STAZIONE LAGO
PIZZA & CUCINA

MENU

ANTIPASTI

PANELLE 5€
CON MAIONESE AL LIMONE

PROVOLA DELLE MADONIE CROCCANTE 6,5€
CON AGRODOLCE PICCANTE

CROCCHÈ DI PATATE NAPOLETANA 5,5€
CON PROSCIUTTO COTTO D.O.P E
PROVOLA DELLE MADONIE

CROCCHÈ DI PATATE 5€

CACIO SICILIANO ALL'ARGENTIERA 6,5€
CON ACETO ED ORIGANO

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

PATATE STICK 5€

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI SICILIANI 18€
CON MOSTARDE

ARANCINETTE 5,5€
CON BURRO E CARNE

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

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

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

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

NAPOLI 8€
PELATO SAN MARZANO D.O.P., MOZZARELLA FIOR DI LATTE, STRACCIATELLA DI BUFALA, OLIVE NERE ED ACCIUGHE DI ASPRA

PARMIGIANA 9,5€
PELATO SAN MARZANO D.O.P., MOZZARELLA

FIOR DI LATTE, MELANZANE FRITTE
E SCAGLIE DI PARMIGIANO

SAN DANIELE 11€
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORINI CONFIT,
RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
E SCAGLIE DI PARMIGIANO

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

SFINCIONELLO BAGHERESE 8€
CACIOCAVALLO, ACCIUGHE, RICOTTA
E PANE PROFUMATO

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 10€
POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA,
WÜRSTEL ARTIGIANALE, CHIPS DI PATATE
E CIPOLLA CROCCANTE

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

ALTOFONTE 12€
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 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€
POMODORO, GUANCIALE, STRACCIATELLA
E CREMA DI BASILICO

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 11,5€
MOZZARELLA DI BUFALA, GORGONZOLA,
RAGUSANO D.O.P. E PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE

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 55€/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€

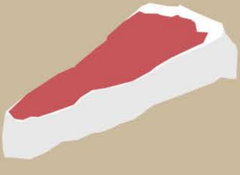
VERDURE GRIGLIATE 4,5€

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€

TIRAMISÙ 5€

CHEESECAKE 5,5€
NUTELLA - FRAGOLE FRESCHE - CARAMELLO SALATO

MOUSSE DI COCCO 5€
CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO BIANCO, MANGO ED ANANAS

CREMOSO AL CIOCCOLATO 70% 5,5€
CON CROCCANTE AI CEREALI E FRUTTA SECCA

GELO DI FRUTTA FRESCA 4€

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

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€

INDIA 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€

ICHNUSA

NON FILTRATA 0,33L 4€

MESSINA

CRISTALLI DI SALE 0,33L 4€

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