

MENÙ PRANZO

ANTIPASTI

PRIMI

SECONDI

CONTORNI

MAKI INSALATE

PINSA ROMANA

PIZZOLI

POKE

BEVANDE



Nel cuore del centro storico di Augusta, ogni pausa pranzo diventa un momento da vivere con gusto e leggerezza.

Qui, i sapori autentici della nostra terra si incontrano con ricette creative e ingredienti di qualità, per regalarti un'esperienza che sa di casa ma sorprende ad ogni boccone.

Che tu sia in fuga dal lavoro per un'ora di relax, o in compagnia della tua famiglia e dei tuoi amici nel weekend, il SUDintheCITY ti accoglie con il suo calore, i profumi di cucina vera e un menù che racconta la Sicilia... con un tocco di città.

ANTIPASTI

Antipasto "della casa"(1-7-8)	€ 10,00
Caprese (7)	€ 8,00
Crudo & mozzarella di bufala (7)	€ 8,00
Bresaola su letto di rucola, con scaglie di grana(7)	€ 8,00

PRIMI PIATTI

Caserecce alla norma (1-7)	€ 7,00
Linguine aglio, olio, crema di parmigiano (1-7)	€ 7,00
Gnocchetti di patate alla Sorrentina (1-7)	€ 7,00
Rigatoni alla carbonara (1-3-7)	€ 9,00
Rigatoni cacio e pepe (1-7)	€ 9,00

...A BASE DI PESCE

Trofie con pescespada*, pomodoro, melanzane, mentuccia (1-4)	€ 9,00
Gnocchetti di patate con gamberetti*, pesto di pistacchio e zest di limone (1-2-8)	€ 9,00

SECONDI PIATTI

LA CARNAZZERIA BY MACELLERIA MICELI

Arrosto misto (Fettina di scottona, polpetta di cavallo, salsiccia)	€ 18,00
Fettina di scottona	€ 9,00
Fettina di cavallo	€ 9,00
Polpetta di cavallo	€ 6,00
Salsiccia classica	€ 6,00
Salsiccia "stracondita"	€ 7,00
PataSalsiccia	€ 7,00
Fettina di petto di pollo	€ 6,00
Scaloppina di vitello/pollo ai funghi (1-7)	€ 10,00

LA SPIEDINERIA

BY MACELLERIA MICELI

*Tutti gli spiedini verranno accompagnati dal
"Capriccio dell'orto" dello Chef*

Spiedino di scottona "Classic" (1-7-8) € 10,00
(Fettina scelta di scottona modicana,
mozzarella fior di latte, prosciutto cotto,
grana padano, pan grattato)

Spiedino di scottona
"Cuor di Carciofo" (1-7) € 10,00
(Fettina scelta di scottona modicana,
mozzarella fior di latte, crema di carciofi,
grana padano, pan grattato)

Spiedino di scottona
"Cuor di Melanzana" (1-7) € 10,00
(Fettina scelta di scottona modicana,
mozzarella fior di latte, crema di melanzana,
grana padano, pan grattato)

Spiedino di scottona
"5 formaggi" (1-7) € 10,00
(Fettina scelta di scottona modicana, crema ai 5
formaggi: mozzarella fior di latte, grana
padano, gorgonzola, emmental, taleggio,
pan grattato)

Spiedino di scottona
"Cuor di funghi" (1-7) € 10,00
(Fettina scelta di scottona modicana,
mozzarella fior di latte, funghi champignon,
grana padano, pan grattato)

Spiedino di pollo
"al pistacchio" (1-7-8) € 9,00
(Petto di pollo modicano, mozzarella fior di
latte, mortadella, granella di pistacchio, grana
padano, pan grattato)

Spiedino di pollo "Classic" (1-7) € 8,00
(Petto di pollo modicano, mozzarella fior di
latte, prosciutto cotto, grana padano,
pan grattato)

...A BASE DI PESCE

Gamberoni* alla brace (2)	€ 9,00
Pescespada* alla brace (4)	€ 9,00
Gamberoni in pasta "Kataifi" con miele e rucola (1-2)	€ 10,00

CONTORNI

Verdure alla griglia	€ 4,50
Patate al forno	€ 4,00
Patate* fritte	€ 3,50
Insalata mista	€ 3,50
Spinaci saltati con burro e parmigiano (7)	€ 4,00
Broccoletti ripassati	€ 3,50

LE MAXI INSALATE

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

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

ENERGETICA (7-8) € 12,00
Iceberg, fesa di tacchino, mozzarella di bufala, ciliegino, mandorle tostate, scaglie di grana

TERRAMARE (1-2-8) € 16,00
Iceberg, radicchio, ciliegino, gamberoni al vapore, mandorle tostate, granella di pistacchio, cipolla croccante, gocce di miele

LA PINSA ROMANA

L'impasto della Pinsa viene realizzato con 3 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.

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 affumicato, speck, olio EVO, origano.

TARTÙ (1-7) € 11,00
Crema di tartufo, funghi porcini, provola affumicata, prosciutto crudo, olio EVO

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.

ROSSO DI MAZARA (1-2-7-8-12) € 22,00
gambero rosso marinato, ricotta, pomodoro "capuliato", sesamo bianco

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

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

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, 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, mozzarella "fior di latte", rucola, funghi freschi, olio EVO, origano, grana
- SICULO (1-7)** € 18,00
mortadella, mozzarella "fior di latte", 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
- 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, 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)

HAWAIIAN POKE

UN VIAGGIO TRA LE ONDE DEL GUSTO

Direttamente dalle isole Hawaii, il poke è molto più di un semplice piatto: è un'esplosione di freschezza e colori che porta il sapore del mare e della terra in un'unica "portata". La sua combinazione di pesce crudo, frutta esotica, verdure croccanti e salse deliziose, crea un mix di consistenze e sapori che delizia il palato e nutre il corpo. Ogni poke bowl è un invito a sognare, a viaggiare con i sensi, rendendo ogni boccone una scoperta.

Perfetto per chi desidera un pranzo veloce ma genuino, il poke combina ingredienti sani e nutrienti, come riso sushi, avocado, edamame, zenzero marinato e passion fruit, arricchiti da tocchi esotici come i fiori eduli e il sesamo tostato. Per chi ama il pesce fresco, le opzioni includono il Maui Salmone e il Lanai Tonno, mentre per chi cerca qualcosa di più croccante c'è il Molokai Furry, con gamberi in tempura. Se invece desideri una proposta completamente vegana, il Kauai TotalVeg ti sorprenderà con ceci preparati alla giapponese.

Ogni bowl è un'armonia di sapori, dove dolcezza, acidità e salinità si incontrano in un equilibrio perfetto. Lasciati trasportare dalle onde del gusto e scopri il vero spirito delle Hawaii, direttamente al tuo tavolo."

MAUI SALMONE (4-6-11) € 18,00
Riso sushi, Salmone*, Avocado, Fragole,
Edamame, Zenzero marinato, Wakame,
Passion fruit, Uova di pesce, Salsa teriyaki,
Sesamo tostato, Fiori eduli

LANAI TONNO (4-6-11) € 19,00
Riso sushi, tonno*, Avocado, Fragole, Fagioli Edamame, Zenzero marinato,
Wakame, Passion fruit, Uova di pesce,
Salsa teriyaki, Sesamo tostato, Fiori eduli

MOLOKAI FURAY € 19,00
Riso sushi, gambero furay*, avocado,
fragole, edamame, zenzero marinato,
wakame, passion fruit, uova di pesce,
salsa teriyaki, sesamo tostato, salsa agro-
dolce

KAUAI TOTALVEG (6-11) € 14,00
Ceci cotti alla giapponese, Riso sushi,
Avocado, Fragole, Fagioli Edamame,
Zenzero marinato, Wakame, Passion fruit,
Salsa teriyaki, Sesamo tostato, Fiori eduli.

CHICKEN (6-8-11) € 17,00
Riso sushi, sesamo, nocciole, avocado,
passion fruit, zenzero, wakame, edamame,
germogli di soia, funghi, salsa teriyaki,
cebolinha brasileira

Servizio al tavolo: Maggiorazione 10%

* prodotto surgelato

Per l'elenco degli allergeni, rivolgersi al personale di sala

SUPPLEMENTI:

Philadelphia € 1,00

Maionese Giapponese € 1,00

Scaglie di mandorle tostate € 2,00

Cipolla caramellata € 2,00

Salse in aggiunta € 1,00

Pesce in aggiunta € 3,00

LE BEVANDE

BIBITE

Acqua cl. 75 (panna/S.Pellegrino/Ferrarelle)	€ 3,00
Acqua cl. 50 (naturale / Lete)	€ 1,00
Coca cola / coca cola zero / Fanta /sprite (lattina)	€ 3,00

BIRRE ALLA SPINA

PORETTI 4 LUPPOLI BIONDA cl. 0,20	€ 4,00
PORETTI 4 LUPPOLI BIONDA cl. 0,40	€ 6,00
PORETTI 6 LUPPOLI ROSSA cl.0,20	€ 5,00
PORETTI 6 LUPPOLI ROSSA cl.0,40	€ 7,00

IN BOTTIGLIA cl.33	€ 5,00
CERES - CORONA - TENNENTS - MESSINA "Cristalli di sale" (birra siciliana non filtrata)	

VINI E BOLLICINE

Per le bottiglie consultare la nostra "CARTA DEI VINI E DELLE BOLLICINE"	
CALICE VINO (nostra selezione)	€ 6,00
CALICE PROSECCO	€ 6,00

PROSECCO BOTTIGLIA

V8 "BERTO" - Prosecco "Brut" DOC	€ 28,00
----------------------------------	---------

AMARI/PASSITI/GRAPPE/ROSOLI

Averna- Jagermeister - Montenegro - Amaro del capo - Amaro "unni m'affissu"	€ 4,00
Amaro "ARANCIU" amaro all'arancia	€ 4,00
Amaro "MANFREDI " amaro di limone/bergamotto/liquirizia	€ 4,00
Amaro "AMARA" amaro di arance amare siciliane	€ 5,00
Amaro "UNICUM"	€ 5,00
Amaro "JEFFERSON"	€ 5,00

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 prontoti derivati
(grano, segale, orzo, avena, farro, camut)
- 2 crostacei
- 3 uova e prodotti a base di uova
- 4 pesce
- 5 arachidi
- 6 soia e prodotti a base di soia
- 7 latte e prodotti a base di latte
- 8 frutta a guscio e loro prodotti
- 9 sedano
- 10 senape
- 11 semi di sesamo e derivati
- 12 solfiti in concentrazione superiore
10mg/kg
- 13 lupini
- 14 molluschi e prodotti a base di molluschi
- 15 i ricci di mare nei mesi di maggio e giugno
potrebbero essere abbattuti causa fermo
biologico

MENÙ PRANZO

ANTIPASTI

PRIMI

SECONDI

CONTORNI

MAKI INSALATE

PINSA ROMANA

PIZZOLI

POKE

BEVANDE

