

STAZIONE LAGO

PIZZA & CUCINA

ANTIPASTI

PANELLE 5,5€
CON MAIONESE AL LIMONE

PROVOLA DELLE MADONIE CROCCANTE 7,5€
CON AGRODOLCE PICCANTE

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI SICILIANI 18€
CON MOSTARDE E PANE FATTO IN CASA

ARANCINETTE 5,5€
CON BURRO E CARNE

FRITTO MISTO 8,5€
(PATATE FRITTE, PANELLE E CROCCHÈ)

CROCCHÈ DI PATATE 5€

WÜRSTEL GRIGLIATI 5,5€
CON SALSA DI SENAPE ALL'ANTICA

PATATE FRESCHE A SPICCHI 7,5€
CON GUANCIALE CROCCANTE, FONDUTA DI CHEDDAR
E PAPRIKA DOLCE

BRUSCHETTA AL POMODORINO
CILIEGINO E BASILICO FRESCO 5,5€

PATATE FRESCHE FRITTE 5€

PIZZE

"IL NOSTRO MIX DI FARINE BIO MACINATE A PIETRA (TIPO "0" , TIPO "1", GRANO TENERO INTEGRALE) È ARRICCHITO DA UN PRE-FERMENTO DI "BIGA" CHE NE GARANTISCE UNA MIGLIORE DIGERIBILITÀ."

PIZZE STAZIONI

PIZZA SPECIAL DELLA SETTIMANA DA 12€ A 15€
CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI COSA PROPONE
IL MASTRO PIZZAIOLO

PALERMO LOLLI 13€

SALSICCIA DI SUINO NERO, MOZZARELLA DI BUFALA,
PROVOLA DELLE MADONIE E FRIARIELLI RIPASSATI

UDITORE 13,5€

CREMA DI DATTERINO GIALLO, FUNGHI, MOZZARELLA
DI BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E BASILICO

BAIDA 13€

CREMA DI PISELLI, MOZZARELLA DI BUFALA,
GORGONZOLA CREMOSO E GUANCIALE CROCCANTE

MONREALE 14€

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PERE COTTE AL FORNO,
SALAME, GORGONZOLA, MIELE E GRANELLA DI
PISTACCHIO

FIUMELATO 12,5€

SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA,
POMODORINI GIALLI, GUANCIALE CROCCANTE
E CIALDA DI PARMIGIANO

ALTOFONTE 12,5€

SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
'NDUJA, SALSICCIA, CACIOCAVALLO E FILI
DI PEPERONCINO

PIZZE STAZIONI

COZZO VACCHERIA 13,5€

SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORI SECCHI, OLIVE TAGGIASCHE E SALAME FINOCCHIONA

SANTA CRISTINA GELA 12,5€

PELATO SAN MARZANO D.O.P., MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TUMA PERSA E GUANCIALE CROCCANTE

PIANA DEGLI ALBANESI 13,5€

CANNOLO DI PIZZA RIPIENO DI RICOTTA DI PECORA, SALSICCIA, FINOCCHIONA E POMODORINI GIALLI

KUMETA 12,5€

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROVOLA DELLE MADONIE, POMODORINI CONFIT, SPECK, NOCI E MIELE

MASSERIA KAGGIO 13€

PELATO SAN MARZANO D.O.P., CREMA DI BASILICO, MOZZARELLA DI BUFALA, ACCIUGHE DI ASPRA, POMODORI SECCHI E TUMA PERSA

MASSERIA CERESA 12,5€

MOZZARELLA DI BUFALA, MORTADELLA E PESTO DI PISTACCHI

SAN CIPIRELLO 12,5€

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CREMA DI BROCCOLI IN TEGAME, TUMA PERSA E SALSICCIA DI SUINO NERO

BALLETTO 13€

SALSA DI DATTERINO, MOZZARELLA DI BUFALA, BRESAOLA E PHILADELPHIA

PIZZE GLASSICHE

MARINARA 2.0 6€

POMODORINI ROSSI, AGLIO, ORIGANO, ACCIUGHE, STRACCIATELLA E OLIVE TAGGIASCHE

MARGHERITA 7,5€

SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE E BASILICO

ROMANA 10,5€

SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE E PROSCIUTTO COTTO D.O.P.

CALZONE 9,5€

SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO E BASILICO

NAPOLI 9€

SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, STRACCIATELLA DI BUFALA, OLIVE NERE E ACCIUGHE DI ASPRA

SAN DANIELE 13€

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORINI CONFIT, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E SCAGLIE DI PARMIGIANO

CAPRICCIOSA 12€

SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, WÜRSTEL, CARCIOFI, FUNGHI FRESCHI, PROSCIUTTO COTTO D.O.P. E OLIVE NERE

QUATTRO FORMAGGI 11,5€

TUMA PERSA, RAGUSANO D.O.P., PROVOLA DELLE MADONIE, PIACENTINO ENNESE E MIELE

PIZZE CLASSICHE

PARMIGIANA 11,5€

SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
MELANZANE FRITTE E SCAGLIE DI PARMIGIANO

ORTOLANA 10€

MOZZARELLA FIOR DI LATTE ED IL MEGLIO DELLE NOSTRE
VERDURE DI STAGIONE

SFINCIONELLO CHIANOTO 9,5€

CACIOCAVALLO, ACCIUGHE, PELATO SAN MARZANO,
CIPOLLA, MOLLIKA TOSTATA E ORIGANO

CONSULTA LA NOSTRA VETRINA PER LE GARNI SPECIAL

BLACK ANGUS USA - IRLANDA - SPAGNA
GHIANINA ITALIA
MANZETTA PRUSSIANA
FASSONA PIEMONTESE

SECONDI

FILETTO DI BLACK ANGUS 19€
CON PATATE AL FORNO

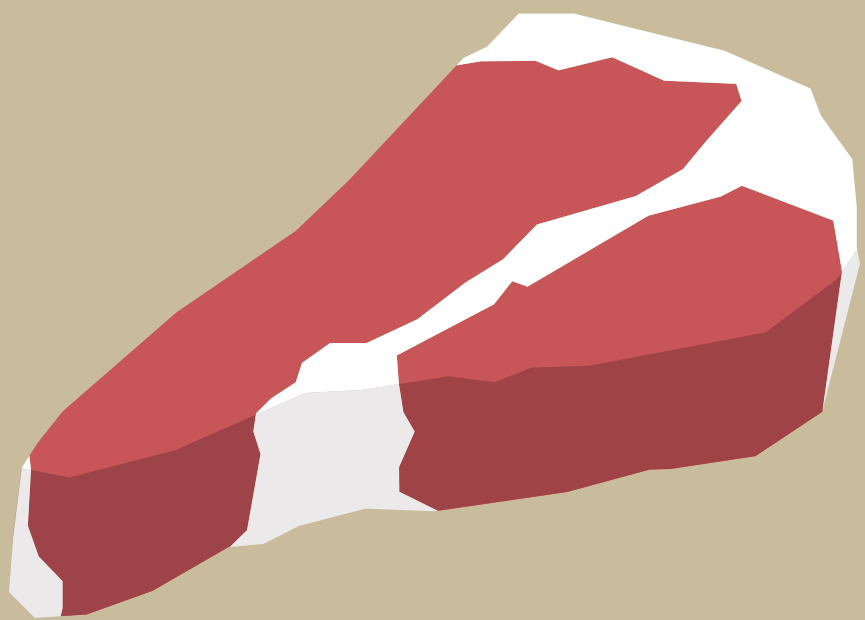
GRIGLIATA MISTA DEL GIORNO 20€
CON PATATE AL FORNO

GONTORNI

PATATE FRESCHE FRITTE O AL FORNO 5€

VERDURE GRIGLIATE 5€

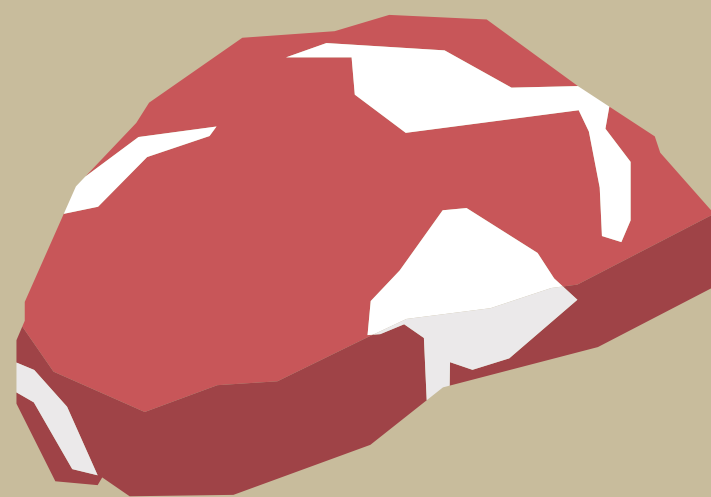
FUNGHI SALTATI 5€



BISTEGGA ALLA FIORENTINA

LA REGINA DELLE BISTECCHES, COSTITUITA DALLA PARTE DI FILETTO E CONTROFILETTO, CON IL TIPICO OSSO A FORMA DI "T"

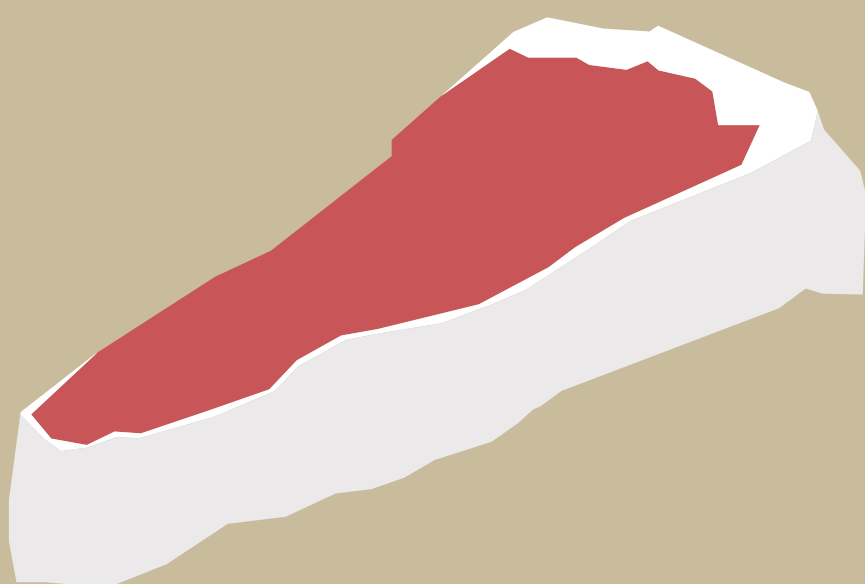
PEZZATURA CONSIGLIATA
1.000/1.500 GR.



CONTROFILETTO

UNO DEI TAGLI DI PRIMA QUALITÀ PIÙ RICCHI E SUCCULENTI ALLO STESSO TEMPO DECISAMENTE PIÙ TENERO

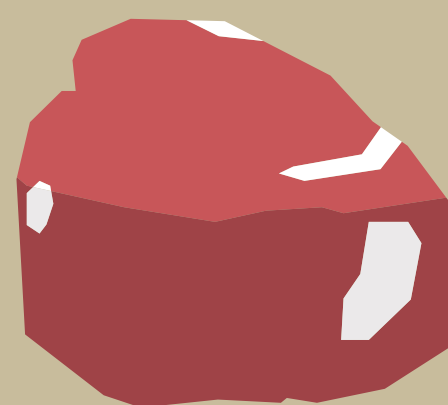
PEZZATURA CONSIGLIATA
DA 350 A 600 GR.



COSTATA

COSTITUITA DAL SOLO CONTROFILETTO, È UN TAGLIO DALLA MARMORIZZAZIONE UNIFORME, PARTICOLARMENTE MORBIDO E SAPORITO

PEZZATURA CONSIGLIATA
800/1.200 GR.



FILETTO

CARATTERIZZATO DALLA RAFFINATA MARMORIZZAZIONE ED UNA CONSISTENZA ESTREMAMENTE TENERA

DOLCI

CANNOLO CLASSICO DI PIANA DEGLI
ALBANESI 4,5€

TARTELLETTA AL CIOCCOLATO,
CARMELLO SALATO E SALE MALDON 6,5€

TIRAMISÙ 5,5€

TARTELLETTA DI CREME BRÛLÉ AL
PISTACCHIO 6,5€

CHEESECAKE 6€

NUTELLA - FRAGOLE FRESCHE - CARMELLO SALATO

“CHICCO DI CAFFÈ” MOUSSE AL CIOCCOLATO
E CAFFÈ DECA CON CROCCANTE E BISCOTTO
AL CACAO 6,5€

GELO DI FRUTTA FRESCA 4,5€

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE 5€

BOLLIGINE

PROSECCO 24€

CA' VENEZZE | PROSECCO

MONFORT CUVÉE BRUT
TRENTO D.O.C. 30€

MONFORT | CHARDONNAY, PINOT NERO

PLANETA BRUT 32€

PLANETA | CARRICANTE

D.ZERO 36€

MILAZZO | INZOLIA ROSA, CHARDONNAY

DONNAFUGATA BRUT 40€

DONNAFUGATA | CHARDONNAY, PINOT NERO

CUVÉE PRESTIGE 60€

CA' DE BOSCO | CHARDONNAY, PINOT BIANCO,
PINOT NERO

PIPER HEIDSIECK "ESSENTIEL"
EXTRA BRUT 70€

PIPER HEIDSIECK | CHARDONNAY, PINOT NERO,
PINOT MEUNIER

VINI ROSSI

FRAPPATO 24€

BAGLIO DI PIANETTO | FRAPPATO

IL MANTO 25€

RALLO | NERO D'AVOLA

REGNANTE 25€

RALLO | PERRICONE

LA CLARISSA 25€

RALLO | SYRAH

CERASUOLO DI VITTORIA 26€

PLANETA | NERO D'AVOLA, FRAPPATO

NEBBIOLO 28€

TREVITIS | NEBBIOLO

PINOT NERO 28€

MONFORT | PINOT NERO

VINI ROSSI

ETNA ROSSO CONTRADA
SANTO SPIRITO 30€

BAGLIO DI PIANETTO | NERELLO MASCALESE

VIAFRANCIA 35€

BAGLIO DI PIANETTO | NERO D'AVOLA, SYRAH

ROSSO DEL CONTE 75€

TASCA D'ALMERITA | NERO D'AVOLA, PERRICONE

MILLE E UNA NOTTE 85€

DONNAFUGATA | NERO D'AVOLA, PETIT VERDOT,
SYRAH

VINI ROSATI

VIAFRANCIA ROSÈ 28€

BAGLIO DI PIANETTO | SYRAH

VINI BIANCHI

BIANCO MAGGIORE 24€

RALLO | GRILLO

CATARRATTO 25€

BAGLIO DI PIANETTO | CATARRATTO

AL QASAR 24€

RALLO | ZIBIBBO

LA FUGA 27€

DONNAFUGATA | CHARDONNAY

ETNA BIANCO

“CONTRADA PIETRARIZZO” 32€

TORNATORE | CARRICANTE

VIAFRANCIA 33€

BAGLIO DI PIANETTO | GRILLO, INSOLIA, VIOGNIER

BIRRE ALLA SPINA

PILSNER URQUELL 4,5€ | 6€
PILS 0,20L | 0,40L

RAFFO GREZZA 4€ | 6€
LAGER NON FILTRATA 0,20L | 0,40L

ST.BENOÎT 4,5€ | 6,5€
BELGIAN ALE 0,20L | 0,40L

BIRRE IN BOTTIGLIA

NASTRO AZZURRO 4,5€
PILSENER ITALIANA 0,33L

TARÌ 5,8€ | 15€
FOR SALE 0,33L | 0,75L

TARÌ 5,8€ | 15€
ORO 0,33L | 0,75L

BRUNO RIBADI 5,8€ | 15€
SICILIAN PALE ALE 0,33L | 0,75L

BIRRE IN BOTTIGLIA

BRUNO RIBADI 5,8€ | 15€
TRIPEL 0,33L | 0,75L

BRUNO RIBADI 5,8€ | 15€
SICILIAN PILS 0,33L | 0,75L

BRUNO RIBADI 5,8€
BIANCA GLUTEN FREE 0,33L

PERUGIA 6€
AMERICAN RED ALE 0,33L

CORONA 5,5€
PALE LAGER 0,33L

COCKTAIL

NEGRONI 8€

BITTER ROSSO, GIN, VERMOUTH

AMERICANO 8€

BITTER ROSSO, VERMOUTH, SODA

MI.TO 8€

BITTER ROSSO, VERMOUTH, ORANGE TWIST

GIN TONIC 8€

GIN, TONICA

MOJITO 8€

RUM, SUCCO DI LIME, ZUCCHERO DI CANNA,
MENTA, SODA

MOSKOW MULE 8€

VODKA, SUCCO DI LIMONE, GINGER BEER

ST. GERMAIN HUGO 8€

ST. GERMAIN, SPUMANTE BRUT, SODA,
LIME, MENTA

VODKA TONIC 8€

VODKA, TONICA

APEROL SPRITZ 7€

APEROL, SPUMANTE, SODA

*PRODOTTI PREMIUM +2€

SOFT DRINKS

COCA COLA IN VETRO 2,8€ | 4,8€
0,33L | 1L

COCA COLA ZERO IN VETRO 2,8€
0,33L

ARANCIATA | CHINOTTO | TONICA |
GASSOSA | CEDRATA | GINGER
BEER 2,5€
0,33L

TÈ LIMONE - PESCA 2,5€
0,33L

CAMPARI SODA | CRODINO 2,5€
0,10L

ACQUA MICROFILTRATA

NATURALE - FRIZZANTE 2€
0,75L

(DEPURATA MEDIANTE OSMOSI INVERSA
ATTRAVERSO FILTRAGGIO AI CARBONI ATTIVI
E STERILIZZAZIONE AI RAGGI ULTRAVIOLETTI)