STAZIONE LAGO
PIZZA & CUCINA

MENU

ANTIPASTI

PANELLE 5€
CON MAIONESE AL LIMONE

PROVOLA DELLE MADONIE CROCCANTE 6,5€
CON AGRODOLCE PICCANTE

FRITTATINA DI PASTA ALLA NAPOLETANA 6,5€

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI SICILIANI 18€
CON MOSTARDE E PANE DI PIANA DEGLI ALBANESI

ARANCINETTE 5,5€
CON BURRO E CARNE

FRITTO MISTO 7,5€
(PATATE FRITTE, PANELLE E CROCCHÈ)

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

CROCCHÈ DI PATATE 5€

PATATE A SPICCHI 6€
CON FONDUTA DI CHEDDAR E PAPRIKA DOLCE

BRUSCHETTA CON PANE DI PIANA DEGLI ALBANESI 5,5€
AL POMODORO CILIEGINO E BASILICO FRESCO

PATATE STICK 5€

LE 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 CLASSICHE

MARINARA 5,5€
PELATO SAN MARZANO D.O.P., AGLIO E ORIGANO

MARGHERITA 6,5€

PELATO SAN MARZANO D.O.P., MOZZARELLA
FIOR DI LATTE E BASILICO

ROMANA 8,5€

PELATO SAN MARZANO D.O.P., MOZZARELLA
FIOR DI LATTE E PROSCIUTTO COTTO D.O.P.

CALZONE 8€

PELATO SAN MARZANO D.O.P., MOZZARELLA
FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE
E BASILICO

NAPOLI 8€

PELATO SAN MARZANO D.O.P., MOZZARELLA
FIOR DI LATTE, STRACCIATELLA DI BUFALA,
OLIVE NERE ED ACCIUGHE DI ASPRA

SAN DANIELE 11€

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

CAPRICCIOSA 10€

PELATO SAN MARZANO D.O.P., MOZZARELLA
FIOR DI LATTE, CARCIOFI DI CERDA, WÜRSTEL,
FUNGHI FRESCHI, PROSCIUTTO COTTO D.O.P.
ED OLIVE NERE

QUATTRO FORMAGGI 9,5€

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

E MIELE

PARMIGIANA 9,5€
PELATO SAN MARZANO D.O.P., MOZZARELLA
FIOR DI LATTE, MELANZANE FRITTE
E SCAGLIE DI PARMIGIANO

ORTOLANA 9,5€
MOZZARELLA FIOR DI LATTE ED IL MEGLIO
DELLE NOSTRE VERDURE DI STAGIONE

SFINCIONELLO CHIANOTO 8€
CACIOCAVALLO, ACCIUGHE, PELATO SAN MARZANO,
CIPOLLA, MOLLICA TOSTATA E ORIGANO

PIZZE STAZIONI

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

PALERMO LOLLI 11€
SALSICCIA DI SUINO NERO, MOZZARELLA DI BUFALA,
PROVOLA DELLE MADONIE E FRIARIELLI RIPASSATI

UDITORE 12€
CREMA DI DATTERINO GIALLO, FUNGHI, BURRATA,
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E BASILICO

BAIDA 11€
CREMA DI ZUCCHINE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
GUANCIALE, CHIPS DI ZUCCHINE
E PECORINO SICILIANO

MONREALE 13,5€
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PERE COTTE AL FORNO, GORGONZOLA, SALAME AL PISTACCHIO, MIELE E NOCI

FIUMELATO 11€
MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI GIALLI, PANCETTA COPPATA CROCCANTE E CIALDA DI PARMIGIANO

ALTOFONTE 12€
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CREMA DI 'NDUJA, GORGONZOLA, CAPOCOLLO E BASILICO

COZZO VACCHERIA 13€
CREMA DI FUNGHI, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E CHIPS DI PARMIGIANO

SANTA CRISTINA GELA 11€
CREMA DI ZUCCA ROSSA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TUMA PERSA E GUANCIALE CROCCANTE

PIANA DEGLI ALBANESI 13,5€
CANNOLO DI PIZZA RIPIENO DI RICOTTA DI PECORA, SALSICCIA DI SUINO NERO, PANCETTA AL TARTUFO E BASILICO

KUMETA 10,5€
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, POMODORINI CONFIT, SPECK, NOCI E MIELE

MASSERIA KAGGIO 12€
PELATO SAN MARZANO D.O.P., CREMA DI BASILICO, MOZZARELLA DI BUFALA, ACCIUGHE DI ASPRA, POMODORI SECCHI E TUMA PERSA

MASSERIA CERESA 12€

MOZZARELLA DI BUFALA, MORTADELLA
E PESTO DI PISTACCHI

SAN CIPIRELLO 12,5€
MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
CREMA DI BROCCOLI, TUMA PERSA,
SALSICCIA DI SUINO NERO E BROCCOLO CROCCANTE

BALLETTO 12,5€
POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA,
FIORI DI BRESAOLA, FORMAGGIO CREMOSO
E SCAGLIE DI PARMIGIANO

*AGGIUNZIONI INGREDIENTI DA 0,5€ A 3€
IMPASTO SENZA GLUTINE 1,5€

COPERTO 2€ SERVIZIO TORTA 2€

CARNE

CONSULTA LA NOSTRA VETRINA PER LE CARNI SPECIAL

ALLA GRIGLIA CON CONTORNO INCLUSO

FIORENTINA

BLACK ANGUS 65€/KG
(USA - IRLANDA - SPAGNA)

CHIANINA 60€/KG
(ITALIA)

MANZETTA PRUSSIANA 60€/KG

FASSONA PIEMONTESE 55€/KG

COSTATA

BLACK ANGUS 55€/KG
(USA - IRLANDA - SPAGNA)

CHIANINA 50€/KG
(ITALIA)

MANZETTA PRUSSIANA 50€/KG

FASSONA PIEMONTESE 45€/KG

CONTROFILETTO

BLACK ANGUS 60€/KG
(USA - IRLANDA - SPAGNA)

CHIANINA 55€/KG
(ITALIA)

MANZETTA PRUSSIANA 55€/KG

FASSONA PIEMONTESE 50€/KG

FILETTO DI BLACK ANGUS AI FUNGHI DI STAGIONE 19€
CON PATATE SALTATE

CONTORNI

PATATE FRESCHE FRITTE
O AL FORNO 4,5€

VERDURE GRIGLIATE 4,5€

FUNGHI SALTATI 4,8€

BISTECCA ALLA FIORENTINA

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

PEZZATURA CONSIGLIATA
1000/1500 GR.

COSTATA

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

PEZZATURA CONSIGLIATA
800/1200 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.

FILETTO

CARATTERIZZATO DALLA RAFFINATA MARMORIZZAZIONE

ED UNA CONSISTENZA
ESTREMAMENTE TENERA

DOLCI

CANNOLO CLASSICO
DI PIANA DEGLI ALBANESI 4,5€

CREMOSO ALLA VANIGLIA E MANGO 6€

TARTELLETTA AL CACAO,
CARAMELLO SALATO
E SALE MALDON 6,5€

TIRAMISÙ 5,5€

TARTELLETTA DI CREME BRÛLÉ
AL PISTACCHIO 6,5€

CHEESECAKE 6€
NUTELLA - FRAGOLE FRESCHE - CARAMELLO SALATO

GELO DI FRUTTA FRESCA 4,5€

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE 5€

COPERTO 2€ SERVIZIO TORTA 2€

BOLLIGINE

PROSECCO 18€
CA' VENEZZE - PROSECCO

700 BRUT 28€
CUSUMANO - PINOT NERO, CHARDONNAY

BRUT METODO CLASSICO 30€
MILAZZO - CHARDONNAY, INSOLIA

D ZERO 33€
MILAZZO - INZOLIA ROSA, CHARDONNAY

CUVÈE PRESTIGE 45€
CA' DE BOSCO - CHARDONNAY, PINOT BIANCO, PINOT NERO

ALMERITA BRUT 45€
TASCA D'ALMERITA - CHARDONNAY

BRUT IMPERIAL 70€
MOET & CHANDON - PINOT NERO, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER

BRUT 80€
VEUVE CLICQUOT - CHARDONNAY

BRUT ROSÈ 110€
RUINART - PINOT NERO, CHARDONNAY

VINI BIANCHI

LYBRA 18€
CHARDONNAY

KUÈ 21€
INSOLIA, VIOGNIER

BIANCO MAGGIORE 21€
GRILLO

AL QASAR 21€
ZIBIBBO

CATARRATTO 21€
CATARRATTO

LA MAGGIORE 22€
UVE BIANCHE

ANGIMBÈ 23€
CHARDONNAY, INSOLIA

LA FUGA 23€
CHARDONNAY

ANTHILIA 23€
CATARRATTO ED ALTRI VITIGNI

RAKALIA 23€
MALVASIA

LEONE 23€
CATARRATTO, PINOT BIANCO, SAUVIGNON BLANC, TRAMINER, MOSCATO

LUNARIO 24€
GRILLO

DON PIETRO 25€
GRILLO, CATARRATTO

VIAFRANCIA 26€
VIOGNIER

ISESI 26€
ZIBIBBO DI PANTELLERIA

NATYR 27€
INSOLIA

BIANCO DI NERA 27€
UVE BIANCHE

MARIA COSTANZA 28€
INZOLIA, CHARDONNAY

NOZZE D'ORO 29€
INZOLIA, SAUVIGNON TASCA

ALTAMORA 30€
CARRICANTE

GRILLO DI MOZIA 30€
GRILLO

BAYASIRA (ROSÉ) 21€
SYRAH

VINI ROSSI

MERLOT 18€
MERLOT

MANTO 20€
NERO D’AVOLA

FRAPPATO 21€
FRAPPATO

LA CLARISSA 21€
SYRAH

SEDARA 23€
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, NERO D’AVOLA, SYRAH

4 ELEMENTA 23€
CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT, MERLOT

TANAURPI 24€
MALBEC

BENUARA 25€
SYRAH, NERO D’AVOLA

VIAFRANCIA 26€
MERLOT, CABERNET

CYGNUS 26€
NERO D’AVOLA, CABERNET SAUVIGNON

GUARNACCIO 26€
PERRICONE

FLORAMUNDI 27€
NERO D’AVOLA, FRAPPATO

DON PIETRO 27€

CABERNET SAUVIGNON, NERO D'AVOLA, MERLOT

PERRICONE FEOTTO 27€
PERRICONE

ANGHELI 28€
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

ALTAMORA 30€
NERELLO MASCALESE

LA MONACA 32€
SYRAH

VIGNA SAN FRANCESCO 50€
CABERNET SAUVIGNON

ROSSO DEL CONTE 60€
NERO D'AVOLA, PERRICONE

MILLE E UNA NOTTE 65€
NERO D'AVOLA, PETIT VERDOT, SYRAH

BIRRE ALLA SPINA

MESSINA

CRISTALLI DI SALE 0,20L 4,5€ - 0,40L 6€

MORETTI

BIONDA NON FILTRATA 0,20L 4€ - 0,40L 6€

ROSSA 0,20L 4,5€ - 0,40L 6,5€

BIRRE IN BOTTIGLIA

TARÌ

FOR SALE 0,33L 5,8€ - 0,75L 15€
ORO 0,33L 5,8€ - 0,75L 15€

BRUNO RIBADI

SICILIAN PALE ALE 0,33L 5,8€ - 0,75L 15€
TRIPEL 0,33L 5,8€ - 0,75L 15€
SICILIAN PILS 0,33L 5,8€ - 0,75L 15€
BIANCA GLUTEN FREE 0,33L 5,8€

CORONA

PALE LAGER 0,33L 4,5€

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 0,33L 2,8€ - 1L 4,8€

COCA COLA ZERO IN VETRO 0,33L 2,8€

FANTA 0,33L 2,5€

CHINOTTO 0,33L 2,5€

TONICA 0,33L 2,5€

GASSOSA 0,33L 2,5€

CEDRATA 0,33L	2,5€
TÈ LIMONE - PESCA 0,33L	2,5€
GINGER BEER 0,33L	2,5€
CAMPARI SODA 0,10L	2,5€
CRODINO 0,10L	2,5€

ACQUA MICROFILTRATA

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

ACQUA 2€
NATURALE - FRIZZANTE 0,75L