

PAOLO COSTA

GUSTI UNICI

PIZZERIA RISTORANTE



ANTIPASTI

- Patate fresche fritte ●** € 5
- Chips di patate fresche fritte servite con salsa Costa ●** € 6
- Antipasto caldo** € 8
Pannelle, crochè, pasta cresciuta, arancinette agli agrumi, crostini
- Focaccine** € 6
Ricotta, caciocavallo ragusano, olio evo e pepe nero
- Focaccine** € 6
Mortadella, panelle e limone
- Tris di pizza frita** € 10
Pomodoro e stracciatella; mortadella, stracciatella, pesto di pistacchio e granella di pistacchio; culatta cotta al tartufo, stracciatella e pomodorino semi dry
- Spicchi di tuma croccante ●** € 6
Panati con uova e farina di mais, serviti con salsa Costa
- Gnocco fritto** € 10
Ripieno di formaggio morbido di capra accompagnato da prosciutto crudo l'Artemano 24 mesi Levoni
- Mozzarella di bufala (250 gr.) e prosciutto crudo di Parma** € 16
- Mozzarella di bufala (250 gr.) e pomodoro** € 12
- Tagliere di salumi e formaggi accompagnati da confettura e miele (x2 persone)** € 24

INSALATE

- INSALATA VERDE** € 6
Lattuga, radicchio, rucola
- INSALATA MISTA** € 8
Lattuga, radicchio, pomodoro, mais
- INSALATA con TONNO** € 10
Lattuga, radicchio, pomodoro, mais e tonno

● Gluten Free

N.B. i nostri piatti contengono allergeni, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e le nostre bevande al personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

In alternativa al classico impasto puoi scegliere l' **IMPASTO GLUTEN FREE**

PIZZE ROSSE

- MARGHERITA** € 8
Pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo
- NAPOLI** € 10
Pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, alici di Cetara, basilico, olio evo
- COSACCA** € 8
Pomodoro pelato, pecorino siciliano DOP, scaglie di grana, aglio rosso di Nubia, origano fresco, basilico, olio evo
- PROVOLA E PEPE NOVITÀ** € 10
Pomodoro pelato, provola affumicata, pepe, basilico, olio evo
- LA BUFALA** € 10
Pomodoro pelato, mozzarella di bufala, basilico, olio evo
- MARGHERITA DOP** € 11
Pomodoro pelato, mozzarella di bufala A CRUDO, basilico, olio evo
- DIVERSAMENTE MARGHERITA** € 10
Passata di datterino giallo, menta, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo
- ROMANA** € 11
Pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, basilico, olio evo
- NORMA** € 10
Pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, melanzana frita, scaglie di ricotta salata, basilico, olio evo
- CULATTA COTTA** € 12
Pomodoro pelato, mozzarella di bufala, culatta al tartufo, basilico, olio evo
- TOSCANA** € 14
Pomodoro pelato, mozzarella di bufala, salame finocchiona, burratina pugliese, semi di papavero, basilico, olio evo
- SPIANATA CALABRA** € 14
Pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, salame piccante spianata calabra, funghi cardoncelli, scaglie di Grana Padano Dop, basilico, olio evo
- DIVERSAMENTE MARINARA** € 12
Passata di datterino giallo, aglio di Nubia, olive taggiasche, alici di Cetara, pinoli, origano, basilico, olio evo
- MONTANARA (by Simone Cantatore)** € 12
Pomodoro pelato, datterino semi dry, provola dei Nebrodi DOP, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo

N.B. Tutte le varianti hanno un costo a parte
Coperto € 2.00

PIZZE BIANCHE

NERANO NOVITÀ € 11

Vellutata di zucchini napoletana, zucchini napoletana frita, mozzarella fior di latte, scaglie di nero dell'Etna, menta, olio evo

VESUVIO € 11

Mozzarella di bufala, datterino rosso, datterino giallo, ricottina di bufala, basilico, olio evo

CARDONCELLA € 16

Mozzarella di bufala, funghi cardoncelli, culatta cotta al tartufo, fonduta di Grana Padano DOP, datterino semi dry, basilico, olio evo

4 FORMAGGI € 11

Mozzarella fior di latte, selezione di formaggi morbidi e stagionati, basilico, olio evo

MORTADELLA € 15

Mozzarella di bufala, mortadella Levoni L'Artemano, burratina pugliese, granella di pistacchio, pesto di pistacchio, scorza di limone, basilico

REALE € 16

Mozzarella di bufala, datterino rosso, rosciutto crudo l'Artemano 24 mesi Levoni, ricottina di bufala, scaglie di Grana Padano DOP, basilico, olio evo

FRIARIELLI E SALSICCIA € 12

Mozzarella di bufala, friarielli, provola affumicata, salsiccia, basilico

MESSINESE € 11

Vastedda del Belice DOP Presidio Slow Food, scarola riccia, capperi, alici di Cetara, olive taggiasche, datterino rosso, datterino giallo, pecorino siciliano DOP, olio evo

MAIALINA € 13

Mozzarella di bufala, cubotti di patate al forno, salsiccia, lardo di PATANEGRA, pangrattato, basilico, olio evo

CAMPAGNOLA (STAGIONALE) € 12

Crema di zucca, mozzarella fior di latte, salsiccia, funghi cardoncelli, provola dei Nebrodi DOP, basilico, olio evo

CULATTA € 14

Mozzarella di bufala, culatta, fonduta di Grana Padana DOP, basilico, olio evo

GIRI (STAGIONALE) € 10

Vastedda del Belice DOP Presidio Slow Food, giri, ricotta, pangrattato, pecorino siciliano DOP, basilico, olio evo

VASTASA € 14

Mozzarella di Bufala, provola, porchetta al forno, cipolla rossa di Tropea stufata, pecorino siciliano DOP, basilico, olio evo

PRAGA € 15

Mozzarella di bufala, prosciutto cotto Praga con liquore originale Becherovka, carciofi sott'olio, datterino semy dry, basilico, olio evo

VEGETARIANA € 10
Crema di radicchio, mozzarella fior di latte, zucchine grigliate, melanzane grigliate, funghi cardoncelli, basilico, olio evo

PIEMONTESE (STAGIONALE) € 15
Vellutata di funghi cardoncelli, mozzarella fior di latte, cubotti di patate al forno, pancetta al pepe, fonduta di taleggio DOP, granella di nocciola, basilico, olio evo

SPECK E NOCI € 15
Crema di radicchio, mozzarella di bufala, funghi cardoncelli, speck Levoni affumicato con legno di faggio, noci, miele, basilico, olio evo

SPECK E PATATE NOVITÀ € 15
Mozzarella fior di latte, carciofi sott'olio, patate chips, speck Levoni affumicato con legno di faggio, basilico olio evo

LE SICILIANE

RIANATA € 10
Pesto di menta senz'aglio, alici di Cetara, Vastedda del Belice DOP Presidio Slow Food, datterino rosso, pangrattato, pecorino siciliano DOP

SFINCIONE BIANCO € 10
Vastedda del Belice DOP Presidio Slow Food, ricotta di pecora, alici di Cetara, cipolla di Tropea stufata, pecorino siciliano DOP, origano, pangrattato, basilico, olio evo

SFINCIONE PALERMITANO € 10
Pomodoro, cipolla napoletana, caciocavallo ragusano DOP, alici di Cetara, origano, pangrattato, basilico, olio evo

SICILIANA € 10
Datterino rosso, alici di Cetara, cipolla scalogno, caciocavallo ragusano DOP, pangrattato, basilico, olio evo

LE FRITTE

FRITTA NAPOLETANA € 11
Ricotta di pecora, salame Finocchiona, provola affumicata, pecorino siciliano DOP, pepe, basilico, olio evo

SEMPLICE € 10
Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, basilico, olio evo

RIPIENE AL FORNO

RIPIENO MESSINESE € 11
Scarola riccia, Vastedda del Belice DOP Presidio Slow Food, datterino rosso, alici di Cetara, capperi, olive taggiasche, pecorino siciliano DOP, basilico, olio evo

CORNETTO € 15
Mozzarella fior di latte, provola affumicata, pomodoro pelato, rucola, prosciutto crudo L'Artemano 24 mesi Levoni, scaglie di Grana Padano DOP, basilico, olio evo

RIPIENO CLASSICO € 11
Pomodoro pelato, fior di latte, prosciutto cotto, basilico, olio evo

COVACCINI

TUTTI GLI INGREDIENTI A CRUDO

NORVEGESE

€ 16

Salmone affumicato, stracciatella, scorze di limone, pesto di pistacchio, granella di pistacchio, pepe, basilico, olio evo

CAPRESE

€ 10

Pomodoro a fette, mozzarella di bufala, origano fresco, pepe, basilico, olio evo

PRAGA

€ 16

Prosciutto cotto Praga con liquore originale Becherovka, carciofi sott'olio, stracciatella, datterino semi dry, pepe, basilico, olio evo

TARTUFATO

€ 16

Culatta cotta al tartufo, stracciatella, pomodorino semi dry, pepe, semi di papavero, basilico, olio evo

PARMA

€ 16

Prosciutto crudo L'Artemano 24 mesi Levoni, mozzarella di bufala, datterino semi dry, rucola, basilico, olio evo

SECONDI

TAGLIATA di manzo alla griglia con verdure grigliate e patate al forno

€ 24

FILETTO di manzo alla griglia con verdure grigliate e patate al forno

€ 24

PIZZHAMBURGER

PANINO REALIZZATO CON L'IMPASTO DELLA PIZZA

CLASSICO

€ 12

Hamburger di fassona piemontese, lattuga, pomodoro, cheddar, bacon, salsa burger, servito con patate fresche fritte

GUSTOSO

€ 12

Hamburger di fassona piemontese, melanzane e zucchine grigliate, rucola, asiago nero DOP, bacon, salsa affumicata, servito con patate fresche fritte

SFIZIOSO

€ 14

Hamburger di fassona piemontese, rucola, datterino rosso semi-dry, provola dei Nebrodi DOP, formaggio morbido di capra Girgentana presidio Slow Food, funghi cardoncelli saltati, maionese, servito con patate fresche fritte

Coperto € 2.00

N.B. i nostri piatti contengono allergeni, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e le nostre bevande al personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

DESSERT

Cheesecake guarnita Marmellata di lampone - nutella Ferrero - nutella di pistacchio	€ 6
Parfait di mandorle	€ 6
Torta al cioccolato servita con gelato fior di latte	€ 6
Tiramisù	€ 6
Sfoglia con pere e cioccolato e salsa mou (stagionale)	€ 6
Scialatelli fritti Con nutella Ferrero o nutella di pistacchio	€ 5
Frutta ananas	€ 5
Gelato al limone/caffè	€ 5
Tronchetto gelato (stagionale) Nocciola, Caffè, Giardinetto(limone, pistacchio di Sicilia, fragola)	€ 5

BEVERAGE

Acqua Panna 75 cl	€ 2.5
Acqua San Pellegrino 75 cl	€ 2.5
Acqua Ferrarelle 75 cl	€ 2.5
Succo di frutta	€ 3.5
Coca/Fanta/Sprite/Chinotto/Coca Zero	€ 2.5
Acqua tonica	€ 3.5

APERITIVI

Prosecco	€ 6
Calice Di Vino Rosso O Bianco	€ 6/7
Martini Bianco/Rosso	€ 6
Profumo D'estate Spritz	€ 7
Aperol/Campari Spritz	€ 7
Americano	€ 7
Negroni	€ 7
Moscow Mule	€ 7
Mojito	€ 7
Margarita	€ 7
Gin Tonic:	
Bulldog o Hendrick's	€ 10
Bombay o Tanqueray	€ 8

AMARI\LIQUORI

Amaro Amara	5 €	Grappa Frattina barrique	4 €
Amaro del Capo	4 €	Grappa Frattina bianca	4 €
Amaro Fernet	4 €	Grappe OF	7 €
Amaro Braulio	4 €	Passito di Pantelleria Rallo	7 €
Amaro Cynar	4 €	Arancello/Limoncello	5 €
Amaro Cynar Prof	4 €	artigianale	
Amaro Unicum	4 €		
Amaro Petrus	4 €	Sambuca	5 €
Amaro Averna	4 €	Wild Turkey	6 €
Amaro Averna Don Salvatore	6 €	Appleton Estate	7 €



PAOLO COSTA

GUSTI UNICI

PIZZERIA RISTORANTE