



cutilisci

IL GUSTO DI UN'ISOLA SANA

## Menù

## PER INIZIARE O CONDIVIDERE

Bastoncini di panelle e patata dolce con dressing di sesamo di Ispica e limone 🌿

Chips di patate con scorzette di limone bio e salsa allo yogurt 🌿 🥛

Patate Cutilisci cotte al forno con fonduta di provola affumicata, servite con ketchup e vinaigrette fatte in casa 🌿 🥛

Sfiziosa fritturina\* di gamberi, calamari, alici del golfo e pescato del giorno con salsa allo yogurt aromatizzata al limone di nostra produzione 🦞 🐟 🥛

**CUTI CRUNCH\*\*** Quadrati di focaccia leggera e croccante preparati con il nostro lievito madre. Scegli quello che preferisci tra: 🌿

🌿 • della casa con formaggio pepato siciliano, cipollina e miele millefiori bio 🥛

• salmone marinato di nostra produzione,\*\* formaggio caprino e avocado 🐟 🥛

🌿 • pesto di finocchietto, zucca, polvere di olive e gomasio

• stracciatella di bufala ragusana, prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi e olio al basilico 🥛

## INSALATE

Eoliana con insalata misticanza, filetti di tonno sott'olio, finocchio, pomodori secchi bio, capperi di salina, mozzarella fiordilatte 100% italiana e focaccia ai 5 cereali 🌿 🐟 🥛

Libeccio\*\* con salmone marinato di nostra produzione, stracciatella di bufala siciliana, avocado, crostini crunch\*, misticanza e semi misti 🌿 🐟 🥛 🌿

Cuti bowl con pollo allevato a terra misticanza, ceci croccanti, dressing al cocco e curry, mele dell'Etna e crostini 🥛 🌿 🌿

🌿 Cuti bowl vegana Riso nero di Sibari, zucca brasata, avocado, cavolo viola marinato, spinacino, coulis di carote allo zenzero e gomasio 🌿

Zuppa di legumi e cereali del giorno 🌿

**Produciamo il nostro pane in casa partendo dal lievito madre e aggiungendo amore e passione per le cose sane e buone**

servizio e coperto 2,0

🌿 Vegetariano 🌿 Vegano \*\* contiene prodotti abbattuti termicamente 🌿 Cereali contenenti glutine 🦞 Crostacei 🥚 Uova 🐟 Pesce 🥛 Latte e lattosio 🌿 Frutta a guscio 🌿 Semi di sesamo 🐟 Molluschi



## PRIMI PIATTI

**Cous cous (piatto piu venduto)** incocciato a mano alla trapanese con filetti di pescato del giorno, cozze e vongole 🌾🐟🦪🦪

**Spaghetti alle vongole veraci** con capperi croccanti e scorzette di verdello bio 🌾🦪

**Ravioloni di pasta fresca tirata a mano di Timilia\*\*** ripieni di zucca e tuma persa con ricotta vaccina, cicorietta selvatica e polvere di olive nere 🌾🍷

## SECONDI PIATTI

**Alici croccanti** con dressing allo yogurt aromatizzata al limone e insalatina della tradizione (arance siciliane, finocchio e petali di cipolla rossa) 🌾🐟🍷

**Polpo\*** cotto a bassa temperatura servito con spuma di ceci e spinacino spadellato 🦑

**Hamburger** di suino nero con stracciatella di bufala ragusana, funghi cardoncelli, panino ai 5 cereali e chips di patate accompagnate da salse di nostra produzione 🌾🍷🍷

🍃 **Uovo in Camicia** con verdure di campagna ripassate, patata dolce al rosmarino, chips di carciofi e fetta di pane integrale 🌾🍷

## PIZZE DI STAGIONE

**Vetore** con mozzarella 100% italiana, acciughe di Sciacca, pesto di finocchietto, pinoli, uva passa e conza profumata (servita a spicchi) 🐟🍷🦪

🍃 **Reitana** con mozzarella fiordilatte 100% italiana, tuma persa a latte crudo, cavolo Trunzo di Aci profumato al pomodoro e briciole di pane croccante (servita a spicchi) 🌾🍷

🍃 **Broccoletti** con crema di broccoli, mozzarella fiordilatte 100% italiana, tuma siciliana, pomodorino soleggiato, broccoletti spadellati e lamelle di mandorle 🌾🍷🦪

✓ **Zuccotta** con crema di zucca al rosmarino, cicoria saltata, pomodorini soleggiati, cipolla rossa caramellata e ceci croccanti (servita a spicchi) 🌾

**Sicana** con mozzarella di bufala ragusana, funghi cardoncelli, salsiccia di suino nero e olio al finocchietto 🌾🍷

ogni pizza richiesta con un impasto diverso da quello classico è soggetto ad un supplemento di 1,30 🌾

## LE NOSTRE PIZZE

**Timpa Rossa** (consigliata dai nostri pizzaioli) con filetti di pomodoro San Marzano, straciatella di bufala ragusana, prosciutto crudo di Parma Dop stag.18 mesi e basilico 🌿🍷

🌿 **Acquarocca** con polpa di pomodoro San Marzano , mozzarella fiordilatte 100% italiano, foglie di basilico fresco, olio EVO 🌿🍷

🌿 **Siccagna** filetti di pomodoro Siccagno Rosso Siculo, mozzarella di bufala ragusana a crudo, basilico e selezione olio nocellara dell'Etna 🍷

**La Novella** con sfoglie di patate novelle, mozzarella fiordilatte 100% italiana, pancetta croccante di suino nero dei Nebrodi e rosmarino 🌿🍷

**Cisternazza** con rucola, straciatella di bufala siciliana, mozzarella fiordilatte 100% italiana e speck di montagna IGP 🌿🍷

**Lapillo** con polpa di pomodoro San Marzano , mozzarella fiordilatte 100% italiana, salame piccante, funghi champignon, olive nere siciliane e origano dell'Etna 🌿🍷

🌿 **Marzamemi** con polpa di pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala siciliana, pomodorini soleggiati bio, capperi di Salina e origano dell'Etna 🌿🍷

**Cutilisci** con mozzarella fiordilatte 100 % italiana, radicchio, gorgonzola dolce, noci, speck di montagna IGP e miele millefiori bio 🌿🍷🍷

**Boccanuova** con polpa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte 100% italiana, prosciutto cotto affumicato, uovo sodo, funghi champignon e origano dell'Etna 🌿🍷🍷

🌿 **Trifoglietto** con mozzarella di bufala ragusana, il meglio delle nostre verdure di stagione, scaglie di ragusano DOP e origano dell'Etna 🍷

**Funciara** con polpa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte 100% italiana, funghi champignon, prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi, scaglie di grana DOP 🌿🍷

**Brontese** con mozzarella fiordilatte 100% italiana, pesto di pistacchio , mortadella di Bologna IGP 🌿🍷🍷

🌿 **Vigna** Mozzarella fiordilatte 100% italiano, pepato fresco, cipollotto, verdure di campagna ripassate all'aglio rosso di Nubia e olive 🌿🍷

### **Supplementi:**

*ogni supplemento in aggiunta a piatti e pizze ha una aggiunta di 1,30*



## BOLLICINE AL CALICE

### **Il Grillo di Santa Tresa Spumante Brut IGP - BIO**

Feudo di Santa Tresa - Vittoria - RG

Note fruttate e agrumate fresche sfumature floreali Morbido al palato, bilanciato, fresco e brillante. 12,5% vol

## VINI AL CALICE BIANCHI

### **Grecanico Catarratto IGP T. Siciliane - BIO Tenuta Zero - Salaparuta - TP**

Sentori tipici di frutta fresca mediterranea. Al palato è giovane e perfettamente armonico. 12% vol

### **Grillo Viognier DOP - BIO Feudo Luparello - Pachino - SR**

Note fruttate e floreali, deciso e complesso. 13% vol

### **Feudo di Santa Tresa Rina Ianca Feudo di Santa Tresa**

Rilascia sentori di frutta e di dolci note speziate. Sul palato colpisce per la sua freschezza e la sua sapidità. 13,5% vol

### **Grecanico IGP T. Siciliane - BIO**

Note di frutta gialla e mandorle amare. Fresco ed equilibrato. 12,5% vol

## VINI AL CALICE ROSSI

### **Syrah o.1 IGP Terre Siciliane-BIO Tenuta Zero**

Profumo ricco e suadente con note di frutti di bosco e sentori speziati. Al gusto è generoso, con una sensazione piacevolmente tannica e persistente. 13,5% vol

### **Frappato IGP Terre Siciliane-BIO**

Fresco e succoso, con richiami fruttati particolarmente gradevoli al palato e una scia sapida che caratterizza il finale 12,5% vol

## BIRRE ALLA SPINA

**BIRRA ALLA SPINA KRONEN** E' una birra speciale, dal sapore pieno e aromatico di malto, dal colore giallo dorato e una leggera e fine nota di luppolo 5,2% vol

**BIRRA ALLA SPINA SIXTUS** Birra doppio malto dal sapore caramellato. Il suo colore scuro e la delicata nota di luppolo riportano la memoria all'arte birraria tradizionale 6,5% vol

**BIRRA ALLA SPINA WEINSTEFAN** Realizzata secondo la tradizione tedesca al palato è ricca e fresca, si percepiscono dolci note di lievito e frutta gialla. 5,4% vol

## ACQUA E BEVANDE

Acqua minerale naturale, Acqua Lete, Coca Cola e Coca zero

Aranciata, Chinotto, Limonata BIO- siciliani

## **VENITECI A TROVARE SU**



Via San Giovanni Li Cuti, 69 | 95100, Catania  
+39 095372558 | [www.cutilisci.it](http://www.cutilisci.it) | [info@cutilisci.it](mailto:info@cutilisci.it)