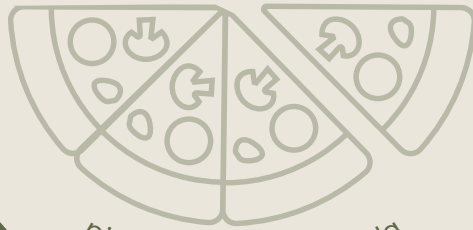


HAI UN EVENTO?
PROVA IL NOSTRO GIROPIZZA



pizza · patatine · bevanda

MENU



*Una pizza per tutti:
sana, gustosa e
altamente digeribile*

La pizza è di tutti

Farine siciliane, impasti digeribili, scelte pensate per ogni esigenza.

Terramadre e condivisione

DA CONDIVIDERE

MISTO FRITTO MEDITERRANEO 10
Crocchette con mozzarella*, arancino, frittatina di spaghetti mignon, delizie ai quattro formaggi*, calzocelli ricotta*, patatine fritte

TAGLIERE 15
selezione di salumi e formaggi siciliani*, capuliatto di pomodoro, olive e miele accompagnato da una deliziosa focaccia

PATATE & FRITTI

PATATE FRITTE SUPER CRUNCH 6
(Anche senza glutine)

PATATE AL FORNO 6

PATATE DOLCI AMERICANE 7

PATATE STICK AL PISTACCHIO 8
patate stick, pesto di pistacchio*, stracciatella*

PATATE AL FORNO CONDITE 8
patate al forno, primosale*, pancetta suino dei Nebrodi

PATATE STICK FRITTE 10
patate stick fritte aromatizzate al tartufo e parmigiano*

menu bimbi

€7

Scelta tra:



PIZZA



PANINO HAMBURGER E FORMAGGIO



HAMBURGER AL PIATTO



COTOLETTA

+

PATATINE & DISEGNO
OMAGGIO (coperto incluso)

INSALATE

(Anche senza glutine)
Accompagnata da una deliziosa focaccia

BRESAOLA 10
bresaola, rucola, grana*, funghi freschi*

MAIS 10
lattuga, tonno*, mais*, mozzarella*, uovo sodo*

SALMONE 11
insalata mista, salmone affumicato*, avocado, semi di chia, bufala ragusana*

EOLIANA 11
tonno*, lattuga, capperi di Salina, patate lesse, cipolla rossa di Tropea

SOSTITUISCI LA PROTEINA CON UN FORMAGGIO VEGETALE, CHIEDI ALLO STAFF

BURGER

(Anche senza glutine)
Accompagnati da patate super crunch

CLASSICO BURGER 12
hamburger di angus bio, primosale siciliano*, iceberg, pomodoro, bacon croccante, ketchup e mayo

BURGER SICULO 12
hamburger di angus bio, primosale siciliano*, iceberg, cipolla rossa di Tropea caramellata, mayo, uovo fritto*

BURGER VEGANO 12
hamburger vegano, mayo vegana, lattuga, cipolla rossa di Tropea, pomodoro

INGREDIENTI EXTRA 1€

provola affumicata, cheddar, bacon, cetrioli, ketchup, cipolla caramellata, senape, pomodoro, lattuga, salsa bbq, korean bbq, cipolla croccante,

INGREDIENTI EXTRA 2€

patate americane dolci

PIZZE

a crudo

base focaccia,
condita appena uscita dal forno

TONNARELLA 11
tonno, pomodoro ciliegino, mozzarella fiordilatte*, basilico

ESTIVA 11
prosciutto crudo*, rucola, mozzarella fiordilatte*, capuliatto di pomodoro

SALMONE 13
avocado, stracciatella di bufala*, salmone affumicato*, rucola, semi di chia



I NOSTRI

impasti

CLASSICO BIO
rimacinato a pietra siciliano incluso

PROTEICO LOW FAT + € 3.00

PERCIASACCHI + € 2.50
farina antica siciliana

TIMILIA + € 2.50
farina antica siciliana

5 CERALI + € 2.50

AZZIMO + € 2.50

**SENZA GLUTINE
SENZA LATTOSIO** + € 3.00
lavorati in un ambiente separato e specializzato per questo tipo di produzioni

PIZZE COTTE IN FORNO DEDICATO,
IN UN AMBIENTE PRIVO DI
CONTAMINAZIONE

AiC Associazione Italiana Celiachia

Scegli tra le nostre mozzarelle

Fiordilatte
Fit
Vegana
Senza lattosio



in partnership con



Signature by Terramadre

PIZZA FIT **14**
bresaola*, pomodorini confit, parmigiano reggiano, rucola, miele scegli impasto proteico o timilia
(ELABORATA DAL NOSTRO PERSONAL TRAINER)

assaggia le pizze con la birra artigianale abbinata

(Il costo della birra è escluso dalla pizza)

4 FORMAGGI SICULA (+ NERA STOUT) **11**
mozzarella fiordilatte*, gorgonzola*, provola ragusana*, tuma siciliana*

ALLE NOCI (+ NERA STOUT) **12**
mozzarella fiordilatte*, gorgonzola*, grana in forno*, cuori di noci*, speck

BASILICO (+ ROSSA BELGIAN AMBER ALE) **12**
Pesto genovese, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo, pomodorini gialli

CALICEDDI (+ BIONDA II AL MIELE) **13**
mozzarella fiordilatte*, provola ragusana affumicata*, verdure selvatiche, salsiccia

CONTADINA (+ BIONDA II AL MIELE) **11**
pere, gorgonzola*, noci*, miele, mozzarella fiordilatte*

ENNESE (+ ROSSA BELGIAN AMBER ALE) **14**
mozzarella fiordilatte*, provola ragusana affumicata*, piacentino ennese in uscita, pancetta croccante, ricottina*

NEBBIA (+ ROSSA BELGIAN AMBER ALE) **12**
provola ragusana affumicata*, salsiccia, crema di tartufo, porcini*, mozzarella fiordilatte*

PAESANA (+ TERRA 5 CEREALI) **12**
mozzarella fiordilatte*, zucchine fritte, crema di zucca, speck croccante, scaglie di grana*

PATAPIZZA (+ ROSSA BELGIAN AMBER ALE) **10**
mozzarella fiordilatte*, patate al forno, cipolla rossa di Tropea, speck*

PESTO (+ APA - AMERICAN PALE ALE) **10**
mozzarella fiordilatte*, pesto genovese*, mollica tostata, zucchine fritte

PRIMO SALE (+ BIANCA BLANCHE BELGA) **12**
mozzarella fiordilatte*, prosciutto cotto, primosale siciliano*, olive nere, basilico, capuliatto di pomodoro

SALMONATA (+ BIONDA II AL MIELE) **13**
mozzarella fiordilatte*, salmone affumicato, pomodorino giallo, rucola, granella di pistacchio*

SALSICCIA (+ APA - AMERICAN PALE ALE) **13**
mozzarella fiordilatte*, salsiccia, patate al forno, provolone affumicato delle madonie*, cipolla rossa di Tropea

SPACCALEGNA (+ APA - AMERICAN PALE ALE) **12**
pomodoro bio, mozzarella fiordilatte*, cipolla rossa di Tropea, salsiccia, olive nere

SPECIALITA VEGANA (+ BIANCA BLANCHE BELGA) **13**
pomodoro bio, mozzarella vegana*, patate, melanzane grigliate, radicchio, spinaci

TONNO (+ BIONDA II AL MIELE) **13**
tonno*, mozzarella fiordilatte*, pomodoro bio, cipolla rossa di Tropea

TRAPANI (+ BIONDA II AL MIELE) **13**
mozzarella*, pesto trapanese, ricottina*, scaglie di mandorla*, chips di melanzane fritte

ZUCCA (+ BIONDA II AL MIELE) **12**
Mozzarella di bufala sicula*, grana*, crema di zucca biologica, granella di pistacchio*

SUPPLEMENTI

Acciughe*, cipolla, cipollina, noccioline*, nutella*, panna*, patate al forno, patate fritte, salsa, uovo*, radicchio, melanzane fritte o grigliate, würstel, pomodorini*, spinaci, olive, capperi, zucchine fritte o grigliate, rucola, funghi champignon*, pere, miele
€ 1.50

Cotto, gorgonzola*, provola affumicata*, ricotta salata*, salame, salsiccia, mozzarella fior di latte*, pancetta, pesto*, granella di pistacchio*, caliceddi, grana*, pinoli, primo sale*, patate americane dolci
€ 2.00

Crema di pistacchio dolce*, crema di zucca*, tofu*, filetti di tonno, pepato siciliano*, capuliatto*, mortadella*, pesto di pistacchio*, datterino giallo*, mini red*, mozzarella senza lattosio*, feta*, bufala*, tuma*, prosciutto crudo, bresaola, speck, nduja, mozzarella fit*, mozzarella vegana*
€ 2.50

Funghi porcini*, crema al tartufo*, mozzarella low fat*, stracciatella di bufala*, mozzarella fit*, salmone*, burrata*
€ 3.00

Ogni nostra pizza è un viaggio nella sicilia autentica: ingredienti locali selezionati con cura e impasti da farine siciliane biologiche e non raffinate, per farvi assaporare la vera essenza del territorio in ogni morso.

LE  PIZZE

classiche

MARGHERITA LOVERS

CLASSICA

pomodoro bio, mozzarella fiordilatte*, basilico

7.5

BUFALA

mozzarella di bufala sicula*, pomodoro ciliegino, basilico, scaglie di parmigiano*

10

PROVOLA E PEPE

pomodoro bio, provola delle madonie*, mozzarella fiordilatte*, pepe

10

DATTERINA

salsa pomodorini gialli, stracciatella*, pomodori confit, polvere di origano

11

ACCIUGA

mozzarella fiordilatte*, pomodorini confit, acciughe di Sciacca

9

BIANCANEVE

mozzarella fiordilatte*, basilico, origano

7

CALZONE

mozzarella fiordilatte*, prosciutto cotto, pomodoro bio

10

CAPRICCIOSA

mozzarella fiordilatte*, pomodoro bio, funghi freschi*, prosciutto cotto, uovo sodo*

10

DIAVOLA

pomodoro bio, mozzarella fiordilatte*, olive nere, salame piccante siciliano, cipolla rossa di Tropea

10

NORMA

pomodoro bio, melanzane fritte, ricotta salata, basilico

9

PARMIGIANA

pomodoro bio, mozzarella fiordilatte*, uovo*, prosciutto cotto, melanzane fritte, scaglie di parmigiano*

11

PATATOSA

pomodoro bio, mozzarella fiordilatte*, würstel, patatine fritte

10

PISTACCHIO

mozzarella fiordilatte*, crema di pistacchio*, mortadella, granella di pistacchio*

12

PISTACCHIO CHIPS

mozzarella fiordilatte*, crema di pistacchio*, granella di pistacchio*, stracciatella*, chips di patate

14

PORCINA

mozzarella fiordilatte*, funghi porcini*, scaglie di parmigiano*

11

TERRA MADRE

pomodoro bio, mozzarella di bufala sicula*, funghi porcini*, scaglie di parmigiano*, rucola, prosciutto crudo di parma

13

Alcuni alimenti presenti nel menù, se non reperiti freschi, potrebbero essere surgelati. Altri potrebbero essere stati sottoposti ad un processo di abbattimento (all'origine o in loco) ai sensi del Reg. CE n. 852/04.

* Prodotto che può provocare allergie o intolleranze. L'elenco dettagliato degli allergeni dei piatti serviti è consultabile dai clienti che ne facessero richiesta in conformità al Reg. UE 1169/2011.

preparate sul momento anche senza prenotazione!

scacciate esresse

disponibili anche senza glutine e altre farine

ACCIUGHE
tuma* e acciughe

14/KG

CALICEDDI
tuma*, caliceddi, salsiccia

16/KG

COTTO
tuma* e prosciutto cotto

14/KG

PATATA
tuma*, patate al forno, salsiccia, pomodoro Bio

15/KG

Su richiesta scacciate di broccoli e cavolfiori



Carta dei Drink

le bevande analcoliche

Acqua naturale 1l	€ 3.00
Acqua frizzante 1l	€ 3.00
Acqua tonica	€ 3.00
Coca Cola in vetro 33 cl.....	€ 3.50
Fanta/Sprite 33 cl	€ 3.50
Tomarchio BIO	€ 4.00
<i>(Arancia/Chinotto/Cola/Mandarino)</i>	

le birre

BIRRE ARTIGIANALI

24 Baroni

Birrificificio artigianale siciliano prodotta a Nicosia.

24 Baroni siciliana 33 cl € 6.00 – 75 cl € 12.00
*senza glutine / rossa / bionda al miele
american pale ale / 5 cereali / bianche
nera stout*

BIRRE CLASSICHE

Nastro Azzurro	33 cl / 3.00
Birra al limone Radler	33 cl / 3.50
Messina Cristalli di sale	33 cl / 4.00
Iknessa	33 cl / 6.00
Heineken	33 cl / 4.00
Heineken 0.0	33 cl / 4.00
Daura senza glutine	4.00

ALLA SPINA

Messina Cristalli di sale (bionda) grande	/ 6.00
Messina Cristalli di sale (bionda) piccola	/ 4.00
Moretti La Rossa grande	/ 6.00
Moretti La Rossa piccola	/ 4.00

la selezione vini

ROSSO	18.00
Frappato IGT Terre Siciliane	
Cerasuolo di Vittoria Sicilia Doc	
Gilusu Nero d'Avola Sicilia Doc	
BIANCO	18.00
SHALLA VINO BIANCO FRIZZANTE	
GRILLO DOC SICILIA	
PROSECCO	
CORTE DELLE CALLI EXTRA DRY	18.00
CORTE DELLE CALLI PROSECCO DOC	22.00



€ 8.00

i nostri cocktail

Spritz (aperol / campari) / Gintonic / Negroni
/ Americano / Margarita

COME CI SALUTIAMO?

Amari e Grappa

AMARO DEL CAPO / AMARO AMARA / AVERNA / JAGERMAISTER / UNICUM / PETRUS	4.00
DEGUSTAZIONE AMARI	10.00
BARRIQUE SEGESTA	5.00

Terra Madre

i Dolci

COME ADDOLCIAMO IL FINE PASTO?

MORSIKOTTI

NUTELLA O PISTACCHIO

*Palline di pastella e zucchero fritte
con crema di pistacchio e granella o
nutella e granella di nocciole*

(ANCHE SENZA GLUTINE)

6.00

GELATO

5.00

CROCCANTE ALLE MANDORLE

6.00

DOLCE DEL GIORNO

6.00

CHEESECAKE

7.00

*TOPPING
cioccolato/frutti rossi/pistacchio
lotus/ caramello*

SENZA GLUTINE:

TIRAMISÙ

6.00

CHEESECAKE AL BARATTOLO

6.00

*Snickers , Frutti rossi, Oreo,
Classica*

TORTINO CUORE CALDO

6.00

