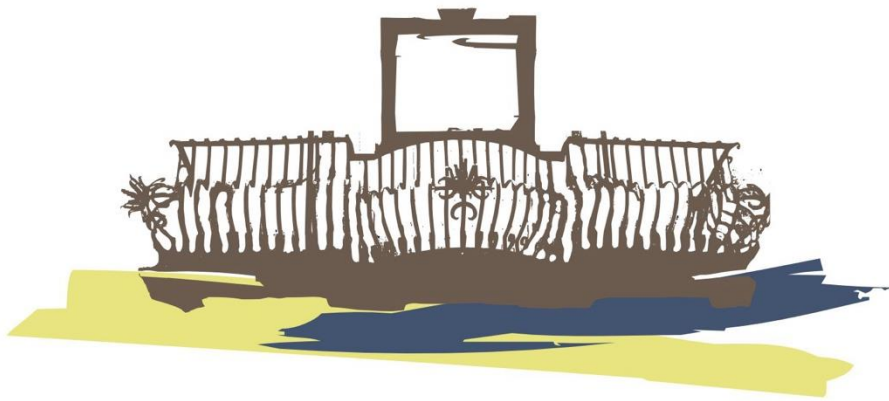


M E N U



GIRO DI VITE ~ OSTERIA & PIZZA ~

Da noi si pensa, si mangia
e si beve siciliano.

M E N U



PROVERBIO SICILIANO

**Carni fa carni, pani fa panza
vinu fa danza**

(la carne da sostanza, il pane fa pancia e il vino fa danzare)

COMUNICAZIONE IN MERITO ALLA PRESENZA DI ALLERGENI NEI PASTI ESPOSTI

(Reg. CE 1169/11 e Nota del Ministero Della Salute nr 0003674-P-06/02/2015)

Si avvisa la gentile clientela che, per informazioni inerenti agli ingredienti allergenici presenti nei prodotti o nei preparati a disposizione di questo esercizio, si prega di contattare, prima di ordinare, il personale addetto al servizio.

COMMUNICATION ON THE PRESENCE OF ALLERGENS MEALS IN EXPOSED

(Reg. CE 1169/11 e Nota del Ministero Della Salute nr 0003674-P-06/02/2015)

We inform our customers that, for information on allergenic ingredients present in the provision of this exercise products or in preparations, please contact us before you order, the security and service staff.

Antipasti (starters)

- **Caponatina siciliana con "matalugghe"** € 7,00
(sicilian caponatina served "matalugghe")
- **La nostra tradizione** (polpette di patate, polpette di melanzana e panelle) € 13,00
(selection of house dumplings, potato and aubergine and panelle)
- **Caciocavallo piastrato con caponatina siciliana** € 10,00
(plated caciocavallo with sicilian caponata)
- **Selezione di salumi e formaggi iblei** € 18,00
(a selection of iblean cured meats and cheeses)
- **Burratina ai tre pomodori e "ciappe" di pomodoro siciliano** € 12,00
(burratina with three tomatoes and dried tomato)

- **Gambero rosso pastellato con insalatina croccante e salsa in agrodolce** € 18,00
(battered red prawn with crunchy salad and sweet and sour sauce)
- **Polpette di alici con pomodorino caramellato** € 13,00
(anchovy meatballs with caramelized cherry tomatoes)
- **Tartare di tonno rosso con maionese alla salvia, pomodorino confit e cucunci** € 18,00
(red tuna tartare with sage mayonnaise, confit tomato and cucunci)
- **Zuppa di cozze con crostini di pane nero** € 13,00
(mussel soup with brown bread croutons)

Primi Piatti (pasta dishes)

- **Fusilli freschi con salsiccia ragusana, pesto di finocchietto selvatico, mandorle e crumble di pane** € 13,00
(fresh fusilli with ragusa sausage, wild fennel pesto, almonds and bread crumble)
- **Spaghetto fresco alla chitarra su crema di melanzana, saltata con pomodorini e stracciatella di bufala** € 13,00
(fresh spaghetti on aubergine cream sauteed with cherry tomatoes and buffalo stracciatella)

- **Spaghetto fresco alla chitarra allo scoglio** € 18,00
(fresh spaghetti with mixed fish)
- **Bigoli con crema di tinirume, tartare di gambero rosso, crumble e scorzetta di lime** € 18,00
(bigoli with tenerumi cream, red prawn tartare, bread crumble and lime zest)
- **Pacchero con spada, melanzana e battuto di menta, mandorle e pinoli** € 16,00
(pacchero swordfish, aubergine and chopped mint, almonds and pine nuts)

Secondi Piatti (main dishes)

- **Tagliata di pollo ruspante marinato agli agrumi e timo limone con insalatina d'estate siciliana** € 15,00
(sliced free-range chicken marinated in citrus fruits and lemon thyme with summer salad)
- **Salsiccia al nero d'avola con cipolla caramellata e peperoni alla menta** € 16,00
(nero d'avola sausage with caramelized onion and mint peppers)
- **Tagliata di filetto con patate al rosmarino, fonduta di caciocavallo e guancialetto croccante** € 25,00
(sliced fillet with potatoes and rosemary, caciocavallo fondue and crispy bacon)
- **Baccalà fritto con maionese alla mela smith, zucchine e carote marinate** € 20,00
(fried cod with smith apple mayonnaise, marinated courgettes and carrots)
- **Tagliata di tonno rosso scottato con cipolla di Giarratana, pomodorino confit e "cucunci"** € 22,00
(sliced seared red tuna with Giarratana onion with confit and "cucunci")
- **Polpo arrosto con "tinirume" e pomodorino confit** € 18,00
(roasted octopus with "tinirume" and confit cherry tomatoes)

Contorni (side dishes)

- **Patatine fritte (chips)** € 3,50
- **Patate speziate (spiced potato wedges)** € 4,50
- **Insalata mista (mixed salad)** € 4,50
- **Insalata siciliana (pomodoro, capperi, olive, basilico, origano, cipolla)** € 5,00
(tomatoes, olives, capers, basil, oregano, and onion)
- **Patate al forno (baked potatoes)** € 6,00
- **Verdure arrosto (a selection of grilled vegetables)** € 6,00

Dessert (main dishes)

- **Parfait di pistacchio con crema al pistacchio e scaglie di cioccolato bianco** € 6,00
(pistachio parfait with pistachio cream and white chocolate flakes)
- **Morbido al cioccolato fondente con gelato alla nocciola, panna e nocciole** € 6,00
(soft dark chocolate with hazelnut ice cream, cream and hazelnuts)
- **Mousse alla pesca con crumble croccante** € 6,00
(peach mousse with crunchy crumble)
- **Cannolo di ricotta** € 5,00
(ricotta cannolo)
- **Tiramisù espresso al bicchiere** € 5,00
(tiramisù by the glass)
- **Gelo di cannella con ricotta e mandorle tostate** € 5,00
(cinnamon frost with ricotta and toasted almonds)
- **Gelo di limone** € 4,00
(lemon frost)

Le Pizze

PARMA	€ 10,00
Salsa di pomodoro, mozzarella vaccina, funghi porcini, prosciutto crudo di Parma (<i>tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms and Parma ham</i>)	
CRUDAIOLA	€ 12,00
Ciliegino, prosciutto crudo di Parma, rucola, grana padano, burrata, olio al basilico (<i>cherry tomatoes, slices of san daniele ham, grana padano cheese, rocket leaves, burrata, basil oil</i>)	
AUTUNNALE	€ 13,00
Crema di zucca, mozzarella di bufala, funghi porcini, speck (<i>creamed pumpkin, bufalo mozzarella, porcini mushrooms and speck</i>)	
SFIZIOSA	€ 8,50
Mozzarella vaccina, speck infornato, patate fresche al forno con rosmarino, mollica tostata (<i>mozzarella, oven baked speck, fresh roast potatoes seasoned with rosemary and breadcrumbs</i>)	
TREVIGIANA	€ 10,00
Mozzarella di bufala, speck infornato, radicchio, granella di pistacchio (<i>buffalo mozzarell, oven baked speck, raddichio and crushed pistachios</i>)	
CAMPAGNOLA	€ 11,00
Mozzarella di bufala, patate fresche al forno con rosmarino, guanciale di maiale, funghi porcini (<i>buffalo mozzarella, freshly roasted potatoes seasoned with rosemary, salted pork cheeks, and porcini mushrooms</i>)	
ENNESE	€ 10,00
Mozzarella vaccina, spinaci, salsiccia fresca, fonduta di piacentino ennese (<i>mozzarella, spinach, fresh sausage, fondue of piacentino ennese</i>)	
NORMA	€ 8,50
Salsa di pomodoro, mozzarella vaccina, melanzana frita, ricotta salata (<i>tomato sauce, mozzarella, fried aubergines and salted riccota</i>)	
RUCOLA E CONFIT	€ 11,50
Pesto di rucola, mozzarella di bufala, ciliegino confit, guanciale croccante, grana (<i>rocket pesto, bufalo mozzarella, confit cherry, crispy bacon, grain</i>)	
QUATTRO FORMAGGI	€ 9,00
Mozzarella vaccina, grana padano, gorgonzola, fonduta di piacentino ennese (<i>mozzarella, grana padano cheese, gorgonzola, fondue of piacentino ennese</i>)	
BUFALA	€ 8,00
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala all'uscita, salsa al basilico e basilico fresco (<i>tomato sauce, buffalo mozzarella and fresh basil</i>)	
MARGHERITA	€ 5,00
Salsa di pomodoro, mozzarella vaccina (<i>tomato sauce, and mozzarella</i>)	
CAPRICCIOSA	€ 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella vaccina, prosciutto cotto, uovo, carciofi, olive nere (<i>tomato sauce, mozzarella, cooked ham sliced, egg, artichokes and black olives</i>)	

Le Pizze

PARMIGIANA	€ 10,00
Salsa di Pomodoro, mozzarella vaccina, prosciutto cotto, melanzana frita, uovo sodo, grana padano <i>(tomato sauce, mozzarella, cooked ham, fried aubergine, egg and grana padano cheese)</i>	
007	€ 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella vaccina, prosciutto cotto, funghi champignon, wurstel, uovo sodo <i>(tomato sauce, mozzarella, cooked ham, champignon mushrooms, hot dog sausage and egg)</i>	
ASPARAGI E COTTO ALLA BRACE	€ 15,00
Crema di asparagi selvatici, mozzarella di bufala, prosciutto cotto alla brace, filetti di pomodoro secco, asparagi scottati e fonduta di caciocavallo <i>(wild asparagus cream, buffalo mozzarella, grilled ham, dried tomato fillets, seared asparagus and caciocavallo fondue)</i>	
SAPORITA	€ 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella vaccina, gorgonzola, speck, rucola, grana padano <i>(tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, speck, rocket leaves and grand padano shavings)</i>	
BRONTE	€ 12,00
Pesto di pistacchio di Bronte, mozzarella di bufala, mortadella, scorzetta di limone, granella di pistacchio <i>(pistachio pesto, buffalo mozzarella, mortadella, lemon peel, and chopped pistachios)</i>	
VEGETARIANA	€ 9,00
Crema di zucca, mozzarella vaccina, spinaci, funghi champignon, zucchine, lamelle di mandorle <i>(creamed pumpkin, mozzarella, spinach, champignon mushrooms, courgettes, and flaked almonds)</i>	
MONTI IBLEI	€ 8,50
Mozzarella vaccina, broccoli, capuliatto, salsiccia fresca <i>(mozzarella, broccoli, sundried tomatoes and pieces of fresh sausage)</i>	
DIAVOLA	€ 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella vaccina, spianata piccante, nduja, funghi champignon, olive nere <i>(tomato sauce, mozzarella, spicy spianata, nduja, champignon mushrooms and black olives)</i>	
BRESAOLA	€ 9,50
Salsa di pomodoro, mozzarella vaccina, bresaola, rucola, grana padano <i>(tomato sauce, mozzarella, bresaola, rocket leaves and grand piano shavings)</i>	
TROPEA	€ 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, nduja, olive nere, cipolla rossa di tropea <i>(tomato sauce, buffalo mozzarella, nduja, black olives and red tropean onions)</i>	
BOSCAIOLA	€ 8,50
Mozzarella vaccina, ciliegino, funghi champignon, funghi porcini, lamelle di mandorle <i>(mozzarella, cherry tomato sauce, porcini mushrooms, flaked almonds)</i>	

... di ritorno dalla pescheria

PROFUMO DI MARE	€ 15,00
Salsa di pomodoro, cozze, vongole veraci, gamberetti, calamari, gamberoni <i>(tomato sauce, mussels, clams, shrimps, squid, prawns)</i>	
ALICI AI TRE POMODORI	€ 14,50
Mozzarella di bufala, alici fresche, olive nere, cipolla di tropea, pomodori freschi e basilico <i>(buffalo mozzarella, fresh anchovies, black olives, tropea onion, fresh tomatoes and basil)</i>	
GIRO DI VITE	€ 12,00
Mozzarella vaccina, broccoli, ciliegino, salmone affumicato, lamelle di mandorle <i>(mozzarella, broccoli, cherry tomato sauce, smoked salmon and flaked almonds)</i>	
GRATEN	€ 11,00
Mozzarella vaccina, gamberi*, ciliegino, zucchine, mollica tostata <i>(mozzarella, prawns*, courgettes and toasted breadcrumbs)</i>	
POLPO E CREMA DI PISELLI	€ 20,00
Crema di piselli e zenzero, tenatacoli di polpo arrosto, a crudo burrata, coulisse di pomodoro ciliegino e polvere di olive nere <i>(pea and ginger cream, roasted octopus tentacles, burrata, cherry tomato coulisse and black olive powder)</i>	
CREMA DI COCUZZA E TONNO FRESCO	€ 16,00
Crema di cocuzza longa e mentuccia, mozzarella di bufala, pomodorino confit, tonno rosso e scorzetta di limone <i>(cocuzza and mint cream, buffalo mozzarella, confit cherry tomato, red tuna and lemon zest)</i>	
SPADA ALLA SICILIANA	€ 18,00
Passata rustica di ciliegino fresco, mozzarella di bufala, pesce spada, olive taggiasche, cipollata con capperi e pinoli tostati <i>(rustic fresh cherry puree, buffalo mozzarella, swordfish, olives, onion with capers and pine nuts)</i>	
CARPACCIO DI TONNO ROSSO	€ 22,00
Faccia di vecchia con salicornia, datterino giallo, carpaccio di tonno rosso, cipolla di Tropea in agrodolce, maionese al capperi e cucunci <i>(pizza base with Salicornia, yellow datterino tomatoes, red tuna carpaccio, sweet and sour Tropea onion, caper mayonnaise and cucunci)</i>	

I cornetti del Giro di Vite

CORNETTO CLASSICO	€ 11,00
Mozzarella di bufala accompagnato da prosciutto crudo di Parma, rucola e grana padano <i>(bufalo mozzarella served with Parma ham, rocket and grana padano shavings)</i>	
CORNETTO VALTELLINESE	€ 11,00
Mozzarella di bufala con ciliegino e basilico accompagnato da bresaola punta d'anca e rucola <i>(bufalo mozzarella served with bresaola, cherry and rocket)</i>	
CORNETTO SICILIANO	€ 14,00
Mozzarella di bufala, capuliatu, basilico fresco accompagnato da salsiccia secca ragusana, ricotta locale e caponatina siciliana <i>(bufalo mozzarella, sundried tomatoes, fresh basil, served with ragusan cured salami, locally produced ricotta cheese and sicilian caponata)</i>	
ARIA DI MARE	€ 13,00
Mozzarella di bufala accompagnato da rucola, ciliegino, salmone affumicato, maionese di limone e zenzero <i>(bufalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket leaves, smoked salmon, lemon and ginger mayonnaise)</i>	

Aggiunte

Mozzarella di bufala, burrata	€ 3,00
Gamberi*, salmone affumicato, alici fresche, spada, tonno fresco, polpo	€ 3,00
Insaccati, funghi porcini	€ 2,50
Patatine*, creme, salsiccia fresca, mozzarella, grana	€ 1,50
Altro	€ 1,00
Base pizza senza glutine	€ 4,00

N.B. Il Prezzo della pizza baby non prevede riduzione di costo

Si precisa che alcuni ingredienti possono essere surgelati, congelati, secondo disponibilità o reperibilità stagionale. (Some products could be frozen according to seasonal availability)

Le Bibite

Bevande (beverages)

ACQUA PANNA NATURALE 75 CL <i>(still water 75 cl)</i>	€ 2,50
ACQUA PANNA NATURALE 50 CL <i>(still water 50 cl)</i>	€ 1,50
ACQUA SAN PELLEGRINO FRIZZANTE 75 CL <i>(sparkling water 75 cl)</i>	€ 2,50
ACQUA SAN PELLEGRINO FRIZZANTE 50 CL <i>(sparkling water 50 cl)</i>	€ 1,50
ACQUA FERRARELLE 75 CL <i>(ferrarelle water 75 cl)</i>	€ 3,00
BIBITE POLARA 27,5 CL (Spuma, Chinotto, Gazzosa)	€ 3,00
COCA COLA 100 CL	€ 4,50
COCA COLA 33 CL	€ 2,50
COCA COLA ZERO 33 CL	€ 2,50

Le Bibite

Birre (beers)

BIRRA SEMEDORATO 66 cl	€ 4,50
BIRRA SEMEDORATO 33 cl	€ 3,50
BIRRA SEMEDORATO GOLDEN SEED 33 cl	€ 3,50
BIRRA SENZA GLUTINE 33 cl	€ 4,00
BIRRA YBLON TIMPA 33 cl saison pils (Birrifificio di Ragusa)	€ 6,00
BIRRA YBLON CULOVRA 33 cl blonde strong Ale (Birrifificio di Ragusa)	€ 6,00
BIRRA YBLON YBLOND 33 cl blonde Ale (Birrifificio di Ragusa)	€ 6,00
BIRRA PASI' 33 cl bionda pilsener (Birrifificio di Vittoria)	€ 6,00
BIRRA PASI' 33 cl ambrata (Birrifificio di Vittoria)	€ 6,00
BIRRA PASI' 33 cl rossa abbazia (Birrifificio di Vittoria)	€ 6,00

Birra alla spina (draft beers)

PINTA 40 cl BAFFO D'ORO	€ 4,50
MEZZA PINTA 20 cl BAFFO D'ORO	€ 2,50
PINTA 40 cl ICHNUSA NON FILTRATA	€ 5,50
MEZZA PINTA 20 cl ICHNUSA NON FILTRATA	€ 3,00

CARTA DEI VINI



Spumanti

TENUTE LOMBARDO DESTRO	Sua altezza Brut Saxanigra Metodo classico	Catarratto Nerello Mascalese	€ 24,00 € 38,00
BAGLIO DEL CRISTO	Metodo classico	Grillo	€ 48,00
BAGLIO DEL CRISTO ALESSANDRO	Metodo classico rosè Metodo classico	Nero d'avola Catarratto	€ 48,00 € 45,00
DI CAMPOREALE ANTICHI VINAI	Bolle nere Metodo classico	Nerello mascalese	€ 25,00
GURRIERI	Brut rosè	Frappato rosato spumante	€ 28,00
V8+ SIOR BERTO CUVÈÈ BRUT (glera)			€ 20,00 € 4,00
COL SANDAGO CUVÈÈ BRUT			€ 19,00

Vini Bianchi Frizzanti

ANTICHI VINAI	Nero Mosso	Nerello mascalese e zibibbo	€ 25,00
GURRIERI	Donna Grazia	Cerasuolo vinificato in bianco	€ 28,00

Vini Rosati

ANTICHI VINAI	Petra lava Etna rosato	Nerello mascalese	€ 23,00
TENUTA LOMBARDO	Fiore di nero	Nero d'avola	€ 22,00

Vini Bianchi

ANTICHI VINAI	Petalava Etna doc	Carricante e Catarratto	€ 23,00
ANTICHI VINAI	NERO SU BIANCO	Nerello mascalese e carricante	€ 27,00
AZIENDA AGR. CORTESE	Nostru	Carricante	€ 23,00
AZIENDA AGR. CORTESE	Nostru	Catarratto lucido	€ 23,00
CRISTO DI CAMPOBELLO	Adenzia bianco	Grillo e Insolia	€ 25,00
CRISTO DI CAMPOBELLO	C.D.C.	Grillo, Chardonnay, Insolia e Catarratto	€ 20,00
CRISTO DI CAMPOBELLO	La Luci	Grillo	€ 25,00
CRISTO DI CAMPOBELLO	Laudari	Chardonnay	€ 30,00
DUCA DI SALAPARUTA	Calanica	Grillo	€ 18,00
DUCA DI SALAPARUTA	Calanica	Chardonnay	€ 18,00
TENUTA LOMBARDO	Unanime bianco	Catarratto, grillo e moscato	€ 22,00
TENUTA LOMBARDO	Bianco d'altura	Catarratto	€ 22,00
TENUTA LOMBARDO	Grillo d'altura	Grillo	€ 25,00
ALESSANDRO DI CAMPOREALE	Kaid	Sauvignon	€ 23,00
ALESSANDRO DI CAMPOREALE	Trainara	Carricante, catarratto	€ 34,00
GURRIERI	Grillo		€ 23,00
GURRIERI	Donna Grazia	Cerasuolo vinificato in bianco	€ 28,00
CASA DI GRAZIA	Tre Dune	Grillo e traminer	€ 24,00
CONTRADA MOGANAZZI	Don Vice bianco	Carricante	€ 30,00
VALLE DELLE FERLE	Murgentia	Cerasuolo vinificato in bianco	€ 24,00

Vini Rossi

ANTICHI VINAI	Petalava Etna rosso DOC	Nerello mascalese e Nerello cappuccio	€ 24,00
CORTESE	Nerello Mascalese	Nerello Mascalese	€ 18,00
CONTRADA MOGANAZZI	DONMICHELE	Nerello Mascalese e Cappuccio	€ 30,00
CRISTO DI CAMPOBELLO	C.D.C.	Nero d'avola, Cabernet, Syrah e Merlot	€ 20,00
CRISTO DI CAMPOBELLO	Adenzia Rosso	Syrah e Nero d'avola	€ 22,00
CRISTO DI CAMPOBELLO	Lusirà	Syrah	€ 28,00
DUCA DI SALAPARUTA	Calanica	Frappato	€ 18,00
DUCA DI SALAPARUTA	Calanica	Syrah	€ 18,00
DUCA DI SALAPARUTA	Passo delle Mule	Nero d'avola	€ 22,00
ALESSANDRO DI CAMPOREALE	Kaid	Syrah	€ 32,00
ALESSANDRO DI CAMPOREALE	Croceferro	Nerello mascalese	€ 32,00
SANTA TRESA	Rina russa	Frappato	€ 23,00
SANTA TRESA	Cerasuolo	Nero d'Avola e Frappato	€ 25,00
TENUTE LOMBARDO	Unanime rosso	Nero d'avola, Syrah e Cabernet sauvignon	€ 22,00
TENUTE LOMBARDO	Nero d'Altura	Nero d'Avola	€ 25,00
GURRIERI	Syrah		€ 24,00
GURRIERI	Nero d'avola		€ 24,00
GURRIERI	Frappato		€ 24,00
GURRIERI	Cerasuolo di Vittoria		€ 27,00
SANTA TRESA	SICCARI	Nero d'avola con uve a lunga maturazione	€ 26,00
VALLE DELLE FERLE	Cerasuolo	Cerasuolo di Vittoria	€ 32,00
VALLE DELLE FERLE	Frappato		€ 24,00
VALLE DELLE FERLE	Nero d'Avola		€ 24,00



GIRO DI VITE
OSTERIA & PIZZA