

“L’innovazione è ciò che distingue
un leader dagli altri”

Steve Jobs

Il Nostro impasto

Il nostro impasto per la pizza è il risultato di oltre 30 anni perfezionamento e analisi. Il segreto stà nella semplicità: acqua, sale, farina e semola; pochissima presenza di lievito e una lunga lievitazione di oltre 48 ore.

É il riposo il valore aggiunto della nostra pizza che la rende leggera friabile e saporita.

Gluten free

Prestiamo anche particolare attenzione ai celiaci col nostro impasto senza glutine preparato ogni giorno utilizzando farina proveniente da un’ azienda modicana che si differenzia per qualità e gusto.

Garantiamo sicurezza e professionalità da oltre 20 anni essendo anche inseriti nel registro A.I.C.

L’ 80% degli ingredienti da noi utilizzati non contengono glutine per prevenire eventuali contaminazioni tutte le pizze vengono stirate con farina di riso.



Molino Bongiovanni (Torino-Piemonte)

Aldo Bongiovanni è uno di quegli imprenditori che “ha visto lungo”.

Ha creduto in un sogno, quello di recuperare un vecchio mulino a pietra. Partito tra lo scetticismo di molti oggi è riuscito nel suo sogno e il Molino. La loro produzione comprende molti tipi di farine, quella su cui abbiamo deciso di puntare noi è l'Antiqua, una farina di grano tenero macinata a pietra, farina semi di sesamo, di lino, di girasole e miglio, farina di mais, germe di grano, farina di cereali maltati tostati. La farina Antiqua si sposa perfettamente con la nostra filosofia essendo prodotto da chicchi a km 0, provenienti lontano da fonti di inquinamento nel rispetto della salute e dell'ambiente, selezionati e decorticati quindi totalmente puliti, che grazie alla macinazione a pietra conserva tutte le parti del frumento. L'Antiqua è una farina molto saporita adatta a pizze di lunga lievitazione come la nostra, che contenendo una piccola percentuale di lievito rende la pizza leggera e digeribile ma al contempo fragrante e appetibile.

Allergeni: contiene glutine e sesamo, può contenere tracce di soia.

Pizze Gourmet Con farine mix 9 cereali

- ☺ **MEDITERRANEA** € 12,00
(mozzarella, ciliegino Pachino, alici fresche condite con pesto di finocchietto, olive nere, mollica gratinata, scorze d'arancia, granella di mandorla tostata)
- ☺ **ASINO PARLANTE** € 12,00
(pesto di pistacchio, bufala, mortadella d'asino ragusano, scorze di limone, granella di pistacchio)
- ☺ **FASSONA** € 12,00
(ciliegino Pachino, rucola, carpaccio di fassona, stracciatella di Bufala, scorzetta di limone)
- ☺ **- 35** €10,00
(mozzarella, broccoletti, capuliatto, olive nere, guancialetto di maialino nero e fili di peperoncino)
- ☺ **SOTTO SALE** € 12,00
(mozzarella di Bufala, baccalà, gocce di pesto al pistacchio, cipolla caramellata e pomodorini confit)

DELIZIE

- ☺ **ZUCCA** € 8,50
(mozzarella, crema di zucca, speck, grana)
- ☺ **SPADA E MENTUCCIA** € 9,00
(mozzarella, spada, melanzana, menta, noci)
- ☺ **PIZZA CREMA CARCIOFI E GAMBERI** € 10,00
(mozzarella, crema di carciofi, gamberi)
- ☺ **GAMBERI AL GRATIN** € 9,00
(pomodoro, mozzarella, gamberi, mollica gratinata, prezzemolo)
- PIZZA RADICCHIO E SALMONE** € 9,50
(pomodoro, mozzarella, salmone, crema di radicchio)
- ☺ **PIZZA VIP** € 9,50
(pomodoro, mozzarella, salmone, spada)
- ☺ **PIZZA COCKTAIL** € 10,00
(pomodoro, mozzarella, lattuga, salsa aurora, gamberi)
- ☺ **PIZZA GAMBERI E ZUCCHINE** € 9,50
(mozzarella, gamberi, zucchini, aromi, prezzemolo)
- GENOVESE** € 10,00
(pesto di basilico, mozzarella, gamberi, mandorle, noci, grana)
- ☺ **BUFALA** € 9,00
(pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo 18 mesi)
- ☺ **FINOCCHIETTO** € 8,50
(mozzarella, ciliegino, pesto di finocchietto, salsiccia fresca)
- ☺ **PIZZA ALLE PERE** € 8,00
(mozzarella, gorgonzola, pera, pepe verde)

Farine alternative:

9 Cereali, Farro lungo, senza glutine.

☺ si possono effettuare anche senza glutine

N.b.: Spinaci, piselli, pesce (prodotti surgelati).

* In mancanza di pesce fresco sarà servito pesce surgelato.

BIANCHE

- ☺ **SEMPLICI SAPORI** € 8,00
(mozzarella, salsiccia piccante, patate fresche, rosmarino, gratin di pane)
- ☺ **4 FORMAGGI** € 8,00
(mozzarella, emmental, gorgonzola, semi stagionato)
- ☺ **TRIS DI FUNGHI** € 9,00
(mozzarella, porcini, funghi freschi, funghi trifolati, essenza d'aglio)
- BIANCANEVE CONDITA** € 9,00
(mozzarella, prosciutto, funghi, wurstel, olive, salsiccia piccante, melanzane, cipolla)
- ☺ **PIACEVOLMENTE BIANCA** € 8,50
(mozzarella di bufala, provola affumicata, ragusano semi stagionato, pomodoro a pezzi)
- ☺ **TRICOLORE** € 8,50
(mozzarella, cime di broccoletti, ricotta vaccina, salsiccia fresca, gratin di pane)

ROSSE

- ☺ **MARGHERITA** € 4,50
(pomodoro, mozzarella)
- ☺ **007** € 8,00
(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, wurstel, piselli, uovo)
- ☺ **VEGETARIANA** € 8,00
(pomodoro, mozzarella, carciofi, spinaci, melanzana, zucchine)
- ☺ **CUCCAGNA** € 8,00
(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, wurstel, olive)
- ☺ **DELICATAMENTE PIZZA** € 8,50
(pomodoro, mozzarella, provola aff., pancetta, mortadella, pistacchio)
- ☺ **CHIPS** € 7,50
(pomodoro, mozzarella, patatine)
- ☺ **PORCINI** € 8,00
(pomodoro, mozzarella, Porcini, prezzemolo)
- ☺ **AFFUMICATA** € 8,50
(pomodoro, mozzarella, pancetta, speck, scamorza affumicata)

ROSSE

- ☺ **PARMIGIANA** € 8,00
(pomodoro, mozzarella, melanzana, grana, prosciutto, uovo, gratin di pane)
- ☺ **CAMPAGNOLA** € 8,00
(pomodoro, mozzarella, ricotta vaccina, salsiccia fresca)
- ☺ **CAPRICCIOSA** € 8,00
(pomodoro, mozzarella, piselli, uovo, carciofi, prosciutto)
- ☺ **NATURALMENTE PIACE** € 10,00
(pomodoro, mozzarella, porcini, ricotta, salsiccia fresca)
- ☺ **TRENTINA** € 9,00
(pomodoro, mozzarella, porcini, speck)
- ☺ **PICCANTE** € 8,50
(pomodoro, mozzarella, uovo, olive, wurstel, ventricina e salsiccia piccante)
- ☺ **MARI & MONTI** € 10,00
(pomodoro, mozzarella, gamberi, funghi porcini)
- ☺ **BOSCAIOLA** € 9,50
(pomodoro, mozzarella, funghi porcini, rucola e grana)

AL CRUDO

- ☺ **GUSTOSA** € 9,00
(pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo 18 mesi, grana)
- ☺ **BRESAOLA** € 9,00
(pomodoro, mozzarella, bresaola, grana, rucola)
- ☺ **SAN DANIELE** € 8,00
(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo 18 mesi)
- ☺ **DELIZIOSA** € 8,50
(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo 18 mesi, grana)

DRINK LIST

NEGRONI DEL CAPO € 6,00
Bitter Campari, Vermouth rosso, Amaro del Capo,
twist di arancia.

LIMONCELLO SPRITZ € 6,00
Limoncello, Lemon soda, Prosecco Top, menta, lime.

LONG ISLAND AL BERGAMOTTO € 8,00
Vodka Belvedere, Rum, Gin mare,
liquore al bergamotto, Tonica Top.

AMARETTO SOUR € 6,00
Amaretto Disaronno, S&S, twist di arancia

C-IN... € 7,00
Amaro Nepeta, China Quaglia, Prosecco Top, ciliegia.

MIDORI SOUR € 6,00
Midori, S&S, ciliegia di Maraschino.

GIN TONIC

Portofino €12,00

Favignana € 8,00

Gin delle Alpi € 8,00

N. 209 € 8,00

Gin Mare € 7,00

Hendrick's € 7,00

Fifty Pounds € 6,00

BEVANDE

Acqua Minerale € 3,00

Coca Cola lt. 1 € 5,00

Coca Cola cl. 33 € 2,50

Arancia Rossa, Gazzosa, Chinotto, Spuma cl. 33 *Polara* € 2,50

Birra Baffo D'Oro cl. 66 € 5,00

Birra Baffo D'Oro cl. 33 € 3,00

Birra Agricola cl. 66 € 5,50

Birra Agricola cl. 33 € 3,50

Birra Baffo D'Oro Rossa cl. 33 € 4,00

Birra analcolica € 3,50

Birra senza glutine € 4,00

I FRITTI

Tocchetti di Ragusano Pastellato	€ 5,00
Arancini Mignon	€ 5,00
Patate Speziate	€ 4,00
Patate Fritte	€ 3,50

MESCOLANZE

AL CRUDO (julienne di lattuga, prosciutto crudo, bocconcini mozzarella, pomodoro, mais)	€ 9,00
CUCCAGNA (lattuga, pomodoro, tonno, uovo, mais)	€ 9,00
INSALATA VARIOPINTA (lattuga, patate, carote, mozzarella, mais, uovo, tonno)	€ 9,00
FANTASIA DI COLORI (fantasia di insalate, carota, arance, kiwi, mais)	€ 9,00
CHICKEN (lattuga, carota, mais, pomodoro, radicchio, crostine, petto di pollo, salsa americana)	€ 10,00
ARLECCHINO (lattuga, rucola, mela, pera, salmone, noci, parmigiano)	€ 10,00

ALLERGENI – ALLERGEN – ALLERGENE

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber Besucher, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Molino Soprano (Chiaramonte-Sicilia)

Indubbiamente un fiore all'occhiello della produzione Iblea e Siciliana. Il Molino Soprano si riconduce e si lega al nome di Francesco Di Stefano e di tutta la sua famiglia, che con passione e umiltà portano avanti dal 2008 un progetto basato sulla produzione di farina, semola e pasta ottenute da grani antichi siciliani coltivati biologicamente e macinati a pietra, utilizzando energie rinnovabili come l'acqua e il sole.

Abbiamo deciso di utilizzare la loro miscela di varietà antiche e integrali proprio perchè macinate artigianalmente e con un alta percentuale di digeribilità dovuta ad un basso indice di glutine e ad una debole forza delle semole arricchita al contenuto di crusca nobile.

Pizze Gourmet

Con farine di grani antichi siciliani Farro lungo

- ☺ **MACCHIUSA** € 11,00
(crema di fave, ciliegini Pachino, mozzarella, speck di maialino nero, fili di peperoncino)
- ☺ **CYNARA** € 11,00
(crema di carciofi, mozzarella, carciofi trifolati, speck di maialino nero, petali di ricotta salata)
- ☺ **FAINÈ** € 10,00
(vellutata di ceci, emulsione di pesto al finocchietto selvatico, mozzarella di Bufala, guanciale di maialino nero e polvere di olive nere)
- ☺ **ORTOLANA** € 10,00
(mozzarella, broccoletti, zucchine arrosto, petali di patate, fili di porro croccante)