SANBULL IN BOTTIGLIA (SICILIANA):

- | | | |
|-----------------|-------|------|
| - Saracina | 33 CL | 7,50 |
| - Schiticchiusa | 33 CL | 7,50 |

BIRRA ARTIGIANALE BALADIN IN BOTTIGLIA (ITALIANA):

- | | | |
|---------------------------|-------|------|
| - Nazionale senza glutine | 33 cl | 7,50 |
| - Belgian Strong Dark Ale | 33 cl | 7,50 |
| - Botanic (senza alcool) | 33 cl | 7,50 |

BIRRA ARTIGIANALE BALADIN ALLA SPINA (ITALIANA):

- | | | | | |
|----------------------|-------|------|-------|------|
| - Bionda Baladin | 33 cl | 5,00 | 40 cl | 7,00 |
| - Rossa Super Bitter | 33 cl | 5,00 | 40 cl | 7,00 |

PAUL BRICIUS (BIRRA AGRICOLA NATURALE SICILIANA):

- | | | |
|------------------|---------|-------|
| - Special ale | 0,75 cl | 15,00 |
| - Red Strong Ale | 0,75 cl | 15,00 |

Birre

BIRRA ARTIGIANALE (SICILIANA):

- Isabū Blanche (frumento con scorza di mandarino siciliano) 33 cl 6,50
- Isabū Saison 33 cl 6,50

BIRRA ARTIGIANALE B. RIBADI IN BOTTIGLIA (SICILIANA):

- Bianca 33 cl 7,50
- Birra dello Stretto 33 cl 4,00
- Birra Messina Cristalli di Sale 33 cl 5,00



Amari e grappe

AMARO NEPETA - MAJORA	5,00
AMARO DUE MARI	4,00
AMARO AVERNA	4,00
AMARO DEL CAPO	4,00
AMARO MONTENEGRO	4,00
PETRUS	4,00
UNICUM	5,00
GRAPPA CAFFO	5,00
GRAPPA BONOLLO	7,00
GRAPPA BONOLLO BARRICATA	8,00
GRAPPA SENZA NOME INVECCHIATA 5 ANNI	8,00
GRAPPA ROSINA INVECCHIATA 10 ANNI	10,00
LIMONCELLO	4,00

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

