

STORIA DI UZETA IL PALADINO CATANESE

Chi è Uzeta il Catanese?

Uzeta, con la "T"... e non con la "D", come quella di Porta Uzeda.

Uzeta, eroe dell'Opera dei Pupi e protagonista dell'omonima storia,
nasce nel 1900 dalla fantasia del famoso puparo don Raffaele

Trombetta, che

volle regalare al suo pubblico un "paladino" catanese. Figlio di un povero
tessitore della via Naumachia, Uzeta, da semplice palafreniere, dopo
esser

stato corsaro e dopo aver salvato Catania dagli Algerini, Roma dai
Berberi,

Vienna dai Tartari, diventerà Principe del Simeto, Gonfaloniere della
Chiesa, Arciduca di Vienna e Cavaliere della Legion d'Onore. Il paladino di

Catania indossa una magnifica armatura listata di nero con l'insegna
dell'Elefante ('u *Liotru*). Personaggio amatissimo dal pubblico
dell'*Opira*,

STORY OF UZETA

Uzeta spelt with a 'T' and not a 'D' such as in 'Porta Uzeda'.

Uzeta's character appeared in 1900. It was born of the imagination of
the famous marionettist Don Raffaele Trombetta. A latter who wished to
offer

his audience a chivalrous paladin of the city of Catania. Uzeta will
therefore become the Marionette Theatre's hero and the protagonist of
the homonymous story.

From being a simple servant and corsair, son of a humble weaver from
'la via Naumachia'.

Uzeta will be granted the titles of Prince 'del Simeto', Standard-bearer
of the Church, Archduke of Vienna and Knight of the Legion of
Honour.

Freeing, in-between, the City of Catania from the Algerians, Rome from
the Berbers and Vienna from the Tatars.

The paladin of Catania wears a magnificent black armour displaying the
Elephant, symbol of Catania, and named 'U Liotru' by the city's citizens.

Beloved character of the Marionette Theatre's audience.

CLASSICI UZETA

UZETA SIGNATURE

6

TUMA FRITTA SALSA AGROPICCANTE

Fried Tuma Cheese (Ewe's milk semi-hard cheese)
With Sweet and Sour Chili Sauce

6

ARANCINO AL SUGO SPEZIATO DI NONNA

Traditional Sicilian Arancino From My Grandmother Recipe

6

ARANCINO AL CAVOLO TRUNZO DI ACIREALE

Arancino With Sicilian Turnip Cabbage

10

PARMIGIANA CROCCANTE, SALSA DI NORMANNO ,COULIS DI DATTERINO

Crispy parmigiana , normanno cheese sauce,
cherry tomato Coulis

8

MUFFIN BURGER DI MANZO, ROBIOLA DI CAPRA, CONFETTURA DI POMODORINO, PANCETTA CROCCANTE, MISTICANZA

Muffin Beef Burger, Goat Cheese, Cherry Tomato Jam,
Chruncy Pancetta, Lettuce

8

MUFFIN BURGER VEGGIE, MILLEFOGLIE DI VERDURE, SCAMORZA AFFUMICATA, MAYO AL BASILICO

Muffin Veggie Burger, Layers of Vegetables,
Smoked Cheese, Basil Mayo

ANTIPASTI APPETIZERS

12

**PEPERONE ARROSTO, MOUSSE ALLO SGOMBRO,
JUS DI VITELLO, POLVERE DI CAPPERI**
Roasted Pepper, Mousse Of Mackerel Sauce,
Veal Jus, Caper's Powder

16

**SASHIMI DI RICCIOLA, LATTUGA DI MARE,
MAYO ALL'UOVO SODO**
Amberjack Sashimi, SeaWeed, Egg Yolk Mayo

12

**ALICI A BECCAFICO, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE
SALSA AL FINOCCHIETTO SELVATICO**
Anchovies Fillets Stuffed with Breadcrumbs, Pinenuts, Raisin,
Wild Fennel Sauce, Sweet and Sour Red Onion

12

**TOMINO GRIGLIATO, INDIVIA ARROSTO AGRODOLCE,
RIDUZIONE DI VINO ROSSO**
Grilled Tomino, Sweet and Sour Endive, Red Wine Reduction

12

UOVO POCHE', VERDURA SALTATA, SALSA AL GORGONZOLA
Poached Egg, Sauteed Vegetales, Gorgonzola Sauce

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.*

COPERTO (cover charge)3

PRIMI
Pasta Dishes

18

SPAGHETTO LATTE DI MANDORLA, CICORIA SALTATA, VONGOLE
Spaghetti Clams, Sauteed, Chicory, Almond Milk

18

**SEDANI, RAGOUT DI TRIGLIA, SALSA FINOCCHIETTO,
MANDORLE TOSTATE**
Sedani, Red Mullet Ragout, Wild Fennel Sauce,
Toasted Almond

14

MINISTRA DI TENERUMI , PASTA MARITATA E ,SALSA DI RICOTTA SALATA
Mixed Pasta, Tenerumi Soup, Ricotta Salata Sauce

16

**CANDELE, RAGOUT DI CONIGLIO, CREMA DI CAROTE ARROSTITE
SALSA DI PARMIGIANO, JUS DI VITELLO**
Candele Pasta, Rabbit Ragout
Roasted Carrot Cream, Parmigiano Sauce, Veal Jus

12

VULCANELLI DI PASTA, AGLIO DI NUBIA, OLIO, PEPERONCINO
Volcano Pasta Shape, Nubia Garlic, Evoo, Red Chilly Sauce

SECONDI

Main courses

20

**TONNO,CIPOLLA AGRODOLCE ALLA BARBABIETOLA,
BURRATA,MENTA**

Tuna, Sweet and Sour Beet Onion,Mint,Burrata Cheese

18

**SPEZZATINO DI POLPO, SALSIA DI PINOLI,
POLVERE DI OLIVE NERE**

Octopus Stew,Pinenut Sauce,
Black Olive Powder

20

BACCALA' ALL'EOLIANA

Eoliana Cod, (cherry tomato, olives,capers, potatoes, basil)

24

**COSTOLETTE DI AGNELLO, PERE GRATINATE,
SALSIA AL PECORINO**

Lamb Chops,Gratinated Pears,Pecorino Cheese Sauce

20

**SECRETO DI MAIALINO NERO, CREMA DI PATATE AFFUMICATA,
JUS DI VITELLO**

Pork Belly Smoked Potatoes Cream, Veal Jus

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.*

COPERTO (cover charge)3

CONTORNI

Side Dish

8

VERDURE DI CAMPO SALTATE

Sautéed vegetables

8

INSALATA DEL GIORNO

Salad of the day

8

INSALATA DELLA NONNA

POMODORINI, CIPOLLA IN AGRODOLCE , RICOTTA SALATA

Cherry tomato salad, sweet and sour red onion and salted ricotta cheese

DESSERT

8

CREME BRULEE ALLA CARRUBA

Carub Creme Brulee

7

PANNA COTTA AL BASILICO CON CRUMBLE AL CIOCCOLATO E MARMELLATA DI ARANCIA

Basil panna cotta with chocolate crumble and orange jam

7

TIRAMISU' CON SPUMA AL CAFFE'

Tiramisu' with coffee foam

7

CESTINO DI FRUTTA

Pastry basket with chantilly cream and fruit

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.*

COPERTO (cover charge)3

SPECIALI DEL MESE

Monthly Special

12

ANGURIA, POMODORO, CAPRINO

Watermelon, Tomato, Goat Cheese

12

TARTARE DI MANZO

(Cetriolini, Worcestershire Sauce, Tabasco, Tuorlo D'uovo)

Beef Tartare

(Pickles, Worcestershire Sauce, Tabasco, Egg Yolk)

16

SPAGHETTO CON BURRO DI ALICI, SALSA DOLCE ALL'AGLIO E NORMANNO, ACQUA DI PREZZEMOLO

Spaghetti, Anchovies Butter, Sweet Normanno Sauce,
Parsley Water

20

CONTROFILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA, VERDURE DI STAGIONE SAUTE'

Beef Steak On The Grill, Sauteéd Seasonal Vegetables

12

POLPETTINE DI ASINA, INSALATA CATANESE DI DATTERINI, CIPOLLA CAMELLATA E RICOTTA SALATA

Donkey meatballs, cherry tomatoes, sweet and sour red
onion and salted ricotta cheese

Lista Allergeni °cereali contenenti glutine o prodotti derivati °uova e prodotti a base di uova °pesce e prodotti a base di pesce °crostacei e prodotti a base di crostacei °molluschi e prodotti a base di molluschi °frutta a guscio e i loro prodotti °arachidi e prodotti a base di soia °lupini e prodotti a base di lupini °semi di sesamo e prodotti a base di sesamo °sedano e prodotti a base di sedano °senape e prodotti a base di sedano °senape e prodotti a base senape °anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg °fave e prodotti a base di fave.

*I piatti o gli ingredienti contrassegnati con “ * ” sono congelati o surgelati all’origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.*