



SIRENO

RISTORANTE

MOZIA

| CRUDI E MARINATI

CRUDO DI MARE * *

per 2 persone

Gambero rosso di Mazara, Scampo del mediterraneo, carpaccio di ricciola, ostrica ed emulsione al limone.

Mazara red shrimp, mediterranean scampi, mediterranean bluefin tuna tartare, amberjack carpaccio, oyster and lemon emulsion

24

RICCIOLA * *

Tartare di ricciola con mayo di avocado e zenzero, fior di sale di Mozia all'arancia.

Mediterranean bluefin tuna tartare with avocado and ginger mayo with orange flavoured Mozia fleur de sel

14

GAMBERO ROSSO * *



Carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo, spuma di burrata, estratto di gambero rosso, chips di quinoa e perle di olio al basilico.

Mazara red shrimp carpaccio, burrata cheese cream, red prawn extract, quinoa chips and basil oil pearls

16

ANTIPASTI

SUTTATERRA

Churros di patate croccante con zucchine, vastedda del Belice dop , pomodoro secco, capperi e fonduta di caciocavallo Ragusano dop .

Crispy potato churros with courgettes, Vastedda del Belice cheese dop, dried tomato, capers and Ragusano dop cheese fundue

12

SUPRATERRA

Cubo di caviale di melanzana, mozzarella di bufala dop, ristretto di pomodoro ciliegino e crema al basilico su crostone di pane.

Aubergine caviar cube, buffalo mozzarella cheese, cherry tomato puree and basil cream on crispy bread slice

10

TAGLIERE SIRENO per 2 persone

Selezione di formaggi locali e salumi dei Nebrodi con confetture di cipolla rossa e gelsi neri

Selection of local cheeses and Nebrodi cured meats with red onion and black mulberry jams

14

CAPONATA DI TERRA

Caponata di verdure e melanzane, la sua riduzione, mandorle, polvere di capperi di Pantelleria e vela di pane croccante.

Caponata of vegetables and aubergines, its extract, with almonds, caper powder and crusty bread

8

CAPONATA DI MARE*

Caponata di verdure, melanzane e pesce spada con mandorle, polvere di capperi di Pantelleria e vela di pane roccante.

Caponata of vegetables, aubergines and swordfish, its extract, with almonds, caper powder and crusty bread

9

MISTO SIRENO*

Bruschetta burrata e alici di Sciacca, calamaretto fritto, caponata di mare, tonno in agrodolce e involtino di pesce spada

Burrata cheese and Sciacca anchovies Bruschetta, fried baby squid, seafood caponata, sweet and sour tuna, rolls of swordfish

15

MAJOLINO AL LIMONE*

Polpo del Mediterraneo bollito con olio e limone.

Mediterranean boiled Majolino octopus with lemon and oil

15

PRIMI PIATTI

TRAPANESE

Busiata con pesto trapanese (pomodoro, aglio rosso di Nubia , mandorle, basilico, olio), melanzane, chips di patate e basilico.
Pasta "busiata" with Trapanese pesto (tomato, Nubian red garlic, almonds, basil, oil), aubergines, potato chips and basil

12

NORMA

Pacchero con crema di pomodoro marsalino, melanzana viola, ricotta salata e basilico.
Pasta "Pacchero" with 'marsalino' tomato sauce, purple aubergine, salted ricotta cheese and basil

11

ZUCCA, GUANCIALE E RAGUSANO

Riso carnaroli con crema di zucca, guanciale croccante di suino nero dei Nebrodi e fonduta di cacio ragusano dop 
Carnaroli rice with pumpkin cream, crispy Nebrodi black pork cheek and DOP Ragusano cheese fondue

15

COUS COUS*

Cous Cous incocciato grosso alla marsalese con zuppa di crostacei e pesce.
Marsala style thick Cous Cous with shellfish and fish soup

17

AGLIO, OLIO E COLATURA DI ROSSO**

Spaghettoni freschi con aglio rosso di Nubia , olio evo, prezzemolo, colatura di gambero rosso di Mazara del Vallo, tartare di gambero rosso e limone. 20

20

Fresh pasta 'spaghettoni, with Nubia red garlic, evoo, parsley, Mazara der prawn 'colatura', red shrimp tartare and lemon

ARANCIO BLU E SCAMPI*

Busiata con ragù di granchio blu locale, scampi, datterino giallo in acqua di mare e mollica tostata al nero di seppia.
Pasta "Busiata" with local blue crab ragù and its bisque, scampi, yellow 'datterino' tomatoes in sea water and toasted breadcrumbs with cuttlefish ink

17

| SECONDI PIATTI

GRIGLIATA SIRENO*

Grigliata di pesce del Mediterraneo: Gambero rosso, scampi, seppia, pesce spada e sgombrò.

Grilled Mediterranean fish: Red shrimp, scampi, cuttlefish, swordfish, mackerel

25

GAMBERONI DI MAZARA*

Gamberoni rossi di Mazara del Vallo al forno con panatura alle erbe e agrumi di Sicilia.

Baked Mazara red shrimps with herbs and Sicilian citrus breading

23

RAIS*

Tonno rosso del Mediterraneo in crosta di pistacchio con cipolla rossa caramellata e riduzione al Marsala Superiore semisecco.

Mediterranean red tuna in pistachio crust with caramelized red onion and wine 'Marsala Superiore Ambra semi-dry' sauce

20

FRITTURA DI PESCE*

Frittura di pesce misto del Mediterraneo con maionese di menta e basilico.

Fried mixed Mediterranean fish with mint and basil mayo

18

POLPO

Polpo del mediterraneo rosticcato con matarocco (pomodoro, basilico, aglio rosso di Nubia 🌶️, olio evo, origano) e panella alla curcuma.

Grilled Mediterranean octopus with matarocco (tomato, basil, Nubian red garlic, evo, oregano) and turmeric chickpea fritter

17

TAGLIATA DI SCOTTONA

Tagliata di Scottona alla griglia con rucola, pomodorino datterino e scaglie di canestrato Siciliano.

Grilled Scottona tagliata with arugula, cherry tomato and Sicilian 'canestrato' cheese flakes

16

PORKCHOP

Costata di suino bianco Siciliano alla griglia, servita con patate al forno aromatizzate al timo e rosmarino.

Grilled Sicilian white pork rib with baked potatoes flavored with thyme and rosemary

15

CONTORNI

INSALATA VERDE <i>Green salad.</i>	4
INSALATA DI POMODORI <i>Tomato salad.</i>	5
INSALATA MISTA <i>Mixed salad.</i>	5
INSALATA SICILIANA <i>Sicilian salad.</i>	5
INSALATA CAPRESE <i>Caprese salad.</i>	6
PATATE AL FORNO <i>Baked potato.</i>	5
VERDURE GRIGLIATE <i>Grilled vegetables.</i>	5





DESSERT

TIRAMISÙ <i>Coffee Tiramisù</i>	5
PARFAIT DI MANDORLE <i>Almonds parfait.</i>	5
CHEESE CAKE AI GELSI NERI E MENTA <i>Cheese cake with sicilian black mulberries and mint.</i>	6
GELATO AL PASSITO DI PANTELLERIA <i>Passito di Pantelleria icecream.</i>	5
SORBETTO AL LIMONE <i>Lemon sorbet.</i>	4
SORBETTO AL MANDARINO <i>Tangerine sorbet.</i>	4

ALLERGENI

CRUDI E MARINATI

Il crudo di mare:   

Ricciola:    

Gambero rosso:  

ANTIPASTI

Suttaterra:  

Supraterra:   

Tagliere Sireno:  

Caponata di terra:     

Caponata di mare:      

Misto Sireno:       

Majolino al limone:  

PRIMI

Trapanese:  

Norma:  

Zucca, guanciale e ragusano:   

Cous cous:    

Granchio Blu e Scampi:     

Aglione, olio e Colatura di Rosso:  

SECONDI

Grigliata Sireno:   

Gamberoni di Mazara:   

Rais:   

La frittura:     

Polpo:  

Tagliata di Scottona: 

Porkchop:  

DOLCI

Tiramisù  

Parfait di Mandorla:   

Cheese cake ai gelsi neri:  

Gelato al Passito di Pantelleria:   



GLUTINE



CROSTACEI E DERIVATI



UOVA



PESCE E DERIVATI



ARACHIDI E DERIVATI



SOIA E DERIVATI



LATTE E DERIVATI



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI



SEDANO E DERIVATI



SENAPE E DERIVATI



SEMI DI SESAMO E DERIVATI



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI




LUPINO E DERIVATI



MOLLUSCHI E DERIVATI

NOTE DI SERVIZIO

 Presidi slow food

*Può capitare che a causa di maltempo o di mancata reperibilità alcuni alimenti vengono sostituiti con prodotti soggetti ad abbattimento termico o con prodotti congelati

* Il pesce destinato ad essere consumato crudo e per tutte le preparazioni in genere, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva oppure surgelato all'origine in barca con tracciabilità garantita.

Possibilità di avere pietanze senza glutine

 Vegetariano  Vegano



SIRENO

PIZZERIA



MOZIA



LA FRIGGITORIA

PATATINE French fries	3
PANELLE Chickpea fritters	3
CAZZILLI Potato fritters	4
BRUSCHETTE AL MATAROCCO 4pcs Bruschetta with tomato, extra virgin olive oil, Nubian red garlic	5
PATATINE E PANELLE French fries and panelle	5
MISTO CALDO Sampler plate "all of the above"	7

LE TRAPANESI

RIANATA Pomodorino fresco, alici di Sciacca, pecorino siciliano, origano km0, aglio rosso di Nubia  , prezzemolo, olio evo. <i>Fresh tomatoes, Sciacca anchovies, Sicilian pecorino cheese, 0 km oregano, Nubian red garlic, parsley, extra virgin olive oil</i>	9
RIANELLA Pomodorino fresco, mozzarella fior di latte, alici di Sciacca, pecorino siciliano, origano km0, aglio rosso di Nubia  , prezzemolo, olio evo. <i>Fresh tomatoes, fior di latte mozzarella, Sciacca anchovies, Sicilian pecorino cheese, 0 km oregano, Nubian red garlic, parsley, extra virgin olive oil.</i>	9
CABBUCIO ALL'UFFICIALE (PANINO FATTO CON L'IMPASTO DELLA PIZZA - BREAD MADE FROM PIZZA DOUGH STUFFED WITH) Pomodorino fresco, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto siciliano, basilico, origano km0, olio evo. <i>Fresh tomatoes, fior di latte mozzarella, sicilian coke ham, basil, 0 km oregano, extra vergin olive oil.</i>	9
CABBUCIO CUNZATO (PANINO FATTO CON L'IMPASTO DELLA PIZZA - BREAD MADE FROM PIZZA DOUGH STUFFED WITH) Pomodorino fresco, pecorino siciliano, alici di Sciacca, basilico, origano km0, olio evo. <i>Fresh tomatoes, sicilian pecorino cheese, Sciacca anchovies, basil, 0 km oregano, extra vergin olive oil.</i>	9

LE TRADIZIONALI

MARGHERITA	7
Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo. <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella cheese, basil, extra virgin olive oil</i>	
NAPOLI	8
Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, olive nere, origano km0, olio evo. <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella cheese, anchovies, black olives, 0 km oregano, extra virgin olive oil</i>	
PARMIGIANA	10
Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, prosciutto cotto siciliano, parmigiano, basilico, olio evo. <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella cheese, aubergines, Sicilian cooked ham, parmigiano cheese, basil, extra virgin olive oil</i>	
QUATTRO GUSTI	9
Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi freschi, prosciutto cotto siciliano, wurstel, olio evo. <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella cheese, fresh mushrooms, Sicilian cooked ham, wurstel, extra virgin olive oil</i>	
CALZONE	8
Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto siciliano, basilico, origano km0, olio evo. <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella cheese, Sicilian cooked ham, basil, km0 oregano, extra virgin olive oil</i>	
CAPRESE	7
Pomodorino fresco, mozzarella fior di latte, origano km0, basilico, olio evo. <i>Cherry tomatoes, fiordilatte mozzarella cheese, 0 km oregano, basil, extra virgin olive oil</i>	
BUFALA	9
Passata di pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP, basilico, olio evo. <i>Tomato sauce, Buffalo mozzarella DOP, basil, extra virgin olive oil</i>	
VEGETARIANA	9
Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane grigliate, peperoni grigliati, zucchine grigliate, basilico, olio evo. <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella cheese, grilled aubergines, zucchini and bell peppers, basil, extra virgin olive oil</i>	
DIAVOLA	9
Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante siciliano, olive nere, olio al peperoncino. <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella cheese, Sicilian spicy salami, spicy olive oil</i>	
TONNO E CIPOLLA	9
Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla rossa, origano km0, olio evo. <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella cheese, tuna, red onion, 0 km oregano, extra virgin olive oil</i>	
GRECA	9
Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla rossa. In uscita: feta, menta, olio evo. <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella cheese, tuna, red onion. Once it's out of the oven: feta cheese, mint leaves, extra virgin olive oil</i>	
MONTANARA	9
Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia siciliana, funghi freschi, emmenthal, olio evo. <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella cheese, Sicilian sausage, fresh mushrooms, emmenthal, extra virgin olive oil</i>	
SIRENO	10
Pomodorino fresco, mozzarella fior di latte, salsiccia siciliana, patate al forno, rosmarino, olio evo. <i>Cherry tomatoes, fiordilatte cheese mozzarella, Sicilian sausage, baked potatoes, rosemary, extra virgin olive oil</i>	
CRUDO	9
Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte. In uscita: prosciutto crudo siciliano, rucola, scaglie di parmigiano, olio evo. <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella cheese. Once it's out of the oven: Sicilian raw ham, arugula, shaved parmigiano cheese, extra virgin olive oil</i>	
PRIMAVERA	10
Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte. In uscita: bresaola, scaglie di parmigiano, olio evo. <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella cheese. Once it's out of the oven: bresaola, shaved parmigiano cheese, extra virgin olive oil</i>	
EDONÈ*	13
Matarocco (pomodoro, aglio rosso di Nubia , basilico, olio evo), mozzarella fior di latte, gambero bianco del mediterraneo, vongole, mollica atturata, prezzemolo, olio evo. <i>Matarocco (tomato, Nubian red garlic, basil, extra virgin olive oil), fiordilatte mozzarella cheese, mediterranean white shrimp, clams, crispy breadcrumbs, parsley, extra virgin olive oil</i>	
ROMANA	8
Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Siciliano, basilico, origano km0, olio evo. <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella cheese, Sicilian coke ham, basil, 0 km oregano, extra virgin olive oil</i>	
MATAROCCO E GAMBERI*	12
Matarocco (pomodoro, aglio rosso di Nubia , basilico, olio evo), mozzarella fior di latte, gambero bianco del mediterraneo, mollica atturata, prezzemolo, olio evo. <i>Matarocco (tomato, Nubian red garlic, basil, extra virgin olive oil), fiordilatte mozzarella cheese, mediterranean white shrimp, crispy breadcrumbs, parsley, extra virgin olive oil</i>	
SAPORITA	9
Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante siciliano, olive nere, emmenthal, olio evo. <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella cheese, Sicilian spicy salami, black olives, Swiss cheese, extra virgin olive oil</i>	

NEVULI

Mozzarella fior di latte, pesto di zucchine e basilico; In uscita: capuliatu di pomodoro secco siciliano, caprino siciliano semi stagionato, noci tostate, olio evo.

Fiordilatte mozzarella cheese, courgette and basil pesto; Once it's out of the oven: minced Sicilian sun dried tomatoes, caprino cheese "semi-aged Sicilian goat cheese", toasted nuts, extra virgin oil.

12

MURTAZZA

Mozzarella fior di latte, In uscita: mortadella di suino nero dei Nebrodi, stracciatella di bufala, pistacchio, olio evo.

Fiordilatte mozzarella cheese. Once it's out of the oven: Nebrodi black pork mortadella, buffalo stracciatella, pistachio, extra virgin olive oil.

12

CIALOMA*

Mozzarella fior di latte, matarocco (pomodoro fresco, basilico, aglio rosso di Nubia 🇸🇮), tonno rosso del Mediterraneo, mollica atturrata, menta, olio evo .

Fiordilatte mozzarella cheese, matarocco (fresh tomatoes, basil, Nubian red garlic), red Mediterranean tuna, toasted breadcrumbs, mint leaves, extra virgin olive oil.

13

SALINA

Passata siccagno siciliana, mozzarella fior di latte, primo sale fresco siciliano, capperi di Pantelleria, olive nere del Belice, basilico, olio evo.

'Siccagno' Sicilian tomato sauce, fiordilatte mozzarella cheese, fresh Sicilian primosale cheese, Pantelleria capers, black olives from Belice, basil, extra virgin olive oil .

10

SCURATA

Passata siccagno siciliana, mozzarella fior di latte;

In uscita: vastedda del Belice 🇸🇮, capocollo di suino nero dei Nebrodi 🇸🇮, olio evo.

'Siccagno' Sicilian tomato sauce, fiordilatte mozzarella cheese;

Once it's out of the oven: Belice 'vastedda' cheese, Nebrodi black pork capocollo, extra virgin olive oil

12

AMMUDRICATA

Passata siccagno siciliana, mozzarella fior di latte,

peperoni ammudricati (peperoni, mollica atturrata, basilico, uva passa, aglio), basilico, olio evo.

'Siccagno' Sicilian tomato sauce, fiordilatte mozzarella cheese,

bell peppers 'ammudricati' (bell peppers with breadcrumbs, basil, raisins, garlic), basil, extra virgin olive oil.

10

MOZIA

Passata siccagno siciliana, In uscita: bocconcino di mozzarella di bufala campana dop,

a scelta tra: Alici di Sciacca o Capocollo di suino nero delle Nebrodi 🇸🇮 basilico, olio evo.

'Siccagno' Sicilian tomato sauce, Once it's out of the oven: diced buffalo mozzarella dop ,

and your choice: Sciacca anchovies, Nebrodi black pork capocollo, basil, extra virgin olive oil.

12

SCIURI

Pane pizza di grani antichi, tutto in uscita: bocconcino di mozzarella di bufala campana dop, pomodorino confit, alici di Sciacca, olive Giarraffe, cipollotto fresco, origano km0, basilico, olio evo.

Multi grain pizza dough bread. All once it's out of the oven: deiced buffalo mozzarella dop, caramelized tomatoes, Sciacca anchovies, 'giarraffe' olives, frsh spring onions, 0 km oregano, basil, extra virgin olive oil.

12

STRASCICO*

Pesto di pistacchio e basilico, mozzarella fior di latte, pomodorino confit.

In uscita: gambero rosso di Mazara, stracciatella di bufala, pistacchio, olio evo.

Pistachio and basil pesto, fiordilatte mozzarella cheese, caramelized tomatoes.

Once it's out of the oven: Red shrimp from Mazara, buffalo stracciatella, pistachio, extra virgin olive oil.

15

OVU RI TUNNU*

Mozzarella fior di latte, datterino giallo e rosso semi dry, zucchine grigliate.

In uscita: stracciatella di bufala, bottarga di tonno rosso, menta, olio evo.

Fiordilatte mozzarella cheese, semi-dry yellow and red cherry tomatoes, grilled courgettes.

Once it's out of the oven: buffalo stracciatella, salted cured tuna roe, mint leaves, extra virgin olive oil

14

NESSUN NORMA

Riduzione di pomodorino marsalino, mozzarella fior di latte, melanzana viola. In uscita: ricotta salata, basilico, olio evo.

Reduction sauce made with 'marsalino' cherry tomatoes, fiordilatte mozzarella cheese, purple aubergines.

Once it's out of the oven: salted ricotta, basil, extra virgin olive oil

12

SICUGLIESE

Passata di pomodorino giallo, mozzarella fior di latte. In uscita: guanciale di suino nero dei Nebrodi 🇸🇮, burratina pugliese, fichi, olio evo.

Yellow cherry tomato sauce, fiordilatte cheese mozzarella.

Once it's out of the oven: Nebrodi black pork guanciale, burrata cheese from Puglia, fig confection, basil, extra virgin olive oil.

14

SICULA DOP - 4 FORMAGGI

Mozzarella fior di latte, provola dei Nebrodi dop 🇸🇮, primo sale siciliano, caciocavallo ragusano dop 🇸🇮, mollica atturrata, olio evo.

Fiordilatte mozzarella cheese, Piacentinu ennese dop (sheep cheese), Ragusano dop cheese, crispy breadcrumbs, extra virgin olive oil.

12

U' DOTTORE*

Mozzarella fior di latte, pomodorini gialli e rossi semi dry, gambero bianco del Mediterraneo.

In uscita: bresaola di pesce spada affumicato alle erbe, limone, prezzemolo, olio evo

Fiordilatte mozzarella cheese, semi-dry yellow and red cherry tomatoes.

Once it's out of the oven: swordfish with smoked herbs, lemon, parsil, extra virgin olive oil .

14

LEGENDA ALLERGENI

- BRUSCHETTE MATAROCCO:  
- MISTO CALDO:  

LE TRAPANESI

- RIANATA:  
- RIANELLA:   
- CABBUCIO UFFICIALE:  
- CABBUCIO CUNZATO:  

LE SPECIALI

- NEVULI:   
- MURTAZZA:   
- CIAOLMA:    
- ALBARIA:   
- SCURATA:  
- AMMUDRICATA:    
- MOZIA:   
- SCIURI:    
- STRASCICO :     
- OVU RI TUNNU:   
- NESSUN NORMA:  
- SICUGLIESE:   
- SICULA DOP 4 FORMAGGI:   
- U' DOTTORE:   

LE TRADIZIONALI

- MARGHERITA:  
- NAPOLI:    
- PARMIGIANA:  
- QUATTRO GUSTI:   
- CALZONE:  
- CAPRESE:  
- BUFALA:  
- VEGETARIANA:  
- DIAVOLA:   
- TONNO E CIPOLLA:   
- GRECA:   
- MONTANARA:  
- SIRENO:  
- CRUDO:  
- PRIMAVERA:  
- EDONE:     
- ROMANA:  
- MATAROCCO E GAMBERI:    
- SAPORITA :   



GLUTINE

CROSTACEI E DERIVATI



UOVA



PESCE E DERIVATI

ARACHIDI E DERIVATI



SOIA E DERIVATI



LATTE E DERIVATI



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI



SEDANO E DERIVATI



SENAPE E DERIVATI



SEMI DI SESAMO E DERIVATI



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



LUPINO E DERIVATI



MOLLUSCHI E DERIVATI

INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI NON PREIMBALLATI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

INFORMATION TO CUSTOMERS CONCERNING THE PRESENCE OF INGREDIENTS OR TECHNOLOGICAL ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS OR THEIR DERIVATIVES IN NON-PRE-PACKED FOODS



Presidi slow food Sicilia

- Coperto 2,50€

- Pizza con mozzarella senza lattosio aggiunta 1€

- Pizza senza glutine aggiunta 2€

- Per ogni aggiunta il prezzo subirà una maggiorazione in base all'ingrediente scelto.

Può capitare che a causa di maltempo o mancata reperibilità alcuni alimenti vengono sostituiti con prodotti soggetti ad abbattimento all'origine o prodotti congelati.

VINI BIANCHI NATURALI | WHITE NATURAL WINE

FERRACANE

GUANCIABIANCA Catarratto IGP 12.5%vol 24€

MAGICO Grillo IGP 12.5%vol 26€

VINI ROSSI NATURALI | RED NATURAL WINE

FERRACANE

GUANCIANERA Nero d'Avola IGP 13.5%vol 24€

MILLAMI

IL FOLLE Nerello Mascalese IGP 11%vol 24€

VITA A OVEST

MUKÈ Cabernet sauvignon IGP 13%vol 26€

VINI BIANCHI BIOLOGICI | ORGANIC WHITE WINE

COLOMBA BIANCA

RESILIENCE Lucido DOC 12.5%vol 18€

RESILIENCE Grillo DOC 12.5%vol 18€

CURATOLO ARINI

INZOLIA IGP Terre Siciliane 12.5%vol 20€

VINI ROSSI BIOLOGICI | ORGANIC RED WINE

COLOMBA BIANCA

RESILIENCE Nero d'Avola DOC 12.5%vol 18€

RESILIENCE Perricone DOC 12.5%vol 18€

BOTTICELLA

DONDIEGO Syrah 22€

CURATOLO ARINI

SYRAH IGP Terre Siciliane 13%vol 20€

VINI BIANCHI | WHITE WINE

PELLEGRINO

SALINARO Grillo DOC 13%vol 20€

BAGLIO REALE

LA PURA Grillo DOC 13%vol 22€

HEGADIS Grillo DOC 13.5%vol 24€

FINA

KIKÈ Traminer sauvignon IGP 13.5%vol 22€

KEBRILLA Grillo DOC 13.5%vol 20€

CHITARRA

CUTÒ Grillo DOC 12.5%vol 19€

CHARDONNAY Chardonnay DOC 13.5%vol 20€

DE BARTOLI

SOLE E VENTO Zibibbo/Grillo IGP 12%vol 27€

VIGNA VERDE Grillo DOC 12.5%vol 26€

PIETRA NERA Zibibbo IGP 11%vol 35€

DONNA FUGATA

PRIO Catarratto lucido DOC 12.9%vol 22€

SUR SUR Grillo DOC 12.8%vol 22€

TASCA D'ALMERITA

LEONE Catarratto pinot bianco IGT 13.5%vol 22€

MOZIA Grillo DOC 13%vol 34€

BAGLIO ORO

GUARÌ Inzolia IGT 12.5%vol 20€

LAGUNARE Grillo DOC 13%vol 20€

CEPPIBIANCHI Zibibbo IGT 12.5%vol 20€

TENUTE DEI PALADINI

PALATIUM Grillo DOC 12.5%vol 20€

PALATIUM Catarratto chardonnay IGP 12.5%vol 20€

FONDO ANTICO

GRILLO PARLANTE Grillo DOC 13%vol 22€

LUMIÈRE Chardonnay DOC 13%vol 22€



SIRENO

WINE LIST

MOZIA

VINI ROSÈ | ROSÈ WINE

BAGLIO REALE

LÒDE Nerello mascalese IGP 12.20%vol 20€

DONNA FUGATA

LUMÈRA Nerello mascalese IGP 12.4%vol 22€

TASCA D'ALMERITA

MADAMA ROSÈ Nero d'Avola/Syrah 12.5%vol 24€

VINI ROSSI | RED WINE

PELLEGRINO

GAZZAROTTA Nero d'Avola DOC 14%vol 20€

BAGLIO REALE

ROSSO QUERCIA Perricone IGP 15%vol 40€

PREMIUM Syrah DOC 14.60%vol 22€

CHITARRA

CUTÒ Nero d'Avola DOC 13.5%vol 19€

CUTÒ Perricone IGP 13.5%vol 20€

FINA

PERRICONE Terre siciliane IGP 12.5%vol 22€

SYRAH Terre siciliane IGP 14%vol 22€

DE BARTOLI

ROSSO DI MARCO Pignatello IGT 13%vol 30€

DONNA FUGATA

FLORAMUNDI Cerasuolo di Vittoria DOC 13.1%vol 27€

BAGLIO ORO

SCIROSSO Frappato IGT 12%vol 20€

BOLLICINE | SPARKLING WINE

MILAZZO

BIANCO DI NERA Nero cappuccio/Chardonnay/Inzolia 12%vol 24€

COLOMBA BIANCA

LAVI Grillo DOC Extra dry 11%vol 20€

FONDO ANTICO

KALIO Inzolia/Greco 11%vol 20€

BAGLIO ORO

TRUSCÈ Catarratto/Chardonnay 12%vol 20€

TENUTE DEI PALADINI

ISIDE Catarratto/Grillo/Inzolia IGP 11.5%vol 20€

LIQUOROSI | LIQUEUR WINE

- MARSALA

DE BARTOLI

VECCHIO SAMPERI Perpetuo grillo 16.5%vol 7€ 55€

JOSEPHINE ROUGE Vino liquoroso Pignatello IGT 18%vol 5€ 40€

PELLEGRINO

HORATIO Marsala superiore S.O.M. AMBRA SECCO 18%vol 4€ 26€

ANITA GARIBALDI Marsala superiore ambra dolce 18%vol 4€ 26€

CURATOLO ARINI

CURATOLO ARINI Marsala superiore dry 5 years 4€ 26€

ANITA GARIBALDI Marsala superiore sweet 5 years 4€ 26€

PIPITONE SPANÒ

MARSALA SUPERIORE Ambra sweet 18%vol 4€ 30€

MARSALA SUPERIORE Ambra semidry 18%vol 4€ 30€

MARSALA SUPERIORE Ambra dry 18%vol 4€ 30€

PASSITO WINE

DE BARTOLI - BUKKURAM Passito di pantelleria DOC 14%vol 8€ 60€

BAGLIO ORO - YEMA Vendemmia tardiva 500ml IGT 14%vol 4€ 26€

CHITARRA - CHI DUCI IGP Terre siciliane - Passito 500ml 14.5%vol 5€ 40€

GRAPPA 4€

AMARO 4€

LIMONCELLO 3€

BIRRA ALLA SPINA | DRAFT BEER

ISENBECK

BLONDE PREMIUM PILS 0.33LT 3,50€

BLONDE PREMIUM PILS 0.50LT 4,50€

BIRRA DELLO STRETTO

NON FILTRATA/UNFILTERED 0.33LT 4€

NON FILTRATA/UNFILTERED 0.50LT 5€

BIRRA IN BOTTIGLIA | BOTTLED BEER

BIRRA DELLO STRETTO

BLONDE 0.33LT 3,50€

BLONDE 0.66LT 5€

NON FILTRATA/UNFILTERED 0.33LT 4€

NON FILTRATA/UNFILTERED 0.50LT 5€

RED 4€

BIRRIFICIO BARONI NON FILTRATA CON FIOR DI SALE DELLE SALINE DI NUBIA UNFILTERED WITH NATURAL CRYSTAL SALT FROM NUBIA SALT MINES

SALINA - BIRRA ARTIGIANALE 0.33LT 7€

SALINA - BIRRA ARTIGIANALE 0.75LT 15€

DOPPIO MALTO / DOUBLE MALT

PUNICA 0.33LT - BIRRA ARTIGIANALE 7€

PUNICA 0.75LT - BIRRA ARTIGIANALE 15€

BEVANDE | SOFT DRINKS

ACQUA 1LT 'WATER' 2,50€

MOLECOLA 0.75LT 'COKE' 4,50€

MOLECOLA 0.33LT 'COKE' 2,50€

ARANCIATA POLARA 0.275LT 'ORANGE SODA' 3€

GAZZOSA POLARA 0.275LT 'LEMON SODA' 3€

CHINOTTO POLARA 0.275LT 'BIGARADE SODA' 3€

CAFFÈ 'COFFEE' 1€

SPRITZ 7€



7€	55€
5€	40€
4€	26€
4€	26€
4€	26€
4€	26€
4€	30€
4€	30€
4€	30€