

‘NJIURIA

Le ngiurie, in dialetto siciliano, sono dei soprannomi o epiteti che vengono dati alle persone, spesso basati su qualche caratteristica fisica, comportamento, o episodio particolare.

A differenza dei soprannomi più affettuosi che possono esistere altrove, le ngiurie siciliane possono essere pungenti, sarcastiche e, talvolta, perfino un po' crudeli, ma sempre con un tocco di ironia tipico della cultura siciliana. Nonna mi diceva sempre che le ngiurie nascevano dalla capacità dei siciliani di osservare e cogliere il lato umoristico della vita quotidiana.

Ricordo con affetto le calde estati trascorse con nonna Lina nel mio piccolo paese, in Sicilia. Ogni pomeriggio, dopo aver giocato con i miei amici tra le vie polverose del paese, tornavo a casa, dove mi aspettava il profumo inconfondibile della mitilugghia.

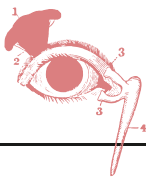
La mitilugghia, per chi non lo sapesse, è una sorta di pane fritto tipico della zona, una prelibatezza semplice ma incredibilmente gustosa. Nonna cominciava a prepararla fin dal mattino presto.

Ricordo come si alzava con il primo sole, indossava il suo grembiule verde e iniziava a impastare la farina con acqua, lievito e un pizzico di sale e zucchero. Mi lasciava sempre un piccolo pezzetto di pasta per giocare, dicendomi che anche il più piccolo contributo era importante.

La mitilugghia non era solo cibo, era il simbolo del legame tra di noi, una tradizione che nonna mi aveva trasmesso con amore e dedizione. Anche ora, ogni volta che preparo o assaggio la mitilugghia, non posso fare a meno di tornare con la mente a quei pomeriggi spensierati, quando tutto ciò di cui avevo bisogno era un pezzo di pane fritto e il sorriso di nonna.



Chiedete al personale il menù del giorno:
ogni giorno nuovi piatti e fresche proposte stagionali.



ANTIPASTI

TAGLIERE NJURIA ☒

15€

Selezione di Salumi e formaggi Ragusani accompagnati da confetture e conserve di Sicilia.

MITILUGGHIA CUNZATA ☑

3€

Pane condito sale olio e origano .

CAPONATA ☒☑

8€

Piatto tradizionale siciliano a base di melanzane, sedano, capperi, peperoni, cipolle e olive, fatto in casa con amore .

SARDE NJURIA ☒

10€

Millefoglie di sarde dorate con cuore di cipolla e carote in agrodolce arricchite da capperi nostrani.

POLPETTE DI PATATE DELLA NONNA ☒☑

6€

Servite con maionese della casa.

CAPPUTTEDA ☒

12€

Calamaretti fritti guarniti con sedano, carote, cipolle e aceto.

TRIS DI MITILUGGHIA

12€

Piccoli assaggi delle nostre mitilugghie: Tistazza, Gambacutta e Mussustuottu.

TUNNINA ☒

10€

Tonno cucinato in stile siciliano con cipolla in agrodolce, olive, capperi e menta .

TARTARE DI MANZO & STRACCIATELLA RAGUSANA ☒

12€

Condita con cipollotto, pomodoro secco e olio del nostro territorio.

Servizio 10% .

L'elenco completo degli allergeni è disponibile su richiesta nel registro degli ingredienti. In caso di allergie o intolleranze, rivolgersi sempre al personale.



INSALATE

BELLIGAMBI

8€

Pomodorino dolce, olive, capperi e cipolla.

PIRILLU

8€

Arance, acciughe e mandorle tostate.

PANZAZZA

12€

Salmone, iceberg, mela, mandorle, e crostini di pane.

SETTIQUATTI

6€

Melone, carota, sedano e cetrioli.

TIGNUSZU

10€

Pollo, Iceberg, pomodoro, caciocavallo ragusano e crostini di pane servito con dressing.

JANCU

9€

Cavolo Cappuccio, iceberg, mele, radicchio, carote, cipollotto e prezzemolo, servito con dressing.



senza
glutine



piatto
vegetariano





MITILUGGHIE

ANTICA RICETTA DI PANE RAGUSANO

FRESCHIE

MALUCORI  **7€**

Pomodoro secco e caciocavallo stagionato .

TISTAZZA **10€**

Stracciatella e mortadella Ragusana, pomodorino dolce e velo di limone che dona freschezza.

PEDDI SCAPPI **10€**

Stracciatella Ragusana, pomodorino dolce condito con capperi e cipolle (alla siciliana), prosciutto crudo e profumo di tartufo.

MUSSUSTUOTTO **8€**

Ricotta fresca, cipolla di Giarratana cucinata al forno, salsiccia secca Ragusana.

CALDE

NASCHINU **12€**

Tunnina in agrodolce: tonno cucinato in stile siciliano con cipolla in agrodolce olive, capperi e menta.

GAMBACUTTA **8€**

Provola Ragusana, crema di peperoni fatta in casa, acciughe e foglia di basilico.

BULLICHELLU **10€**

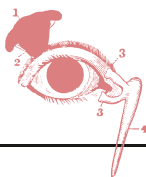
Pollo sfilacciato condito alla siciliana, zucchine arrosto, pesto siciliano e provola Ragusana.

PAPPAGGHJUNI  **8€**

Salsa di pomodoro, melanzana frita, fonduta di caciocavallo e basilico.

Servizio 10% .

L'elenco completo degli allergeni è disponibile su richiesta nel registro degli ingredienti. In caso di allergie o intolleranze, rivolgersi sempre al personale.



DESSERTS

TIRAMISÙ FATTO IN CASA ☒	6€
CANNOLO CON CIALDA SCOMPOSTA, CREMA DI RICOTTA E PISTACCHIO ☒	6€
MITILUGGHIA DOLCE CON CREMA DI RICOTTA	6€
MITILUGGHIA DOLCE CON CREMA DI PISTACHIO	6€
MITILUGGHIA DOLCE CON MIELE E MANDORLE	6€



senza
glutine



piatto
vegetariano





BEVANDE

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE (1L) 2€

TÈ FREDDO FATTO IN CASA, LIMONE E MENTA 3€

TÈ FREDDO FATTO IN CASA, LIMONE E MENTA CON
GRANITA AL LIMONE 4€

SOFT DRINKS 3€

Arancia rossa · Mandarino verde · Cola · Cola Zero · Limonata
Chinotto · Ginger Beer.

TOMARCHIO RED / BLONDE APERITIF 3.50€

CAFFETTERIA

ESPRESSO 1.20€

DECAFFEINATO 1.50€

ESPRESSO MACCHIATO 1.50€

ESPRESSO CORRETTO 4€

CAPPUCCINO 2€

CAFFÈ AMERICANO 2.50€

CAFFÈ SHAKERATO 3€

TÈ CALDO E INFUSI 3€

Servizio 10%.

L'elenco completo degli allergeni è disponibile su richiesta nel registro degli ingredienti. In caso di allergie o intolleranze, rivolgersi sempre al personale.



VINI LIQUOROSI E DIGESTIVI

PASSITO

5€

Vino dolce, dai profumi intensi di frutta matura, miele e note floreali.

MALVASIA

5€

Aromatica ed elegante, con sentori di albicocca, frutta canditi e delicati richiami mediterranei.

ZIBIBBO

5€

Dolce e profumato, sprigiona intense note di agrumi, fiori d'arancio e mandorla.

AMARO UNIMAFFISSU

4€

Dall'infusione di fichi d'India, carruba e scorza d'arancia siciliana, Amaro siciliano dal carattere autentico. Un perfetto equilibrio tra erbe aromatiche e agrumi dell'isola.

AMARO LUX

5€

Mandorla amara, salvia, carrubba, liquirizia, morbido e avvolgente, offre un piacevole intreccio di erbe officinali, spezie e note agrumate.

AMARO FRAGRANTIA

5€

Erbe aromatiche: rosmarino, zenzero, alloro, cannella. Elegante e profumato, racchiude i sapori e gli aromi più autentici della tradizione mediterranea.

GRAPPA DELLEETNA

5€

Distillato dal gusto intenso e armonioso, con profumi che richiamano la ricchezza del territorio etneo.

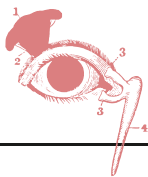


senza
glutine



piatto
vegetariano





BIRRE

BIRRA ALLA SPINA (0.4 L) LAGER – 5 % 5€

BIRRA ALLA SPINA (0.4 L) CON GRANITA AL LIMONE 6€

MORETTI ZERO ALCOOL 4€

ONEI FRISCANZA (0.33 L) – 5.5 % ☒ 6€

Pale Ale. Amaro delicato, note mielate e agrumate.

ONEI BEE BRIDGE (0.33 L) – 7 % 6€

New Age California Common. Rossa, aromi di nocciola, amaro delicato.

ONEI PIRETTU (0.33 L) – 6.5 % 6€

West Coast IPA. Note agrumate, amaro predominante ma non invasivo.

VINI

DA 5€ A 7€

BICCHIERE DI VINO BIANCO FERMO

BICCHIERE DI VINO BIANCO MOSSO

BICCHIERE DI VINO ROSSO

BICCHIERE DI VINO ROSATO

Chiedi allo staff i vini al calice del giorno.

Servizio 10%.

L'elenco completo degli allergeni è disponibile su richiesta nel registro degli ingredienti. In caso di allergie o intolleranze, rivolgersi sempre al personale.



COCKTAILS

APEROL SPRITZ

6€

Il grande classico italiano: Aperol, prosecco e soda.
Fresco, leggero e perfetto per l'aperitivo.

AMERICANO

7€

Campari, Vermouth Rosso e soda. Un cocktail storico dal gusto equilibrato, agrumato e leggermente amaricante.

NEGRONI

7€

Gin, Campari e Vermouth Rosso. Intenso, elegante e intramontabile.

CAMPARI SPRITZ

7€

Una variante più decisa dello Spritz,
con il carattere inconfondibile del Campari.

HUGO SPRITZ

8€

Prosecco, sciroppo ai fiori di sambuco, soda e menta.
Fresco, profumato e delicatamente aromatico.

LIMONCELLO SPRITZ

7€

Limoncello, prosecco e soda.
Fresco e agrumato, con tutto il sole del Mediterraneo.

BOMBAY & TONIC

7€

Bombay Sapphire e acqua tonica.
Note botaniche e agrumate per un gin tonic elegante.

TANQUERAY & TONIC

7€

Gin Tanqueray e acqua tonica. Un classico secco, semplice e raffinato.

TANQUERAY 0.0 & TONIC

7€

La versione analcolica del grande classico:
tutto il gusto del gin, senza alcol.



senza
glutine



piatto
vegetariano





COCKTAILS

LONDON MULE

8€

Gin Tanqueray, ginger beer e lime fresco.
Speziato, agrumato e dissetante.

MOSCOW MULE

8€

Vodka, ginger beer e lime. Fresco, vivace e dal carattere deciso.

MEXICAN MULE

8€

Tequila, ginger beer e lime.
Un mule dal gusto intenso e sorprendente.

KENTUCKY MULE

8€

Bourbon whiskey, ginger beer e lime.
Morbido, speziato e avvolgente.

SICILIAN AMERICANO

8€

Etna Bitter, Vermut dell'Etna e soda.
La nostra interpretazione siciliana dell'Americano, con note agrumate e profumi mediterranei.

SICILIAN NEGRONI

8€

Etna Bitter, Vermut dell'Etna e Gin Etneum.
Un Negroni dal carattere siciliano, arricchito da sentori di agrumi e tradizione isolana.

SICILIAN GIN & TONIC

8€

Gin Etneum e tonica impreziositi da agrumi siciliani freschi e profumi della nostra terra.

MANDARIN SPRITZ

8€

Un'esplosione di agrumi siciliani: succo 100% al mandarino e prosecco. Fresco, profumato e piacevolmente aromatico.

Servizio 10%.

L'elenco completo degli allergeni è disponibile su richiesta nel registro degli ingredienti. In caso di allergie o intolleranze, rivolgersi sempre al personale.
