



**SCEGLI DAL
NOSTRO MENÙ
E CHIAMA LO
0931.585591**

**PIAZZA MERCATO
AUGUSTA**

**SUSHI FUSION
NIPPO-BRASILIANO
POKE
PIZZE
PINSE
PIZZOLI**

DELIVERY & TAKE AWAY

SUSHI FUSION NIPPO - BRASILIANO

**IL SUSHI FUSION NIPPO-BRASILIANO DEL SUDINTHECITY...
UN INCONTRO DI MONDI!!!**

Al SUDintheCITY anche l'inverno diventa un'occasione per viaggiare attraverso i sapori... La nostra proposta di SUSHI FUSION NIPPO-BRASILIANO è un vero e proprio ponte tra due tradizioni culinarie ricche di storia e creatività. Il sushi incontra l'anima vibrante del Brasile, dando vita a piatti che sorprendono e deliziano ad ogni assaggio. Dietro ogni creazione ci sono Chris e Regis, due autentici fuoriclasse, due maestri sushi chef Brasiliani che, dopo anni di esperienza nei migliori Sushi Restaurant del Sud America, portano le loro prelibatezze nel nostro locale. Con una profonda conoscenza delle tecniche giapponesi e un approccio innovativo influenzato dai sapori tropicali e vivaci del Brasile, riescono a fondere eleganza ed audacia in piatti che sono delle vere e proprie Opere d'Arte. Il risultato è una combinazione esplosiva: pesce fresco, frutta esotica, salse delicate e spezie aromatiche. Un sushi che sa di calore, energia e raffinatezza, perfetto per rendere speciale ogni serata invernale.

SUSHI BOX

I nostri SUSHI SET sono combinazioni di Rolls, nigiri e sashimi, a scelta dello Chef.

2040 PORTO CANALE € 28,00
Combinazione di Rolls gourmet a fantasia dello Chef
16 pezzi - ideale per una persona

2041 ARUCA € 40,00
Combinazione di Rolls gourmet (16 pezzi),
Nigiri (2 pezzi), Gunkan (2 pezzi)
A fantasia dello Chef
20 pezzi - ideale per una persona

2042 LOVE € 50,00
Combinazione di rolls gourmet a fantasia dello chef.
40 pezzi - Ideale per 2 persone

2043 ORTIGIA € 75,00
Combinazione di Rolls, 60 pezzi, a fantasia dello Chef

2044 CENTOPEZZI € 115,00
Combinazione di Rolls, 100 pezzi, a fantasia dello Chef

PER COMINCIARE...

PICCOLI MOMENTI DI GUSTO

Prima di immergervi nel cuore della nostra esperienza fusion, concedetevi un momento di piacere con i nostri "assaggi". Nell'attesa, abbiamo preparato per voi una selezione di piatti leggeri e raffinati, pensati per stuzzicare il palato e prepararvi al meglio per le portate principali.

- | | | |
|--|-------|---------|
| 1 WAKAME SALAD | 11 | |
| Alga marina condita con sesamo bianco, sesamo nero ed olio di sesamo | | € 7,00 |
| 2 EDAMAME | 6 | |
| Fagiolini verdi di soia cotti al vapore | | € 6,00 |
| 3 CAPESANTE DELLO CHEF | 14-11 | |
| Capesante* flambè, salsa kimushi, olio di sesamo, lime | | € 15,00 |

E POI... TEMPURE

CROCCANTEZZA E LEGGEREZZA

Dopo aver stuzzicato l'appetito, è il momento di immergersi in un mondo di leggerezza e croccantezza. Le nostre tempure, preparate con ingredienti freschi e una pastella leggera, offrono un perfetto equilibrio tra sapore e consistenza. Che scegliate i delicati gamberoni accompagnati da verdure, la variante vegetariana o una combinazione di salmone e Philadelphia, ogni boccone vi sorprenderà per la sua fragranza e per l'intensità dei sapori.

- | | | |
|---|--------|---------|
| 4 GAMBERONI & VERDURE | 1-2-4 | |
| (4 gamberoni*, Mix di verdure e frutta) | | € 18,00 |
| 5 VEGETARIAN | 1 | |
| (Mix di verdure e frutta) | | € 13,00 |
| 6 GAMBERONI, SALMONE & PHILADELPHIA | 3-1-13 | |
| (4 gamberoni*) | | € 19,00 |

SPECIAL URAMAKI

ARTE E CREATIVITÀ DEI ROLL

I nostro Special Uramaki sono un incontro di arte e sapori, dove ogni roll è una creazione unica che unisce ingredienti freschi e combinazioni sorprendenti. Con il riso all'esterno e l'alga nori all'interno, questi delizie sono pensate per stupire il palato con sapori esotici e inaspettati, arricchiti da frutta, salse raffinate e topping originali.

Ogni boccone è un'esplosione di gusto. Gli ingredienti di prima qualità e la maestria dei nostri chef rendono ogni piatto un'esperienza da gustare lentamente, dove tradizione giapponese e creatività brasiliana si incontrano per dare vita a combinazioni uniche.

Ogni porzione è composta da 8 pezzi

15 | CASTELLO ROLL 1-3-4

Roll ripieno di salmone* panato e fritto, avocado, tobiko, maionese, salsa kimuchi, guarniti con fragola e salsa teriyaki

€ 19,00

16 | LONDON ROLL 2-3-4-11

Roll ripieno con gambero rosso*, pesce bianco*, maionese, cover di ricciola*, sesamo e scorza di lime

€ 23,00

17 | MILANO ROLL 1-2-3-4-7

Roll ripieno con gambero furay*, avocado, cubo di philadelphia, con cover di salmone flambato, tonno*, maionese e salsa teriyaki

€ 19,00

18 | STOCCOLMA ROLL 1-2-4-7-11

Roll ripieno di gambero in tempura*, philadelphia, cover di salmone*, sesamo, scorza di lime, salsa teriyaki e pasta kataifi

€ 17,00

19 | RAIMBOW ROLL 2-4-7

Roll ripieno di gambero rosso*, Philadelphia, avocado, cover di tonno*, burrata, scorza di arancia, fiocchi di riso

€ 23,00

20 | LISBONA ROLL 4-7

Roll ripieno di salmone*, philadelphia, avocado, cover di capasanta flambata* con olio al tartufo, tartare di gambero rosso* e uova tobiko

€ 23,00

21 | SAN VINCENZO ROLL



2-3-4-8-11

Roll ripieno di gambero rosso*, cover di avocado, guarniti con patè di tonno* piccante e salsa sexy con granella di pistacchio

€ 23,00

22 | DON CLAUDIO ROLL

2-3-4-8



Roll ripieno di salmone*, gambero cotto*, nocciole, guarniti con salmone flambato* e salsa brucoli

€ 19,00

23 | PASSION ROLL 4-7

Roll ripieno di salmone*, philadelphia, tobiko verde, salsa al frutto della passione (preparata dallo chef)

€ 18,00

24 | VEGGIE ROLL 1-7-8

Roll ripieno di pomodori secchi, zucchine in tempera, mozzarella di bufala con cover di crema di basilico

€ 16,00

25 | ORO ROLL 1-2-7

Roll ripieno di gambero* in tempura e avocado, con cover di spuma di philadelphia, lime, kataifi e polvere d'oro

€ 23,00

26 | SALMON 24KT 4-7

Roll ripieno di salmone*, crema di tartufo, ikura e polvere d'oro

€ 24,00

27 | SUMMER ROLL 4-7-14

Roll ripieni di salmone*, capasanta*, olio al tartufo, scorza di lime con cover di avocado, philadelphia e fragole

€ 22,00

28 | BORA BORA ROLL 1-2-7-8

Roll ripieni di gambero* in tempura, philadelphia, mandorle tostate, scorza di lime, salsa teriyaki

€ 18,00

29 | ASPARAGUS ROLL 1-2-3

Roll ripieno di gamberi* in tempura, avocado, asparago cotto, cover di avocado e maionese

€ 21,00

30 | HELSINKI ROLL 1-2-7-8

Roll ripieno di gamberi* in tempura, philadelphia, avocado, cover con topping con pistacchio e granella di pistacchio, salsa teriyaki

€ 19,00

31 | COPENAGHEN ROLL 2-3-4

Roll ripieno di gambero* cotto, avocado, cover con tonno*, maionese giapponese, goccia di miele, scorza di lime

€ 19,00

32 | ACAPULCO ROLL 1-2-4

Roll ripieni di gambero* in tempura, tobiko verde, cipolla caramellata, doritos in polvere

€ 18,00

33 | AMURI ROLL 1-4-7

Roll ripieno di salmone* panato, avocado, cover di ricciola*, marmellata di mora con spuma di philadelphia

€ 19,00

34 | FRESH ROLL 3-4-7

Roll ripieno di salmone*, philadelphia, cover di salmone* salsa al passion fruit e scaglie di mandorle

€ 19,00

35 | TUNA ROCKET ROLL 4-7

Roll ripieno di tonno* rosso panato, philadelphia, cover di tonno scottato, salsa teriyaki e rucola fritta

€ 19,00

36 | COLORIDO ROLL 1-4

Roll ripieno di gambero in tempura, philadelphia, avocado, con cover di carpaccio di pesce "del giorno", miele e test di limone

€ 19,00

37 | SWEET POTATOS ROLL 3-4

Roll ripieno di salmone*, maionese, cover di salmone* e crispy patata dolce

€ 19,00

38 | STRAWBERRY ROLL 4-7

Roll ripieno di salmone*, philadelphia, fragole, cover di fragole, salsa di frutti rossi

€ 19,00

39 | CHILI ROLL 3-4



Roll ripieno di tonno*, maionese "Japonesa", avocado, tobiko verde, tabasco, cover di tonno*, cebolinha brasileira, fili di peperoncino

€ 19,00

40 | TRUFFLE ROLL 2-4-7

Roll ripieno di salmone*, gambero rosso*, Philadelphia, avocado, cover di capasanta* flambé, olio al tartufo, ikura, scaglie di tartufo, scorza di lime

€ 26,00

41 | FLAMBE' ROLL 4-7-8



Roll ripieno di salmone* flambato, philadelphia, mandorle, cover di salmone* flambato, avocado, sweet chili, salsa teriyaki

€ 19,00

42 | TUNA FLAMBE' ROLL 3-4-11

Roll ripieno di tonno* flambato, maionese "Japonesa", cover di tartare di tonno* al sesamo e crispy patata dolce

€ 19,00

43 | DIAMOND ROLL 1-2-7

Roll ripieno di gambero* in tempura, avocado, rucola, cover di stracciatella di burrata, pat  di gambero rosso*, tobiko, perlage e scaglie di tartufo

  25,00

44 | LORI ROLL 4-7

Roll ripieno di tonno* e avocado con cover di capasanta*, salsa al mango, perlage di tartufo e scorza di lime

  20,00

45 | DUBAI ROLL 2-4-7-8

Roll ripieno di gambero rosso*, ricciola* con cover di avocado, burrata, olio al tartufo, granella di pistacchio

  24,00

46 | HONEY ROLL 4-7

Roll ripieno di salmone*, philadelphia, cover di salmone, goccia di miele e zest di lime

  18,00

47 | SALMONE IKURA ROLL 4-7

Roll ripieno di salmone*, Philadelphia, cover di salmone, stracciatella di burrata, "zest" di lime, ikura

  19,00

94 | QUEEN ROLL NEW 4-7-14

Roll ripieno di ricciola*, capasanta*, con cover di ricciola* flambata, maionese al nero di seppia, scaglie di tartufo, perlage di tartufo e scorza di lime

  22,00

95 | KING ROLL NEW 2-4-7

Roll ripieno di salmone*, gambero rosso*, cover di di tartare di gambero rosso*, scaglie di tartufo, tobiko, stracciatella, fiore di sale, pepe nero, scorza di lime

  26,00

96 | SEABREEZE ROLL NEW 3-4-6

Roll ripieno di tonno rosso*, avocado, cover di tonno* flambato, maionese giapponese, patata dolce frita, salsa teriyaki

  20,00

HOT ROLLS

CALORE E CROCCANTEZZA

I nostri Hot Rolls sono una vera esplosione di sapori e consistenze, serviti dorati e fragranti. Ogni roll, sapientemente impanato e fritto, offre un'esperienza calda e avvolgente che unisce elementi tradizionali e abbinamenti inaspettati. Ogni creazione è pensata per sorprendere e soddisfare chi cerca qualcosa di nuovo e appagante, con un tocco di croccante audacia in ogni pezzo.

Ogni porzione è composta da almeno 8 pezzi

48 | PANTAKYOS HOT 1-2-3-4-7-8
Hosomaki fritti e mandorlati, ripieni di salmone* e fragola, surimi*, philadelphia, maionese giapponese, salsa teriyaki
€ 19,00

49 | HARU HOT 1-2-4-7
Roll ripieno di salmone*, salmone affumicato, gambero*, philadelphia, cover di foglia hiramaki, goccia di maionese, salsa teriyaki e granella di pistacchio
€ 21,00

50 | CRISPY ROLL 1-4-7
Futomaki ripieno di salmone*, avocado, philadelphia, tobiko, salsa teriyaki, crispy patata dolce
€ 19,00

51 | STRAWBERRY HOT 1-4-7
Roll ripieno di salmone* con mousse di Philadelphia, fragola e salsa teriyaki
€ 18,00

52 | VOLCANO HOT 1-4-7 
Hiramaki fritto ripieno di salmone*, philadelphia, con salsa teriyaki, salsa sweet chili, cipolla caramellata
€ 18,00

FUTOMAKIS ROLLS

EQUILIBRIO PERFETTO TRA SEMPLICITÀ E RAFFINATEZZA

I Futomaki Rolls sono l'espressione della tradizione giapponese nella loro forma più autentica, con l'alga nori che racchiude un cuore di riso e ingredienti freschi e gustosi. Qui da SUDintheCITY, i nostri futomaki offrono una varietà di sapori e consistenze, bilanciando la delicatezza del pesce con elementi freschi e croccanti come il cetriolo e il mango.

Dal classico e fresco Futo California, alla piccantezza vibrante del Futo Tonno Spicy, fino alle combinazioni più audaci come il Futo Mama Rolls con gambero cotto e capasanta, ogni roll è una scoperta di sapori avvolgenti e irresistibili.

Ogni porzione è composta da almeno 8 pezzi

55 | Futo Tonno Spicy

4



Rolls ripieni di tonno* servito con salsa
piccante

€ 14,00

56 | Futo Mama Rolls

2-7-14

Rolls ripieni di gambero* cotto, capasanta*,
avocado, goccia di philadelphia e crunch sud

€ 18,00

57 | Futo Colour

2-4-7

Rolls di foglia di soia ripieno di salmone*,
gambero cotto*, philadelphia e crunch sud

€ 16,00

HOSOMAKIS

LA SEMPLICITÀ DELL'ESSENZIALE

Gli Hosomaki rappresentano la quintessenza del sushi minimalista. Con un solo ingrediente avvolto dal riso e dall'alga nori, ogni roll esalta la purezza dei sapori e l'equilibrio tra consistenze. Perfetti per chi cerca un'esperienza autentica e senza fronzoli, questi piccoli capolavori sono un inno alla semplicità.

Ogni porzione è composta da almeno 8 pezzi

58 | Sake Maki Tradizionale 4
Salmone*

€ 11,00

59 | Tekka Maki 4
Tonno*

€ 13,00

60 | Kappa Maki
Avocado

€ 6,00

SASHIMI

PUREZZA E PERFEZIONE

Il sashimi è molto più che pesce crudo: è un rito che celebra la freschezza e l'autenticità del mare. Ogni fetta è il risultato di un'arte antica, in cui la qualità degli ingredienti e la precisione del taglio si uniscono per esaltare il sapore naturale del pesce. Senza fronzoli, senza condimenti invadenti, il sashimi permette di assaporare ogni nota marina nella sua forma più essenziale e raffinata.

Con il sashimi, il pesce non è solo un ingrediente: diventa il cuore del piatto, protagonista di un'esperienza sensoriale unica, pensata per chi cerca la vera essenza della cucina giapponese.

Ogni porzione è composta da 6 pezzi

61 | Maguro tonno* reale € 20,00

4

62 | Sake Salmone* € 18,00

4

64 | Ricciola* Mediterranea € 20,00

4

65 | Castello Brucoli (15 pezzi) 2-4-14

Misto sashimi di tonno* (3 pezzi), salmone* (3 pezzi), capasanta* (3 pezzi), gambero rosso* (3 pezzi), ricciola* (3 pezzi)

€ 44,00

66 | Chirachi (pesce con riso) 2-4

Sashimi di tonno* (3 pezzi), salmone* (3 pezzi), spigola* (3 pezzi), gambero rosso* (3 pezzi), ricciola* (3 pezzi) servito su un letto di riso

€ 45,00

67 | Sashimi Special (ideale per 2 persone)

2-4-14

Sashimi speciale con tonno* reale (5 pezzi), salmone* (5 pezzi), tataki di tonno* (5 pezzi), gambero rosso* (5 pezzi), ricciola* (5 pezzi), capasanta* (5 pezzi), uova di salmone, il tutto servito su un letto di ghiaccio

€ 68,00

NIGIRI

L'ARMONIA PERFETTA TRA RISO E PESCE

I nigiri rappresentano uno dei piatti più iconici della cucina giapponese, dove semplicità e maestria si incontrano. Ogni nigiri è una piccola opera d'arte: una base di riso leggermente pressato, sormontata da una fetta di pesce fresco o altri ingredienti accuratamente selezionati.

Dai classici come il tonno e il salmone, fino alle opzioni più sofisticate come il gambero rosso e la capasanta, i nigiri sono perfetti per chi desidera un'esperienza di sushi autentica e minimalista.

Ogni porzione è composta da 2 pezzi

68 Sushi Maguro Tonno*	4	€ 8,00
69 Sushi Sake Salmone*	4	€ 7,00
70 Sushi Ebi Gambero* cotto a vapore	2	€ 6,00
71 Sushi San Gambero rosso*	2	€ 14,00
72 Pesce Bianco Ricciola* o altro pesce del giorno	4	€ 8,00
73 Capasanta Capasanta*	14	€ 9,00
74 Avocado Avocado, philadelphia e sesamo tritato	7	€ 6,00

GUNKAN

PICCOLI SCRIGNI DI SAPORE

Il termine Gunkan significa "nave da guerra" in giapponese, e questi piccoli bocconcini devono il loro nome alla forma che ricorda una nave che avvolge il riso. I gunkan si distinguono per la loro ricchezza e la presentazione elegante. Sopra il riso, vengono posati delicatamente tartare di pesce, uova di pesce e altri ingredienti pregiati, che li rendono dei veri e propri scrigni di sapore.

Ogni porzione è composta da 2 pezzi

78 | Dragon Flambé 4-7

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di salmone* con patè di salmone*, philadelphia, erba cipollina, servito flambato

€ 8,00

79 | Salmone 4-7-9-11

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di salmone* con patè di salmone*, philadelphia, sesamo

€ 8,00

80 | Tonno

4 

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di tonno* con tartarina di tonno* piccante, cipolla caramellata e salsa teriyaki

€ 9,00

81 | Tonno Special 4-11-14

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di tonno* reale con capasanta *flambata, olio di sesamo, scorza di lime, kimuchi

€ 9,00

82 | Brasileiro

4-7-8



Bocconcino di riso avvolto in una fettina di salmone* flambato, philadelphia, salsa teriyaki, salsa sweet chili, menta, arancia e nocciole

€ 8,00

83 | Gourmet

4-7



Bocconcino di riso avvolto in una fettina di salmone* e tonno* flambato, philadelphia, salsa sweet chili, salsa teriyaki, cebolinha brasileira

€ 8,00

84 | Delicious 2-4

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di ricciola* con tartarina di gambero rosso*, olio al tartufo, tobiko

€ 10,00

85 | Love Love 2-4

Bocconcino di riso avvolto in una fettina di salmone* con philadelphia e salsa al passion fruit (preparata dallo chef)

€ 10,00

TEMAKY

LA TRADIZIONE IN UN CONO DI GUSTO

I Temaky sono un modo divertente e pratico per gustare il sushi, perfetti da mangiare con le mani. Questi coni di alga nori croccante, ripieni di riso e una selezione di pesce fresco, frutta e verdure, offrono un'esperienza ricca di sapori e consistenze. Ogni temaky racchiude un'esplosione di gusto in un formato unico, dove ingredienti come salmone, tonno, gamberi e avocado si combinano in armonia.

Ogni porzione è composta da 1 pezzo

86 | Rio 4-7

Salmone*, philadelphia

€ 8,00

87 | Copacabana 4

Salmone*, avocado

€ 8,00

88 | San Paolo 4

Salmone*

€ 7,00

89 | Fortaleza 4

Tonno*, avocado

€ 9,00

91 | Londrina 4

Tonno*, salsa kimuchi, erba cipollina

€ 9,00

92 | Belo Horizonte 1-2-7

Gambero furai*, avocado, philadelphia

€ 9,00

93 | Porto Alegre 2

Gambero cotto*, avocado, tobiko

€ 8,00

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 Furay, 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 agrodolce

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

* 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

LA PIZZERIA

I FRITTI & GLI SFIZI... UN INIZIO 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.

Patatine "Sexy"* (1-7)	€ 5,00
Patatine classiche*(1-7)	€ 4,50
Mozzarelle Panate (1-7)	€ 5,00
Anelli di cipolla* (1)	€ 5,00
Crocchette di patate (1-7)	€ 5,00
Olive all'Ascolana (1-7)	€ 5,00
Patatine fritte con cheddar e bacon croccante (1-7)	€ 7,00
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) € 6,00
Salsa di pomodoro, mozzarella "fior di latte", basilico, olio evo

BUFALA (1-7) € 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio evo

NORMA (1-7) € 7,50
Salsa di pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata, olio Evo, origano

DIABOLICA (1-7) € 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella "fior di latte", salame piccante, olive nere, olio evo, origano

CAPRICCIOSA (1-3-7) € 10,00
Salsa di pomodoro, mozzarella "fior di latte", piselli*, uovo, prosciutto cotto, olive nere, olio evo, origano.

PARMIGIANA (1-3-7) € 11,00
Salsa di pomodoro, mozzarella "fior di latte", melanzane, uovo, prosciutto cotto, scaglie di grana, olio evo, origano

5 FORMAGGI (1-7) € 9,00
Mozzarella "fior di latte", svizzero, provola affumicata, grana, gorgonzola, olio evo, origano

PLEBISCITO (1-7-12) € 14,00
Mozzarella "fior di latte", emmenthal, straccetti di carne di cavallo, rucola, scaglie di grana, glassa di aceto balsamico, olio evo, origano

FRIARIELLA (1-7) € 11,00
Mozzarella "fior di latte", tuma fresca, friarielli,
salsiccia, olive nere, olio evo, origano

JAMES BOND (1-3-7) € 11,00
Salsa di pomodoro, mozzarella "fior di latte",
funghi freschi, wurstel, prosciutto cotto, uovo,
olive nere, olio evo, origano

BRUCOLI (1-7) € 10,00
Salsa di pomodoro, mozzarella "fior di latte",
salsiccia, patate al forno, cipolla in agrodolce,
olio evo, origano

SAN NICOLA (1-7) € 11,00
Salsa di pomodoro, mozzarella "fior di latte",
melanzane, funghi freschi, speck, olio evo,
origano.

SAPORI DELL'ORTO (1-7) € 11,00
Mozzarella di bufala, zucchine grigliate,
melanzane grigliate, radicchio grigliato,
ciliegino, olio evo, origano

BALTICA (1-4-7-8) € 15,00
Mozzarella "fior di latte", salmone affumicato,
Philadelphia, scaglie di limone, granella di
pistacchio, olio evo

BOSCAIOLA (1--7-8) € 10,00
Salsa di pomodoro, mozzarella "fior di latte",
funghi misto bosco, salamino dolce, granella
di pistacchio, olio evo

CALZONE (1-7) € 8,00
Prosciutto cotto, mozzarella "fior di latte", salsa
di pomodoro, olio evo.

CALZONE VERDE (1-7) € 8,50
Prosciutto cotto, spinaci, mozzarella "fior di
latte", olio evo

CALZONE PICCANTE (1-7) € 8,00
Emmenthal, salame piccante, rucola, olio evo,
in crosta di grana

- KIDS (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
- TONNARA (1-4-7) € 9,00**
Salsa di pomodoro, mozzarella "fior di latte",
olive nere, tonno, cipolla, prezzemolo
- FOUR SEASON (1-7) € 10,00**
Salsa di pomodoro, mozzarella "fior di latte",
funghi freschi, prosciutto cotto, piselli, olio evo,
origano
- ALPINA (1-7) € 11,00**
Mozzarella "fior di latte", provola affumicata,
radicchio, funghi freschi, speck, olio evo,
origano
- PALMAS (ingredienti in crudo)(1-7) € 13,00**
Mozzarella di bufala, ciliegino, bresaola, olio
evo, origano
- CAT (ingredienti in crudo) (1-7) € 11,00**
Rucola, prosciutto crudo, philadelphia, scaglie
di grana, olio evo
- RUSTICA (1-4-7) € 8,00**
Salsa di pomodoro, cipolla, acciughe, olive,
grana grattugiato, olio evo, origano
- TONNARA (1-4-7) € 9,00**
Salsa di pomodoro, mozzarella "fior di latte",
tonno, cipolla, olive nere, prezzemolo, olio evo
- LIGHT (1-7) € 12,00**
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala,
rucola, bresaola, scaglie di grana, olio evo
- MOPLY (1-7) € 14,00**
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala,
funghi porcini trifolati, salsiccia, rucola, olio evo
- TRIFOLATA (1-7) € 10,00**
Mozzarella "fior di latte", ciliegino, funghi porci-
ni, prezzemolo, olio all'aglio

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) € 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella "fior di latte",
In crudo: pesto di basilico.
Bordo ripieno di mozzarella "fior di latte".

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, ciliegina giallo.
In crudo: filetti di acciuga siciliana, capperi e
basilico.
Bordo ripieno di ricotta fresca Ragusana e
pomodoro capuliato.

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.

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 125g, scaglie di grana.

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

SUDintheCITY (1-7) € 14,00
Mozzarella "fior di latte", salmone affumicato, gamberetti, prezzemolo, olio all'aglio.

PICASSO (1) € 11,00
Salsa di pomodoro, radicchio, funghi misto bosco, patate al forno, cipolla, olio evo.

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.

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

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
bresola, 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)

I SUPPLEMENTI

Salsa di pomodoro, uovo, piselli*, acciughe, cipolla, ricotta salata, capperi, spinaci, gorgonzola, mais, wurstel, lattuga, pomodoro a fette, patate al forno/lamelle, olive nere, glassa di aceto balsamico, pesto di basilico

€ 1,50

Mozzarella "Fior di latte", granella di pistacchio, mandorle tostate, zucchine/melanzane/radicchio (grigliate), melanzane fritte, Emmentaler, provola affumicata, pomodorino ciliegino, funghi freschi, prosciutto cotto, salame piccante, salamino dolce, tonno, cipolla caramellata, mortadella, ricotta fresca, radicchio, tuma, pomodoro secco capuliatu, friarielli .

€ 2,00

Prosciutto crudo, speck, guanciale, Philadelphia, rucola, scaglie di grana/grattugiato/crema, crema di carciofi, crema di zucca, pecorino, cacio al pepe nero, salsiccia, datterino giallo, cubetti di pollo.

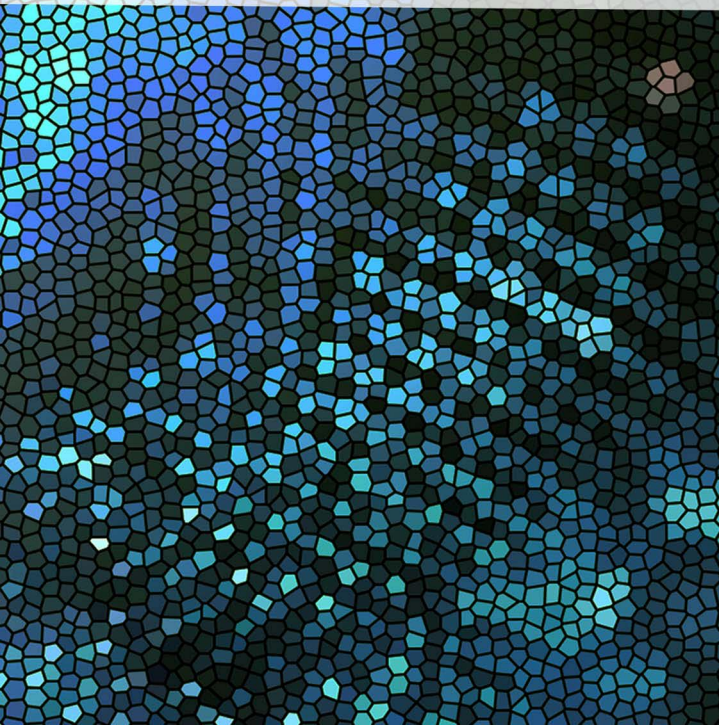
€ 2,50

Gamberetti, straccetti di cavallo, mozzarella di bufala, bresaola, funghi porcini/misto bosco.

€ 3,50

Salmone affumicato, burratina da 125g, crema di tartufo/lamelle

€ 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

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 su-
periore, 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