

## Per Stuzzicare

Fritturina di pesce	14.90
<i>Alici, calamari*, gambero e pescato del giorno servito con misticanza e salsa allo yogurt agli agrumi</i>	
Patate al forno Cutilisci	5.50
<i>Con provola ragusana affumicata</i>	
<b>Chips di patate fresche</b>	4.60
<i>Di nostra produzione con zeste di verdello siciliano e paprika</i>	
Crunch della casa	6.20
<i>Pepato fresco, miele millefiori bio e cipollina</i>	
Crunch carrettiera	6
<i>Pomodoro in carrettiera, ricotta salata infornata</i>	
Crunch ragusano	7.50
<i>Crudo di Parma 18 mesi, stracciatella di bufala ragusana e olio al basilico</i>	
Crunch salmone	8.50
<i>Salmone marinato da noi, misticanza, salsa allo yogurt, zeste di limone e semi misti</i>	

## Panini

Fishburger	9.50
<i>Di pesce azzurro con cipolla caramellata, mayo al basilico, misticanza, servito con chips di patate di nostra produzione*</i>	
Panino Vegetariano	8.50
<i>Burger di melanzane e ceci con pomodoro cuore di bue, pesto di basilico e mozzarella di bufala con pane ai 5 cereali e chips di patate*</i>	
Burger di suino nero dei Nebrodi	13.50
<i>Con stracciatella di bufala siciliana, pomodorino confit e misticanza servito con chips di patate, ketchup e salsa allo yogurt</i>	

## Insalate e piatti unici

Cous cous	<b>Piatto consigliato dal nostro chef</b>	16.80
<i>Incocciato a mano alla trapanese con pescato del giorno, cozze, vongole e calamari</i>		
Cutibowl		9.80
<i>Riso venere saltato con verdure croccanti, falafel di melanzane, gazpacho e insalata di pomodorino, cetriolo, feta e semi misti</i>		
Libeccio		10.80
<i>Misticanza, salmone marinato da noi, stracciatella di bufala ragusana, crostini crunch, citronette e semi misti</i>		
Cariddi		12.00
<i>Pomodoro cuore di bue, prosciutto crudo di Parma 18 mesi, mozzarella di bufala ragusana, pesto di basilico e pinoli siciliani servito con crostini crunch</i>		
Eoliana		11.80
<i>Misticanza, filetti di tonno sott'olio, pomodorini secchi, capperi, mozzarella fior di latte e focaccia ai 5 cereali</i>		
Millefoglie di melanzane		8.50
<i>Con pomodorino confit, mozzarella di bufala, crema al basilico e chips di pane</i>		

Servizio e coperto 2

\*Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore o sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

## Le Nostre Pizze

Tutti i nostri impasti sono fatti con lievito madre e farina semi-integrale macinata a pietra, lievitati per 48 ore. Ve li proponiamo in quattro modi, così da farvi gustare sempre il più adatto ai vostri gusti e alle nostre ricette.

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>CLASSICO</b><br/>Un impasto delicato, in grado di lasciare molto spazio alla valorizzazione degli ingredienti. Con farina di frumento Tipo 1, biologica e molita a pietra, con crusca e germe di grano.</p>                 | <p><b>CINQUE CEREALI</b><br/>Il nostro impasto più deciso, ci piace abbinarlo a pizze molto saporite. Con un mix di cereali non privati di crusca e germe di grano. Un impasto ricco di sapore, molto nutriente.</p>   |
| <p><b>TUMMINIA</b><br/>Questo impasto, riesce a sprigionare una fragranza gustativa veramente unica. Per bilanciare la rusticità della Tumminia abbiamo scelto di usare una farina semintegrale. Un impasto piacevole e sano.</p> | <p><b>EVOLUTIVO</b><br/>Con grani coltivati biologicamente per anni nei medesimi terreni, in modo da lasciare alla natura il compito di selezionare le varietà più resistenti al clima dell'Isola. Si presenta al palato con un gusto intenso di frumento.</p> |

Impasto 5 cereali / tumminia / evolutivo + 1,30

## Le Pizze di Stagione

<p><b>Valcalanna Estiva</b> <i>Pomodorino datterino, mozzarella fiordilatte 100% italiana a crudo, melanzane fritte, ricotta salata infornata e olio al basilico</i></p>	9.50
<p><b>Flascio</b> <i>Chips di zucchine, fiori di zucca, mozzarella di bufala ragusana, acciughe di Sciacca, zeste di verdello e briciole di pane tostato</i></p>	8.90
<p><b>Lingua "Focaccia"</b> <i>Verdure di stagione arrosto, mozzarella di bufala ragusana, pomodorini, filetti di tonno sott'olio, capperi e olio alla menta</i></p>	8.90
<p><b>Babaganoush Vegan</b> <i>Crema e filetti di melanzane con tahin di sesamo di Ispica, pomodoro Siccagno, tofu affumicato, olio al basilico e semi misti</i></p>	8.60

## Le Pizze

<p><b>Timpa Rossa</b> <span style="background-color: #808080; color: white; padding: 2px;">Consigliata dai nostri pizzaioli</span> <i>Filetti di pomodoro Siccagno Rosso Siculo, stracciatella di bufala ragusana, prosciutto crudo di Parma DOP stag.18 mesi e basilico, selezione olio nocellare dell'Etna</i></p>	12.80
<p><b>Acquarocca</b> <i>Polpa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte 100% italiano, foglie di basilico fresco, selezione olio nocellare dell'Etna</i></p>	6.90
<p><b>Siccagna</b> <i>Filetti di pomodoro Siccagno Rosso Siculo, mozzarella fiordilatte 100%, scaglie di tuma persa, basilico e selezione olio nocellara dell'Etna</i></p>	9.70
<p><b>La Novella</b> <i>Sfoglie di patate novelle, mozzarella fiordilatte 100% italiana, pancetta croccante di suino nero dei Nebrodi e rosmarino</i></p>	9.30
<p><b>Cisternazza</b> <i>Rucola, stracciatella di bufala ragusana, mozzarella fiordilatte 100% italiana e speck di montagna IGP</i></p>	10.90
<p><b>Lapillo</b> <i>Polpa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte 100% italiana, salame piccante, funghi champignon, olive nere siciliane e origano dell'Etna</i></p>	9.20
<p><b>Tonnara</b> <i>Mozzarella fiordilatte 100% italiana, emulsione di cipolla rossa, filetti di tonno sott'olio Drago, capperi croccanti e pomodoro secco</i></p>	10.80
<p><b>Boccanuova</b> <i>Polpa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte 100% italiana, prosciutto cotto affumicato, uovo sodo, funghi champignon e origano dell'Etna</i></p>	9.80
<p><b>Trifoglietto</b> <i>Mozzarella di bufala ragusana, il meglio delle nostre verdure di stagione, scaglie di ragusano DOP e origano dell'Etna</i></p>	9.60
<p><b>Funciara</b> <i>Polpa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte 100% italiana, funghi champignon, prosciutto crudo di Parma stag. 18 mesi, scaglie di grana DOP</i></p>	11.70
<p><b>Brontese</b> <i>Mozzarella fiordilatte 100% italiana, pesto di pistacchio, mortadella di Bologna IGP</i></p>	11.50
<p><b>Vigna</b> <i>Mozzarella fiordilatte 100% italiana, pepato fresco, cipollotto, verdure di campagna ripassate all'aglio rosso di Nubia e olive</i></p>	9.90



cutilisci  
IL GUSTO DI UN'ISOLA SANA

## **Bevande**

Acqua naturale/Lete/frizzante	2.50
CocaCola / CocaCola Zero	2.50
Soft Drinks	3.50

Birra alla spina Kronen Bionda	4.50
Birra alla spina Sixtus Rossa	4.50
Birra alla spina Weihenstephan Weiss	4.50

### **Bollicine Al Calice**

Il Grillo di Santa Tresa Spumante Brut IGP - BIO	5
<i>Feudo di Santa Tresa - Vittoria - RG</i>	

### **Vini Al Calice Bianchi**

Grillo Viogner DOP - BIO	4
<i>Feudo Luparello - Pachino - SR</i>	

Possente Kima IGP Terre Siciliane - BIO	6
<i>Possente - Alcamo - TP</i>	

Feudo di Santa Tresa Rina Ianca	6
<i>Feudo di Santa Tresa</i>	

### **Vini Al Calice Rossi**

Santa Tresa Cerasuolo di Vittoria DOCG - BIO	6
<i>Feudo di Santa Tresa</i>	

Nero d'Avola e Syrah DOP - BIO	4
<i>Feudo Luparello-Pachino-SR</i>	

### **Caffè, Amari e Grappe**

Caffè	1
Caffè macchiato / decaffeinato	1.20
Caffè americano	1.50

Grappa Amacardo	6.50
Grappa Nonino	6.50
Amara	4.50
Amacardo carciofino arancia / carciofino	4.50
Amaro del capo	3.50
Amaro Jägermeister	3.50