PIZZICHELLA

COPERTO € 3,00

ANTIPASTI
APPETIZERS

CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA **€14,00**
Raw ham and **buffalo mozzarella**

PROSCIUTTO CRUDO E MELONE **€10,00**
Raw ham and melon

FORMAGGI MISTI E MARMELLATA **€14,00**
Mix cheese and jam

ANTIPASTO RUSTICO **€18,00**
Salame, Prosciutto crudo e cotto, Olive, Melanzane e Pomodori secchi in Olio d'oliva
Origano, **Formaggi misti**.
Salami, Ham and Cured Ham, Olives, Eggplants, and Dry Tomatoes in Olive oil,
Oregano and **Mix Cheese**.

ZUPPA DI COZZE **€14,00**
Cozze, Aglio, Pomodoro, Pepe Nero, Prezzemolo, Olio EVO
Mussels, Garlic, Tomotoes, Black Pepper, Parsley, EVO Oil

OSTRICHE **€16,00**
Oyster

GAMBERO ROSSO CRUDO **€24,00**
Gamberi* crudi, Olio EVO
Raw Red Shrimps*, EVO Oil

COZZE GRATINATE **€12,00**
Cozze, Pangrattato, Prezzemolo, Formaggio, Sale, Pepe Nero, Olio EVO
Mussels, Breadcrumbs, Parsley, Grana Cheese, Black Pepper, EVO Oil

DELIZIA DI MARE **€24,00**
Pescespada, Salmone, Alici e Gamberi* Marinati, Cozze Gratinate, Polipo*,
Scampetti*, Limone, Pepe Rosa, Sale, Olio EVO.
Swordfish, Salmon, Marinated Anchovies and Prawns*, Gratin Mussels, Octopus*,
Scampi*, Lemon, Pink Pepper, Salt, EVO Oil.

BRUSCHETTA AL POMODORO **€8,00**
Pane Tostato, Pomodoro, Cipolla, Acciughe, Origano, Basilico, Sale, Olio EVO
Tosted Bread, Tomatoes, Onion, Anchovies, Oregano, Basil, Salt, EVO Oil

BRUSCHETTA MISTA DI PESCE **€12,00**
Mixed Fish Bruschetta

INSALATA DI POLIPO E PATATE **€20,00**
Polipo*, Patate, Pepe Nero, Sale, Olio EVO
Octopus*, Potatoes, Black Pepper, Salt, EVO Oil.

MELANZANA AL FORNO **€15,00**
Melanzana, **Mozzarella di Bufala**, Acciughe.
Aubergine, **Buffalo Mozzarella**, Anchovies.

TARTARA DI PESCE DEL GIORNO **€25,00**
Fish Tartare of The Day.

PIZZICHELLA

PRIMI PIATTI
PASTA DISHES

SPAGHETTI AL POMODORO **€10,00**
Pasta Spaghetti, Pomodoro, Basilico, Olio EVO
Spaghetti Pasta, Tomato, Basil, EVO Oil

RIGATONI NORMA **€15,00**
Pasta Penne, Salsa di Pomodoro, Melanzane Fritte, Ricotta al forno, Basilico
Penne Pasta, Tomato Sauce, Fried Eggplant, Baked Ricotta Cheese, Basil

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE MIN. 2 PORZIONI **€40,00**
Riso, Vongole, Veraci, Cozze, Gamberetti*, Calamari, Scampi*, Pomodorini, Pepe Nero, Prezzemolo, Aglio, Olio EVO.
Rice, Clams, Mussels, Shrimps*, Squids, Scampi*, Cherry Tomatoes, Black Pepper, Parsley, Garlic, EVO Oil.

RAVIOLI DI CERNIA CON FUNGHI E POMODORINI **€20,00**
Pasta Ravioli, Funghi Champignon, Pomodorini, Aglio, Prezzemolo, Pepe Nero, Olio EVO
Grouper Ravioli, Champignon Mushrooms, Cherry Tomatoes, Garlic, Parsley, Black Pepper, EVO Oil

MEZZELUNE RICOTTA E PISTACCHIO CON GAMBERO ROSSO **€20,00**
Pasta Mezzelune, Pistacchio, Ricotta, Gambero*, Burro, Salvia, Pepe Nero
Mezzelune Pasta Stuffed, Pistachio, Ricotta Cheese, Shrimps*, Butter, Sage, Black Pepper

BUIATA FRESCA AL RAGÙ DI TOTANO **€18,00**
Pasta Maccheroni, Totano, Pomodoro, Pepe Nero, Aglio, Prezzemolo
Fresh Macaroni pasta, Squid, Tomato, Black Pepper, Garlic, Parsley.

*Tutta la pasta selezionata deriva da un'azienda che la produce artigianalmente.

PIZZICHELLA

PRIMI PIATTI
PASTA DISHES

LINGUINE ALL'ASTICE **€35,00**
Pasta Linguine, Astice, Pomodorini, Prezzemolo, Aglio, Pepe Nero, Olio EVO
Linguine Pasta, Lobster, Cherry Tomatoes, Parsley, Garlic, Black Pepper, EVO Oil

LINGUINE ALLA MARINARA **€25,00**
Pasta Linguine, Vongole, Veraci, Cozze, Scampi*, Gamberone*, Pomodorini, Prezzemolo, Aglio, Pepe Nero, Olio EVO.
Linguine Pasta, Clams, Mussels, Scampi*, Prawns*, Cherry Tomatoes, Parsley, Garlic, Black Pepper, EVO Oil.

PENNE PIZZICHELLA **€18,00**
Pasta Penne, Gamberetti*, Calamari*, Pescespada, Pomodoro, Formaggio Grana, Burro, Prezzemolo, Panna, Pepe Nero.
Penne Pasta, Shrimps*, Squids*, Swordfish, Tomatoes, Grana Cheese, Butter, Parsley, Panna Cream, Black Pepper.

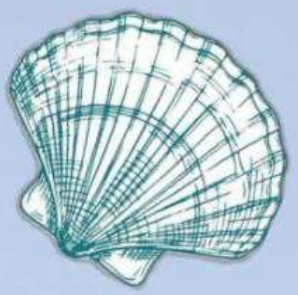
CALAMARATA AL PESCE SPADA **€18,00**
Pasta Calamarata, Pesce Spada, Prezzemolo, Aglio, Pepe Nero, Pomodorino, Olio EVO
Calamarata Pasta, Swordfish, Parsley, Garlic, Black Pepper, Cherry Tomatoes, EVO Oil

PIATTO DEL GIORNO **€25,00**
Dish Of The Day

PIZZICHELLA

SECONDI DI PESCE
FISH DISHES

PESCE DEL GIORNO **Fish** of the day	**€ 70,00 Kg**
PESCE SPADA ALLA GRIGLIA **Grilled Swordfish**	**€ 25,00**
GAMBERONI ALLA GRIGLIA **Grilled Prawns***, EVO Oil	**€ 25,00**
ASTICE ALLA GRIGLIA **Grilled Lobster**, EVO Oil	**€ 120,00**
PESCE DEL GIORNO ALL'ACQUA PAZZA **Pesce, Cozze, Vongole**, Pomodorini, Aglio, Prezzemolo, Olio EVO Crazy Water **Fish, Mussels, Clams**, Cherry Tomatoes, Parsley, EVO Oil	**€ 80,00**
ARAGOSTA **Lobster**	**€ 150,00 Kg**
INVOLTINI DI PESCE SPADA **Pesce Spada, Pangrattato**, Prezzemolo, **Formaggio Grana**, Olio EVO **Swordfish** rolls**, Breadcrumbs**, Parsley, **Grana Cheese**, EVO Oil	**€ 22,00**



PIZZICHELLA

SECONDI DI PESCE
FISH DISHES

ZUPPA DI PESCE **€ 70,00 X2**
Pesce del giorno, Pomodoro, Prezzemolo, Aglio, Olive, Pepe Nero, Olio EVO
Fish of the Day, Tomatoes, Parsley, Garlic, Olives, Black Pepper, EVO Oil

GRIGLIATA MISTA DI PESCE **€ 70,00 X2**
Mixed Grilled **Fish**

ORATA O SPIGOLA AL FORNO **€ 25,00**
Orata o Spigola, Pomodorino, Prezzemolo, Olio EVO
Seabream or Seabass, Cherry Tomato, Parsley, EVO Oil

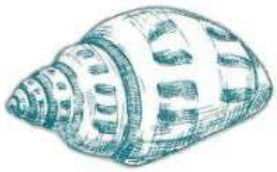
CALAMARI RIPIENI **€ 22,00**
Calamari*, Salmone, Mollica, Prezzemolo, Aglio
Squid*, Salmon, Breadcrumbs, Parsley, Garlic

POLIPO ALLA GRIGLIA **€ 22,00**
Polipo, Crema di Patate, Basilico, Glassa di Aceto Balsamico
Octopus Grilled, Potatoes Cream, Basil, Balsamic Vinegar Glaze

SECONDI DI CARNE
MEAT DISHES

TAGLIATA DI CARNE **€ 20,00**
Carne di Manzo, Rucola, **Scaglie di Grana**, Glassa di Aceto Balsamico
Beef Sliced, Rocket, **Grana Cheese**, Balsamic Vinegar Glaze

COTOLETTA DI POLLO **€ 15,00**
Carne di Pollo Fritta con Olio di Girasole, **Pangrattato, Uova**, Prezzemolo, Sale
Chicken Fried in Sunflower Oil, **Breadcrumb, Eggs**, Parsley, Salt



PIZZICHELLA

INSALATA E CONTORNI
SALAD AND SIDE DISHES

INSALATA CAPRICCIOSA **€15,00**
Lattuga, Pomodoro, Radicchio, Carote, Mais, **Mozzarella, Tonno**
Lattuce, Tomatoes, Red Chicory, Carrots, Corn, **Mozzarella, Tuna**

INSALATA EOLIANA **€8,00**
Pomodoro, Patate, Cipolla, Capperi
Tomatoes, Potatoes, Onion, Cappers

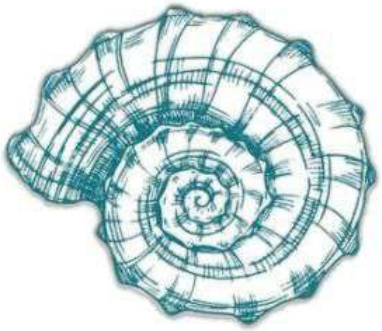
INSALATA PIZZICHELLA **€10,00**
Rucola, Pomodorini, **Tonno sott'olio, Funghi Champignon**
Rocket, Cherry Tomatoes, **Tuna, Champignon Mushrooms**

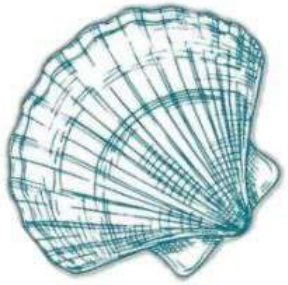
INSALATA MISTA DI STAGIONE **€6,00**
Mixed Seasonal Salad

CAPONATINA **€8,00**
Patate, Melanzane e Peperoni fritti, Cipolla, Capperi, Pomodoro, Aceto, Zucchero
Potatoes, Eggplant and Peppers Fried, Onion, Cappers, Tomatoes, Vinegar, Sugar

CAPRESE **€12,00**
Pomodoro, **Mozzarella**, Basilico, Olio EVO
Tomatoes, **Mozzarella,** Basil, EVO Oil

PATATINE FRITTE **€6,00**
French Fried potatoes





PIZZICHELLA

DOLCI
DESSERT

DOLCE DELLA CASA — **€ 7,00**
Sweet of Home

CUORE CALDO — **€ 7,00**
Nutella, Panna, Latte Condensato, Biscotto
Nutella, Cream, Condensed Milk, Biscuit

SEMIFREDDO PISTACCHIO O MANDORLA — **€ 7,00**
Uova, Panna, Zucchero, Pistacchio o Mandorla
Eggs, Cream, Sugar, Pistachio or Almond

TIRAMISÙ — **€ 7,00**
Uova, Mascarpone, Panna, Caffè, Brandy
Eggs, Mascarpone, Cream, Coffee, Brandy

ANANAS — **€5,00**
Pineapple

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE — **€ 10,00**
Seasonal Fruit

CANNOLO SICILIANO — **€ 5,00**

TARTUFO BIANCO — **€ 7,00**
Latte, Panna, Sciroppo di Glucosio- Fruttosio, Zucchero,
Infuso di Caffè, Olio Vegetale, Burro di Cacao, Aromi, Addensanti
Milk, Cream, Glucose- Fructose syrop, Sugar, Coffee Infusion, Vegetable Oil,
Cocoa Butter, Flavorings, Thickeners.

TARTUFO AL CIOCCOLATO — **€ 7,00**
Latte, Panna, Sciroppo di Glucosio- Fruttosio, Zucchero, Cacao in Polvere,
Olio Vegetale, Burro di Cacao, Aromi, Addensanti
Milk, Cream, Glucose- Fructose Syrop, Sugar, Cocoa Powder, Vegetable Oil,
Cocoa Butter, Flovorings, Thickeners.

SORBETTO AL LIMONE — **€ 5,00**
Succo di Limone, Acqua, Zucchero, Vodka, Addensante
Lemon Juice, Water, Sugar, Vodka, Thickener

COPPA DI GELATO — **€ 5,00**
Ice cream cup

CREMA AL CAFFÈ — **€ 5,00**
coffee cream

PIZZICHELLA

BAR

ACQUA MINERALE 1LT Mineral Water 1LT	**€ 3,00**
ACQUA MINERALE 0,5LT Mineral Water 0,5LT	**€ 2,00**
BIRRA MESSINA Alla Spina/ Draught 5,0% vol. 0.20 cl	**€ 4,00**
BIRRA MESSINA Alla Spina/ Draught 5,0% vol. 0.40 cl	**€7,00**
BIRRA MESSINA BOTTIGLIA	**€4,00**
BIRRA PAULANER	**€6,00**
BIRRA HEINEKEN ANALCOLICA Beer Heineken Alcohol Free	**€4,00**
BIRRA CORONA	**€6,00**
BIRRA WARSTEINER	**€6,00**
BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE	**€5,00**
BIRRA SEMEDORATA	**€5,00**
BIRRA DELLO STRETTO	**€5,00**
COCA COLA, FANTA, SPRITE	**€4,00**
TONICA, LEMONSODA	**€4,00**
CHINOTTO	**€4,00**
CRODINO	**€5,00**
SUCCHI DI FRUTTA Fruit juice (Ananas/pineapple, Pesca/peach, Pera/Pear, Mela/Apple, Mirtillo/Blueberry)	**€4,00**
SPREMUTA DI ARANCIA O LIMONE Orange or Lemon Fresh Juice	**€4,00**
THE FREDDO/ ICE THE	**€4,00**

CAFFÈ/COFFEE	**€ 1,50**
CAFFÈ DECAFFEINATO	**€ 2,00**
CAFFÈ FREDDO Iced coffee, sugar	**€ 4,00**
CAFFÈ SHAKERATO Iced coffee, bayles, sugar	**€ 6,00**
CAPPUCCINO, CAFFE AMERICANO	**€ 3,00**
PROSECCO Glass prosecco	**€ 5,00**
BICCHIERE DI VINO glass wine	**€ 6,00**
AMARO	**€ 5,00**
WHISKY	**€ 6,00**
LIMONCELLO	**€ 4,00**
PASSITO	**€ 5,00**
MALVASIA	**€ 5,00**
VINO ALLE MANDORLE Glass of Almond Wine	**€ 4,00**

PIZZICHELLA

COCKTAIL

CUBA LIBRE (Rum Chiaro, Coca Cola, Succo di Limone)	**€10,00**
MOJITO (Rum Chiaro, Zucchero di Canna, Succo di Limone, Soda)	**€10,00**
NEGRONI (Campari, Gin, Vermouth, Arancia)	**€10,00**
APEROL SPRITZ (Aperol, Prosecco, Soda, Arancia)	**€10,00**
CAMPARI SPRITZ (Campari, Prosecco, Soda, Arancia)	**€10,00**
LIMONCELLO SPRITZ (Limoncello, Prosecco, Soda, Limone)	**€10,00**
ETNA SPRITZ (Amaro Siciliano, Prosecco, Sciroppo di Fragole, Arancia)	**€12,00**
FROZEN APEROL SPRITZ (Aperol, Succo di Arancia, Prosecco, Soda)	**€10,00**
SARTI SPRITZ (Sarti, Prosecco, Soda)	**€10,00**
HUGO SPRITZ (Sciroppo di Sambuco, Prosecco, Soda, Limone, Menta)	**€10,00**
MANDARINO SPRITZ (Mandarino, Prosecco, Soda)	**€10,00**
PASSION FRUIT MARTINI (Vodka, Liquore della Passion, Frutto della Passione)	**€12,00**
SEX ON THE BEACH (Vodka, Vodkapesca, Succo di Arancia e Mirtillo)	**€12,00**
PINA COLADA (Rum Bianco, batida de Cocco, Succo d'Ananas)	**€12,00**
GIN TONIC (Gin Selezionato, Tonica, Limone)	**€10,00**
GIN TONIC (Etna Gin, Tonica, Limone)	**€15,00**
GIN LEMON (Gin Selezionato, Tonica, Limone)	**€10,00**
MARGARITA (Tequila, Cointreau,Succo Limone, Sale)	**€12,00**
MIMOSA (Succo di Arancia, Prosecco)	**€10,00**
RED SUNSET (Succo d'Ananas, Succo d'Arancia, Succo Pesca, Menta)	**€10,00**
MOJITO ANALCOLICO (Tonica, Succo di Limone, Zucchero di Canna, Menta)	**€10,00**
VALOMA (Tequila, Succo di Limone, Tonica Rosa)	**€12,00**

PIZZICHELLA

VINI BIANCHI
WHITE WINE

CANTINA FUNARO

INZOLIA	**€22,00**
PINZERI (Grillo)	**€28,00**
GATTO BIANCO (Zibibbo/Inzolia)	**€24,00**
VIVEUR (Müller Thurgau, Frizzantino/Sparkling Wine)	**€24,00**
ZIBIBBO (Zibibbo, Biologico non Filtrato)	**€28,00**

CANTINA FIRRIATO

ALTAVILLA (Grillo)	**€26,00**
SANT'AGOSTINO (Catarratto, Chardonnay)	**€32,00**
CHARME MOSSO (Blend di vitigni autoctoni)	**€28,00**
SABBIE DELL'ETNA (Etna Bianco D.O.C, Carricante)	**€40,00**
QUATER VITIS (Catarratto, Carricante, Inzolia, Zibibbo)	**€40,00**

CANTINA ANTICHI VINAI

NEROMOSSO (Nerello Mascalese Vinificato in Bianco, Frizzantino)	**€26,00**
PETRALAVA (Carricante, Catarratto)	**€26,00**

CANTINA CALCAGNO

GINESTRA	**€32,00**
PRIMAZAPPA	**€90,00**
RIFUNNIRI	**€32,00**

CANTINA PATRIA

VIOGNIER	**€26,00**
CHARDONNAY	**€26,00**
ETNA DOP (Carricante, Catarratto)	**€28,00**

CANTINA MILAZZO

VIGNAVELLA (Inzolia, Chardonnay)	**€52,00**
MARIA COSTANZA (Chardonnay)	**€50,00**
TERRE DELLA BARONIA (Inzolia, Catarratto)	**€50,00**

AZIENDA AGRICOLA G. MILAZZO

VIANCO DI NERA	**€40,00**

CANTINA AL-CANTARA

LUCI LUCI ETNA (Carricante)	**€37,00**
OCCHI DI CIUMI (Carricante e Grecanico)	**€37,00**
A NUTTURNA (Nerello Mascalese vinificato in Bianco)	**€37,00**

CANTINA TORNATORE

ETNA BIANCO (Carricante, Catarratto)	**€40,00**
PIETRARIZZO (Carricante)	**€50,00**

PIZZICHELLA

VINI BIANCHI
WHITE WINE

CANTINA GAMBINO

GAMBINO (Etna Bianco)	**€35,00**
GAMBINO (Grillo)	**€30,00**
	€35,00

CANTINA GULINO

FANIA (Inzolia, Fiano)	**€26,00**
AKRAM (Chardonnay)	**€28,00**
PRETIOSA (Albanello)	**€32,00**

CANTINA IUPPA

LAVI (Etna Superiore)	**€40,00**

CANTINA RUSSO

LUCE DI LAVA (Etna Bianco)	**€37,00**

CANTINA ENZA LA FAUCI

CASE BIANCHE (Zibibbo)	**€40,00**

VINI ROSÈ
ROSÈ WINE

CANTINA FUNARO

FUNARO ROSATO (Nero D'Avola)	**€28,00**

CANTINA ANTICHI VINAI

PETRALAVA ROSÈ (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccino)	**€26,00**

CANTINA CALCAGNO

ROMICE DELLE SCIARE	**€32,00**

CANTINA GAMBINO

GAMBINO ROSÈ (Etna rosè)	**€35,00**

CANTINA TORNATORE

ETNA ROSATO (Nerello Mascalese)	**€40,00**

PIZZICHELLA

CANTINA MILAZZO

TERRE DELLA BARONIA (Nero D'Avola o Inzolia Rosa) **€50,00**

CANTINA SANTA TRESA

INSIEME (Nero D'Avola, Orange Wine) **€35,00**

CANTINA FIRRIATO

SABBIE DELL'ETNA ROSATO (Nerello Mascalese) **€37,00**

CANTINA IUPPIA

ATA ROSATO (Etna) **€37,00**

CANTINA AL-CANTARA

AMURI DI FIMMINA (Nerello Mascalese) **€37,00**

VINI ROSSI
RED WINE

CANTINA FUNARO

SYRAH **€24,00**
PASSO DI LUNA (Nero d'Avola, Syrah e Merlot) **€24,00**
PILE DELLA CIAULA (Syrah, Nero D'Avola) **€32,00**

CANTINA FIRRIATO

CHIARAMONTE (Nero D'Avola) **€28,00**
SANT'AGOSTINO (Syrah, Nero D'Avola) **€40,00**

CANTINA ANTICHI VINAI

PETRALAVA (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio) **€26,00**

CANTINA GULINO

FANUS (Nero D'Avola, Syrah) **€28,00**

CANTINA GAMBINO

GAMBINO ROSSO (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio) **€35,00**

CANTINA MILAZZO

MARIA COSTANZA (Nero D'Avola) **€52,00**

CANTINA IUPPA

CLO ETNA (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio **€37,00**

CANTINA AL-CANTARA

U SCURU U SCURU (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio) **€37,00**

PIZZICHELLA

CANTINA SANTA TRESA

AVULISI (Nero D'avola) **€30,00**
SICCARI (Nero D'Avola Uve Appassite) **€40,00**

CANTINA TORNATORE

ETNA ROSSO (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio) **€40,00**

CANTINA CALCAGNO

NIREDDU (Etna rosso) **€35,00**

CANTINA RUSSO

LUCE DI LAVA (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio) **€37,00**

ENZA LA FAUCI

OBLI (nerello mascalese, nocera, nerello cappuccio, nero d'avola) **€40,00**

PROSECCO

CANTINA FUNARO

METODO CLASSICO (Chardonnay) **€35,00**

CANTINA ANTICHI VINAI

BOLLANERA (Nerello Mascalese) Bianco o Rosè **€30,00**

CANTINA MILAZZO

TERRE DELLA BARONIA (Chardonnay, Insolia) **€60,00**
METODO CLASSICO (Chardonnay, Inzolia) **€50,00**
EXCELLENT ROSÈ (Nero D'Avola, Chardonnay) **€60,00**

CANTINA FIRRIATO

GAUDENSIUS (Carricante) **€50,00**
JOLIE (Vitigni Autoctoni) **€25,00**
SAINT GERMAIN (Catarratto, Grillo) **€40,00**

CANTINA GAMBINO

ETNA SPUMANTE (Nerello Mascalese) **€50,00**

CANTINA RUSSO

MON PIT (Carricante, Catarratto) **€60,00**

CANTINA ENZA LA FAUCI

DUCI PASSITO (Zibibbo) **€60,00**

CANTINA TORNATORE

VALDEMONE (Nerello Mascalese) **€40,00**

CANTINA AL-CANTARA

RE BEFÈ (Nerello Mascalese, ETNA DOC) **€40,00**

ALLERGENI
ALLERGENS

Nel presente menù, gli alimenti contraddistinti dal * sono prodotti surgelati.
In questo esercizio tutti i prodotti "Marinati" ed il "Pesce Azzurro" vengono trattati secondo il Reg. CE 853/04.
Ai sensi del Regolamento Europeo (1169/2011) nel menù gli alimenti allergeni sono indicati con il grassetto.
In ogni caso le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intollerenze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

I nostri piatti vengono conditi con olio Extravergini di Oliva.
Coperto: €3,00
Salmoriglio: Olio EVO, Prezzemolo, aglio, sale.

In this menù, foods marked by * are frozen products.
In this exercise all th products "Marinated" and the "Blue Fish" are treated according to EC Reg. 853/04.
Under the European Regulation (1169/2011) in the food menù allergens are indicated with bold. In any case, information about the presence of substances or products that cause allergy or intolerances are availabe by contracting the service staff.

Our dishes are seasoned with extra virgin olive oil.
Cover Charge: €3,00
Salmoriglio, EVO Oil, Parsley, Garlic, Salt.

PIZZICHELLA WI-FI: pizzichella68