



la PIZZERIA

...e non solo

I FRITTI
& GLI SFIZI

.....
LE PIZZE

.....
I PIZZOLI

.....
LE PINSE

.....
I TAGLIERI

.....
LE MAXI
INSALATE

.....
I DESSERT

“Ciao, sono Tony Aleo, il Maestro Pizzaiolo del SUDintheCITY, in questo menù troverete molto più di semplici piatti: ogni proposta nasce da una ricerca costante delle migliori materie prime e da un impasto che ha conquistato la città di Augusta ed il borgo marinaro di Brucoli

Cominciate con i nostri Fritti e Sfizi, piccole delizie perfette per prepararsi al meglio.

Proseguite con le Pizze, dove la tradizione si sposa con l'innovazione e se cercate qualcosa di speciale, lasciatevi sorprendere dai Pizzoli o dalla Pinsa Romana, con la loro fragranza e leggerezza

Per chi ama i sapori intensi e autentici, ci sono i Taglieri di Salumi e Formaggi o la versione vegetariana, con una selezione delle eccellenze del territorio.

E poi, le nostre Maxi Insalate, fresche e ricche di ingredienti di stagione, sono la scelta ideale per chi vuole gustare sapori leggeri ma ricchi di carattere.

Ed infine i dessert di nostra produzione, autentiche prelibatezze per concludere in dolcezza una cena speciale

Ogni piatto racconta una storia di passione e qualità, perché la mia cucina è fatta per sorprendere e lasciare un ricordo indimenticabile”

Tony Aleo

I FRITTI & GLI SFIZI

UN BENVENUTO CROCCANTE

Prima di immergersi nelle nostre pizze pinse e pizzoli, cominciamo con un tripudio di sapori croccanti e sfiziosi. Ogni morso, dai classici arancini alle nostre proposte più originali, è un omaggio alle strade siciliane, dove il fritto è arte. Perfetti per condividere e prepararsi a ciò che verrà

Patate "Sexy"* (1-7)

€ 4,50

Patate "Steakhouse"* (1-7)

€ 4,00

Bastoncini di mozzarella* (1-7)

€ 5,00

Anelli di cipolla* ⁽¹⁾

€ 5,00

Crocchette di patate* ⁽¹⁻⁷⁾

€ 4,50

Arancinetti al sugo* ⁽¹⁻⁷⁾

€ 5,00

Patatine fritte* con cheddar
e bacon croccante ⁽¹⁻⁷⁾

€ 6,00

Patatine fritte* con crema
di parmigiano e cubetti
di prosciutto cotto fritto ⁽¹⁻⁷⁾

€ 6,00

Fritto Misto* ⁽¹⁻⁷⁾

€ 12,00

LE PIZZE CLASSICHE

.....
L'ESSENZA
DELLA TRADIZIONE.

*La pizza... come vuole la tradizione.
Ingredienti semplici e genuini che evocano
sapori di casa, dalla classica "Margherita"
alle ricette siciliane che parlano di storia
e territorio. Un viaggio che comincia
dal cuore della cucina italiana*

MARGHERITA (1-7) €5,50

.....
*Salsa di pomodoro, mozzarella
"fior di latte", basilico, olio evo*

BUFALA (1-7) €8,00

.....
*Salsa di pomodoro, mozzarella di
bufala, basilico, olio evo*

NORMA (1-7) €7,00

.....
*Salsa di pomodoro, melanzane fritte,
ricotta salata, olio Evo, origano*

N.B.: *Puoi creare la tua pizza con gli ingredienti
della pinsa e viceversa*

SERVIZIO AL TAVOLO: MAGGIORAZIONE 10%

HOME

DIAVOLA (1-7) € 8,00

Salsa di pomodoro, mozzarella "fior di latte", salame piccante, olive nere, olio evo, origano

CAPRICCIOSA (1-3-7) € 9,00

Salsa di pomodoro, mozzarella "fior di latte", piselli, uovo, prosciutto cotto, olive nere, olio evo, origano*

PARMIGIANA (1-3-7) € 9,50

Salsa di pomodoro, mozzarella "fior di latte", melanzane, uovo, prosciutto cotto, scaglie di grana, olio evo, origano

5 FORMAGGI (1-7) € 8,00

Mozzarella "fior di latte", svizzero, provola affumicata, grana, gorgonzola, olio evo, origano

CAVALLA (1-7) € 12,00

Carne di cavallo, Emmental, rucola, olio evo, origano

CLASSICA (1-7) € 12,00

Salsa di pomodoro, mozzarella "fior di latte", ciliegino, rucola, bresaola, scaglie di grana, olio evo

N.B.: Puoi creare la tua pizza con gli ingredienti della pinsa e viceversa

SERVIZIO AL TAVOLO: MAGGIORAZIONE 10%

HOME

FRIARIELLA (1-7) € 8,50

Tuma fresca, friarielli, salsiccia, olive nere, olio evo, origano

ZEROZEROSETTE (1-3-7) € 9,00

Salsa di pomodoro, mozzarella "fior di latte", funghi freschi, wurstel, prosciutto cotto, uovo, olive nere, olio evo, origano

BRUCOLI (1-7) € 9,00

Salsa di pomodoro, mozzarella "fior di latte", salsiccia, patate al forno, cipolla in agrodolce, olio evo, origano

SAN NICOLA (1-7) € 8,50

Salsa di pomodoro, mozzarella "fior di latte", radicchio, funghi freschi, speck, olio evo, origano

LEGGERA (1-7) € 11,00

Mozzarella di bufala, zucchine grigliate, melanzane grigliate, radicchio grigliato, ciliegino, olio evo, origano

N.B.: Puoi creare la tua pizza con gli ingredienti della pinsa e viceversa

SERVIZIO AL TAVOLO: MAGGIORAZIONE 10%

HOME

AFFUMICATA (1-4-7-8) €14,00

Mozzarella "fior di latte", salmone affumicato, Philadelphia, scaglie di limone, granella di pistacchio, olio evo

CALZONE (1-7) €7,00

Prosciutto cotto, mozzarella "fior di latte", salsa di pomodoro, olive nere, olio evo

CALZONE VERDE (1-7) €7,50

Prosciutto cotto, spinaci, mozzarella "fior di latte", olio evo

CALZONE PICCANTE (1-7) €7,00

Emmenthal, salame piccante, rucola, crosta di parmigiano, olio evo

PATAPIZZA (1-7) €8,00

Salsa di pomodoro, mozzarella "fior di latte", würstel, patatine fritte

TRICOLORE (1-7) €12,00

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, ciliegino, prosciutto crudo, basilico, scaglie di grana, olio evo

N.B.: Puoi creare la tua pizza con gli ingredienti della pinsa e viceversa

SERVIZIO AL TAVOLO: MAGGIORAZIONE 10%

HOME

TONNARA (1-4-7) € 8,50

Salsa di pomodoro, mozzarella "fior di latte", olive nere, tonno, cipolla, prezzemolo

FOUR SEASON (1-7) € 8,00

Salsa di pomodoro, mozzarella "fior di latte", funghi freschi, prosciutto cotto, piselli, olio evo, origano*

ALPINA (1-7) € 8,50

Mozzarella "fior di latte", provola affumicata, funghi freschi, speck, olio evo, origano

FOCACCIOSA (1-7-12) € 14,00

In crudo: Mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana

N.B.: Puoi creare la tua pizza con gli ingredienti della pinsa e viceversa

SERVIZIO AL TAVOLO: MAGGIORAZIONE 10%

LE PIZZE CON BORDO RIPIENO

UN SEGRETO NEL CUORE

Se pensi che la crosta sia solo un contorno, ripensaci. Le nostre pizze con bordo ripieno nascondono una sorpresa golosa, che trasforma ogni morso in una scoperta di sapori. Morbide e ricche, sono la scelta ideale per chi cerca un "twist" creativo su un classico intramontabile

SCRIGNO BIANCO (1-7-8) € 8,50

Salsa di pomodoro, mozzarella
"fior di latte".

In crudo: pesto di basilico.

Bordo ripieno di mozzarella
"fior di latte"

N.B.: Puoi creare la tua pizza con gli ingredienti della pinsa e viceversa

SERVIZIO AL TAVOLO: MAGGIORAZIONE 10%

DELIZIA DEL RE (1-7) € 22,00

Mozzarella "fior di latte".

In crudo: prosciutto crudo, scaglie di grana e scaglie di tartufo

Bordo ripieno di philadelphia al tartufo

SAPORE DI SICILIA (1-4-7) € 12,00

Mozzarella di bufala,

cilieginio giallo, capperi

In crudo: filetti di acciuga siciliana, basilico

Bordo ripieno di ricotta fresca

Ragusana e pomodoro capuliato

CREMOSA (1-7-8) € 12,00

Salsa di pomodoro, mozzarella "fior di latte", ciliegino, prosciutto cotto

In crudo: pesto di basilico, crema di

parmigiano, filetti di mandorle tostate

Bordo ripieno di Philadelphia

N.B.: Puoi creare la tua pizza con gli ingredienti della pinsa e viceversa

SERVIZIO AL TAVOLO: MAGGIORAZIONE 10%

RUSTICA (1-4-7)

€10,00

Salsa di pomodoro cotta a bassa temperatura con cipolle rosse ed olive nere

In crudo: grana padano grattugiato, olio evo, origano. Bordo ripieno di mozzarella "fior di latte" ed acciughe

GOLOSA (1-7-8)

€16,00

Salsa di pomodoro, mozzarella "fior di latte", misto funghi, salamino dolce

In crudo: burratina da 125 gr., pesto di pistacchio

Bordo ripieno di philadelphia e pistacchio

N.B.: Puoi creare la tua pizza con gli ingredienti della pinsa e viceversa

SERVIZIO AL TAVOLO: MAGGIORAZIONE 10%

LE PIZZE GOURMET

L'ELEGANZA
DELL'INNOVAZIONE

Qui l'arte della pizza incontra la cucina d'autore. Ingredienti pregiati, combinazioni audaci e presentazioni eleganti. Le nostre pizze "Gourmet" sono pensate per chi vuole provare qualcosa di nuovo, senza rinunciare alla qualità. Ogni creazione è un'esplosione di sapori da gustare lentamente

HEIDI (1-7) € 9,50

Provola affumicata, lamelle di patate, salsiccia, crema di parmigiano, olio evo, origano

DELIZIOSA (1-7) € 16,00

*Salsa di pomodoro, mozzarella "fior di latte, ciliegino giallo
In crudo: prosciutto crudo, burratina da 125 g, scaglie di grana*

N.B.: *Puoi creare la tua pizza con gli ingredienti della pinsa e viceversa*

SERVIZIO AL TAVOLO: MAGGIORAZIONE 10%

SPECKINA (1-7) €14,00

*Crema di broccoli, mozzarella "fior di latte", primo sale al pepe nero, friarielli, cipolla caramellata, olive nere
In crudo: speck, scaglie di grana, olio evo, origano*

RAGUSANA (1-7) €18,00

*Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, funghi porcini
In crudo: rucola, bresaola, crema di parmigiano, olio evo*

MERAVIGLIOSA (1-7) €12,00

Radicchio, mozzarella "fior di latte", misto funghi, briciole di salsiccia, patate al forno, olio evo, origano, bordo croccante al parmigiano

N.B.: Puoi creare la tua pizza con gli ingredienti della pinsa e viceversa

SERVIZIO AL TAVOLO: MAGGIORAZIONE 10%

LA PINSA ROMANA

SCOPRI L'IMPASTO
RIVOLUZIONARIO

L'impasto della Pinsa viene realizzato con tre farine differenti: di frumento, di soia, e di riso e miscelata con una pasta madre essiccata. La lavorazione prevede un'idratazione del 80% (contro il 60% di una pizza tradizionale) e una lunga lievitazione di 48/72 ore.

Il risultato sarà un impasto molto digeribile, croccante all'esterno e morbido all'interno. Il mix delle tre farine permette un basso contenuto calorico ed evita l'uso di grassi animali.

TRUFFLE (1-7)

€16,00

*Mozzarella "fior di latte", crema
tartufo, lamella di tartufo,
scaglie di grana*

N.B.: Puoi creare la tua pizza con gli ingredienti
della pinsa e viceversa

SERVIZIO AL TAVOLO: MAGGIORAZIONE 10%

QUATTORDICI

OTTOBRE (1-7)

€ 11,00

Crema di zucca, provola affumicata, patate al forno speziate, mollica "atturata"

CACIO & PEPE (1-7)

€ 8,00

Mozzarella "fior di latte", cacio e pepe, olio EVO, origano

ETNA (1-7-8)

€ 11,00

Mozzarella "fior di latte", funghi porcini, speck, cipolla caramellata, pesto di pistacchio

TRA I MONTI (1-7)

€ 10,00

Crema di carciofi, mozzarella "fior di latte", funghi freschi, speck, olio EVO, origano

TREVIGIANA (1-7)

€ 9,00

Radicchio, provola affumicata, speck, olio EVO, origano

TARTÙ (1-7)

€ 11,00

Crema di tartufo, funghi porcini, provola affumicata, prosciutto crudo, olio EVO

N.B.: Puoi creare la tua pizza con gli ingredienti della pinsa e viceversa

SERVIZIO AL TAVOLO: MAGGIORAZIONE 10%

HOME

CHICCHIRICHÌ (1-7-8) €10,00

Mozzarella "fior di latte", cubetti di pollo, pesto di pistacchio

MORTELLA (1-7-8) €9,00

Crema di zucca, mozzarella "fior di latte", mortadella, granella di pistacchio, olio EVO

CARBONARA (1-3-7) €9,00

Mozzarella "fior di latte", guanciale, uovo, pecorino romano, olio EVO

MONTANA (1-7) €9,00

Provola affumicata, funghi freschi, salsiccia, patate al forno, olio EVO, origano

N.B.: *Puoi creare la tua pizza con gli ingredienti della pinsa e viceversa*

SERVIZIO AL TAVOLO: MAGGIORAZIONE 10%

I PIZZOLI

IL GUSTO A STRATI

Dalla tradizione siciliana, il Pizzolo è una piccola opera d'arte. Un soffice disco di pizza, farcito con ingredienti che si alternano tra sapore e consistenza, per un'esperienza unica che unisce semplicità e gusto in un boccone generoso

VARENNE (1-7) € 20,00

straccetti di carne di cavallo, emmenthal, olio EVO, origano, grana

SEMPLICIOTTO (1-7) € 14,00

prosciutto cotto, mozzarella fior di latte, pomodoro a fette, olio EVO, origano, grana

STANDARD (1-7) € 16,00

prosciutto crudo, mozzarella fior di latte, rucola, olio EVO, origano, grana

TIROLESE (1-7) € 18,00

speck, emmenthal, radicchio, funghi porcini, olio EVO, origano, grana

N.B.: Puoi creare la tua pizza con gli ingredienti della pinsa e viceversa

SERVIZIO AL TAVOLO: MAGGIORAZIONE 10%

HOME

SALAMOTTO (1-3-7) €16,00

salamino dolce, mozzarella fior di latte, melanzane, uovo, olio EVO, origano, grana

POLLETTO (1-7-8) €18,00

cubetti di pollo saltati in padella, mozzarella fior di latte, pesto di pistacchio, olio EVO, origano, grana

FIORDO (1-7) €18,00

salsiccia, mozzarella fior di latte, emmenthal, patate al forno, cipolla rossa caramellata, olio EVO, origano, grana

SPECIAL (1-7) €20,00

salsiccia, mozzarella fior di latte, emmenthal, rucola, funghi porcini, olio EVO, origano, grana

INFUOCATO (1-3-7) €16,00

salamino piccante, mozzarella fior di latte, emmenthal, uovo, rucola, olio EVO, origano, grana

MORTAZZA (1-7-8) €16,00

mortadella, mozzarella fior di latte, pesto di pistacchio, olio EVO, origano, grana

HOME

SALMONATO (1-4-7) € 22,00

salmone affumicato, mozzarella fior di latte, philadelphia, rucola, scorza di limone, olio EVO, origano, grana

TONNATO (1-4-7) € 18,00

tonno, mozzarella fior di latte, pomodoro a fette, cipolla rossa, olive nere, olio EVO, grana

VEGETARIANO (1-7) € 18,00

crema di carciofi, mozzarella fior di latte, melanzane zucchine e radicchio grigliati, olio EVO, origano, grana

SMILE (1-7) € 20,00

bresaola, stracciatella, rucola, funghi freschi, olio EVO, origano, grana

SICULO (1-7) € 18,00

mortadella, stracciatella, crema di zucca, olio EVO, origano, grana

CONTADINO (1-7) € 18,00

prosciutto cotto, provola affumicata, crema di carciofi, funghi freschi, olive nere, olio EVO, origano, grana

PARMIGIANO (1-3-7) € 18,00

prosciutto cotto, mozzarella fior di latte, melanzane, uovo, salsa di pomodoro, olio EVO, origano, grana

HOME

FRIARELLO (1-7) €18,00

salamino dolce, tuma, friarielli, olive nere, olio EVO, origano, grana

BROCCOLETTO (1-7) €18,00

salsiccia, mozzarella fior di latte, crema di broccoli, olive nere, olio EVO, origano, grana

MEcontroTE (1-3-7) €16,00

(wurstel, mozzarella fior di latte, patatine fritte, ketchup, maionese, olio EVO, origano, grana)

CAPRESE (1-7) €16,00

(mozzarella fior di latte, pomodoro a fette, pesto di basilico, olio EVO, origano, grana)

I PIZZOLI DOLCI

DOLCINO (1-3-7-8) €12,00

*nutella, granella di nocciola,
zucchero a velo*

DOLCEVERDE (1-3-7-8) €14,00

*crema di pistacchio, granella di
pistacchio, zucchero a velo*

RICOTTINO (1-7) €14,00

*ricotta dolce, miele, gocce di
cioccolato, zucchero a velo*

I SUPPLEMENTI

prosciutto cotto, mozzarella fior di latte, pomodoro a fette, uova, funghi freschi, mortadella, salsiccia, melanzane, zucchine, peperoni, piselli, olive nere, friarielli, salamino dolce, salame piccante, patate al forno, lamelle di mandorle, wüstel, patatine fritte, gorgonzola, iceberg, granella di pistacchio, cipolla caramellata, mais, crema di broccoli, cipolla rossa € 2,50

rucola, radicchio, speck, prosciutto crudo, emmenthal, tuma, provola affumicata, crema di carciofi, crema di zucca rossa, tonno, grana a scaglie, funghi porcini, philadelphia, guanciaie, capperi, ricotta, filetti di acciughe, crema di parmigiano, pomodoro "ciliegino" € 3,00

stracciatella, straccetti di carne di cavallo, cubetti di pollo, crema di tartufo, salmone affumicato, bresaola, burratina da 125 gr, pomodoro secco, ciliegino giallo, mozzarella di bufala, pesto di pistacchio € 4,00

I TAGLIERI

ASSAPORA LA TRADIZIONE
CON I NOSTRI GUSTI
AUTENTICI E PRODOTTI
SELEZIONATI

I nostri taglieri sono un omaggio alle prelibatezze del territorio. Sia che tu scelga la versione con salumi e formaggi, o la variante vegetariana, ogni boccone sarà un assaggio di tradizione. Prodotti selezionati e sapori autentici per momenti di condivisione e convivialità

VEGETARIANO (8) €16,00

selezione di verdure ed ortaggi della nostra terra, olive siciliane, pomodori essiccati naturalmente, funghi sott'olio, frutta fresca e secca

SUD (7-8) €20,00

Gran selezione di salumi e formaggi varie stagionature, "vasceddina" di ricotta, frutta fresca e secca, sott'oli tipici, finger food di miele e confetture

LE MAXI INSALATE

UN PIATTO FRESCO
E COMPLETO, CON
INGREDIENTI DI STAGIONE

Le nostre maxi insalate sono pensate per chi cerca un piatto fresco ma completo. Ingredienti di stagione, verdure croccanti e abbinamenti equilibrati per un pasto leggero ma ricco di sapore. Perfette per chi desidera un'alternativa gustosa e salutare

MARINARA (4-7) €12,00

mozzarella, pomodoro a fette, rucola, tonno, olive, cipolla rossa, scaglie di grana

CATANESE (7) €8,00

pomodoro "insalatato", ricotta salata, cipolla rossa

SALMONATA (4-7) €16,00

salmone affumicato, rucola, philadelphia, scorza di limone, ciliegino, cipolla croccante

HOME

FACILE FACILE (7) €10,00

*lattuga, ciliegino, prosciutto cotto,
scaglie di grana*

SUD SALAD (1-7) €12,00

lattuga, listarelle di pollo fritto,
crostini di pane, salsa yogurt*

ESAGERATA (1-3-4-7) €12,00

*tonno, uova sode, radicchio, pomodori
secchi, cubetti di emmental, glassa di
aceto balsamico*

VEGANA €10,00

*lattuga, radicchio, rucola, ciliegino,
mais, carote*

I DESSERT

UN'ESPERIENZA GUSTOSA
E INDIMENTICABILE
PER CHIUDERE IL PASTO

*Ogni dessert che serviamo è fatto in casa
con amore e attenzione ai dettagli
Chiudere il pasto con una delle nostre
creazioni è un'esperienza che coccola
i sensi e lascia un ricordo gustoso
ed indimenticabile*

I DOLCI DELLA CASA €6,00

*tutti i dessert proposti sono di nostra
produzione e variano giornalmente*

HOME

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni presenti nell'allegato II del reg.Ue. N. 1169/2011.

1. cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, camut);
2. crostacei;
3. Uova;
4. Pesce;
5. arachidi e prodotti derivati;
6. Soia e prodotti derivati;
7. Latte e prodotti derivati incluso lattosio
8. Frutta a guscio e i loro prodotti
9. Sedano;
10. Senape;
11. Sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
13. Lupini;
14. molluschi e prodotti a base di molluschi;
15. ricci di mare

Su tutte le nostre pietanze o in aggiunta, nel sano rispetto del Vostro corpo e del Vostro benessere, verranno serviti oli di agricoltura biologica o di Denominazione di Origine Protetta, ottenuti dalla spremitura a freddo delle migliori varietà di olive di categoria superiore, italiane al 100%.

N.B.: Alcuni prodotti per esigenze di produzione sono abbattuti.

Legenda:

*surgelati o decongelati secondo stagionalità;

**prodotto abbattuto secondo normativa di legge.

Cad: cadauna - Var: variabile

HOME

N.B.: Puoi creare la tua pizza con gli ingredienti della pinsa e viceversa

SERVIZIO AL TAVOLO: MAGGIORAZIONE 10%

HOME

N.B.: Puoi creare la tua pizza con gli ingredienti della pinsa e viceversa

SERVIZIO AL TAVOLO: MAGGIORAZIONE 10%

HOME

N.B.: Puoi creare la tua pizza con gli ingredienti della pinsa e viceversa

SERVIZIO AL TAVOLO: MAGGIORAZIONE 10%