



Maracuya

BANQUETING

Dove vivere i tuoi eventi

ANTIPASTI DI PESCE

TARTARE DI TONNO ROSSO (1,4,7)

CREMA DI BUFALA, CAPPERI DISSALATI, CIALDINA DI PANE CROCCANTE.

14 €

COCKTAIL DI GAMBERI (2,3)

GAMBERO FRESCO SGUSCIATO, INSALATINA, SALSA ROSA.

11 €

CRUDO LA NOSTRA SELEZIONE (2,4,)*

GAMBERO ROSSO MAZARA, TARTARE DI SALMONE E SUCCO DI LIME, SCAMPI, TARTARE DI RICCIOLA CON OLIO EVO, GAMBERI, TARTARE DI TONNO, OSTRICA, JULIENNE DI CALAMARO

25 €

DELIZIE DI PESCE (1,2,3,4,7)*

GAMBERI IN SALSA ROSA, CARPACCIO DI SPADA RUCOLETTA, SCAGLIE E GLASSA, ROSA DI SALMONE E MOUSSE DI BASILICO E PHILA, INSALATA DI MARE, COUS COUS DI PESCE E VERDURE, TOCCHETTO DI OMBRINA GRATINATO

18 €

L'UNICO (1,2,3,4,7,8)*

GAMBERO ROSSO DI MAZARA, SCAMPO, TARTARE DI TONNO, CARPACCIO DI SPADA, RUCOLETTA E SCAGLIE, POLPO, FRITTURINA DI PESCE, FINGER DI COUS COUS, GAMBERO IN SALSA ROSA, BRUSCHETTINA DI SALMONE E BUFALA.

25 €

FISH & CHIPS (frittura di pesce) (1,2,4,7)*

GAMBERETTI, CALAMARI, GAMBERO ROSSO, CHIPS DI PATATE, SALSA YOGURT IN FINGER
(chiedere al personale di sala per la disponibilità)

18 €

POLPO GRIGLIATO (1,4)*

CREMA DI PATATE, DATTERINO CONFIT, POLVERE DI OLIVE NERE, CRUMBLE DI PANE CROCCANTE AROMATIZZATO.

16 €

ZUPPA DI COZZE (1,4)

CROSTINI DI PANE, PASSATA DI POMODORO, PREZZEMOLO, PEPE NERO, AGLIO

9 €

PRIMI DI PESCE

AL CHIARO DI LUNA (1,2,3,4,7,8,14)*

RAVIOLO CON SFOGLIA AL NERO DI SEPIA, CROSTACEI, PESTO DI PISTACCHIO, GOCCIOLINE DI PARMIGIANO E SEPIOLINE CROCCANTI.

16 €

TAGLIATELLA BAMU' (1,3,4,8)*

RICCIOLA, ASPARAGO DI MARE, CILIEGINO E PESTO DI MANDORLE.

12 €

MARE FUORI (1,3,4,8)*

CAVATELLI CON SPADA, RISTRETTO DI DATTERINO GIALLO, MELANZANE, UVETTA, PINOLI, MOLLIKA TOSTATA E MENTUCCIA

12 €

PACCHERO ROSSO MAZARA (1,3,4,7,8)*

VELLUTATA DI ZUCCHINE, TARTARE DI GAMBERO ROSSO, COLATURA DI BURRATA, ZESTE DI LIMONE.

16 €

LA MIA VONGOLA (1,14)

VONGOLE VERACI, BOTTARGA DI TONNO E DATTERINO GIALLO.

16 €

RAVIOLONE DELLO CHEF (1,3,4,8)*

CROSTACEI CILIEGINO, PESTO DI PISTACCHIO, PORCINO

16 €

SECONDI PESCE

CALAMARO SCOTTATO (2,7,14)*

VELLUTATA DI ZUCCHINE, TORTINO DI PATATE, COLATURA DI BURRATA PUGLIESE E GAMBERO ROSSO DI MAZARA

15 €

GRIGLIATA DI PESCE (2,4,14)*

PESCE SPADA, CALAMARO E GAMBERONI DI MAZARA *(chiedere disponibilità al personale di sala)*

20 €

SALMONE CRISPY (1,4,8)*

TRANCIO DI SALMONE CON PANURE CROCCANTE ALLA MEDITERRANEA, PURÈ FREDDO E GOCCIOLINE DI RUCOLA.

14 €

GAMBERONI MAZARA (2,)*

SECONDA SCELTA

24 €

TONNO D'ESTATE (3,4)*

TAGLIATA DI TONNO SU RUCOLA, CIPOLLA CAMELLATA CHIPS DI PARMIGIANO

16 €

RICCIOLA AI PROFUMI MEDITERRANEI (4)*

RICCIOLA SCOTTATA CON PELLE CROCCANTE SU MORBIDO DI PATATE, CONCASSÉ DI DATTERINO E BASILICO.

16 €

COPERTO 2,5 €

ANTIPASTI DI CARNE

GRAN GOURMET (7,8)

CRUDO DI PARMA, CARPACCIO DI SCOTTONA RUCOLA E SCAGLIE, MORTADELLA, SALAMINO, MOZZARELLA DI BUFALA, BURRATINA PUGLIESE, PIACENTINO ENNESE CON MIELE, PRIMO SALE AL PISTACCHIO, TORTINO DI VITELLO CON CREMA AL GRANA PADANO, FAGOTTINO CON CUORE CALDO. *(consigliato per 2 persone)*

20 €

TARTARE DI MANZO (7,8)

CIALDA DI PARMIGIANO, MUSSE DI BUFALA E GOCCIOLINE DI PISTACCHIO.

14 €

TAGLIERINO DI SALUMI E FORMAGGI (7,8)

9 €

CRUDO DI PARMA E BURRATA (7)

RUCOLA, SCAGLIE E CILIEGINO

12 €

TORTINO DI VITELLO (1,7,8)

ROSA DI SPECK, COLATURA DI GRANA PADANO, CIALDA DI MELANZANA.

10 €

PRIMI DI CARNE

PACCHERO LORE' (1,3,7)

VELLUTATA DI ZUCCHINA, GUANCIALE CROCCANTE E COLATURA DI BURRATA.

11 €

RAVIOLONE 4 ESSENZE (1,3,7,8)

PESTO DI PISTACCHIO, CREMA DI PARMIGIANO, GOCCE DI DATTERINO E JULIENNE DI SPECK ARTIGIANALE.

13 €

TAGLIATELLA DELIZIOSA (1,3,7,8)

CRUDO DI PARMA, DATTERINO GIALLO, PESTO DI MANDORLE E PUNTE DI ASPARAGI.

12 €

CAVATELLI D'AUTORE (1,3,7,8)

GUANCIALE CROCCANTE, CREMA DI MELANZANE, PESTO DI BASILICO E MANTECATURA DI PARMIGIANO

11 €

SECONDI CARNE

FILETTO AL PEPE VERDE (7)

16 €

TAGLIATA DI MANZO (7)

RUCOLA, CREMA DI PARMIGIANO.

16 €

FILETTO DI MAIALE CON SALSAL AL MARSALA (9)

FILETTO DI MAIALE COTTO A BASSA TEMPERATURA CON SALSAL AL MARSALA E PUNTE DI ASPARAGI

12 €

LE NOSTRE SELEZIONI

COSTATA DI SCOTTONA

(CIRCA 500 g.)

17 €

COSTATA DI VITELLO NAZIONALE

(PESO, ALTEZZA, TAGLIO E DISPONIBILITÀ CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA)

3,5 ETTO

COSTATA DI TOMAWOK

(SECONDO DISPONIBILITÀ)

4 ETTO

COSTATA IRLANDA 5 COSTE

3,8 ETTO

CONTORNI

INSALATA MISTA

4 €

TORTINO DI PATATE CON PUNTE DI ASPARAGI

4 €

VERDURE GRIGLiate

4 €

ANGOLO CRISPY

ANTIPASTI

PATATE DIPPERS CON CREMA DI PARMIGIANO E JULIENNE DI SPECK (1,5,7)*

6 €

BRUSCHETTA (1,9)

4 €

PATATE DIPPERS CON SALSA DI ARACHIDI (1,5,7,8)*

6 €

PATATINE (1)*

4 €

PANELLE (1)*

4 €

MISTO FRITTO (x2) (1,7)*

8 €

PATATINE, PANELLE, CROCCHETTE, OLIVE ASCOLANE, MOZZARELLINE PANATE

SCHIACCIATE

SCHIACCIATA TOP (1,2,7,8)*

8 €

CREMA DI PISTACCHIO, MOZZARELLA, PORCINI, GAMBERI FRESCHI E SCAGLIE.

SCHIACCIATA RUSTICA (1,7)

5 €

POMODORO DI BRUSCHETTA, OLIVE, ACCIUGHE, ORIGANO, AGLIO E PECORINO.

SCHIACCIATA PICCANTINA (1,7)

6 €

MOZZARELLA FRESCA, SALSICCIA PICCANTE, SCAMORZA AFFUMICATA, SVIZZERO, GORGONZOLA.

SCHIACCIATA BORROMEO (1,7,9)

6 €

MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, POMODORO DI BRUSCHETTA, E PARMIGIANO.

SCHIACCIATA PARMA E PHILA (1,7,8)

7 €

MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, SCAGLIE E PHILADELPHIA PISTACCHIO.

SCHIACCIATA MORTAZZA (1,7,8)

7 €

BUFALA, MORTADELLA E CREMA DI PISTACCHIO.

MONTANARINE

MONTANARINA CON CRUDO DI PARMA, SFILACCI DI BUFALA, POMODORO CONFIT. (1,7)

6 €

MONTANARINA CON MORTADELLA, BURRATA E CREMA DI PISTACCHIO. (1,7,8)

6 €

MONTANARINA CON PESTO DI BASILICO, MOZZARELLA, POMODORO. (1,7)

5 €

MONTANARINA CON GAMBERO, BURRATA E CREMA DI PISTACCHIO. (1,2,7,8)

7 €

LE PIZZE CLASSICHE

DISPONIBILI PIZZE SENZA GLUTINE, CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

PIZZA PANE (1)

2 €

OLIO SALE ORIGANO

MARGHERITA (1,7)

5 €

POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO

DIAVOLA (1,7)

6,5 €

POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA PICCANTE.

ROMANA (1,7)

6,5 €

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO

RUSTICA (1,7)

6 €

POMODORO, POM. FRESCO, PECORINO, AGLIO, ACCIUGHE, OLIVE, CIPOLLA, ORIGANO

BACIO (1,7)

6,5 €

POMODORO, MOZZARELLA, SCAGLIE DI GRANA, BASILICO, OLIO EVO



La Sicilia di qualità

AMERICANA (1,7)*	7 €
POMODORO ,MOZZARELLA, WURSTEL, PATATINE FRITTE	
BUFALINA (1,7)	8,5 €
POMODORO , CILIEGINO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO, OLIO EVO	
PARMIGIANA (1,7)	7,5 €
POMODORO ,MOZZARELLA, MELENZANE FRITTE, PARMIGIANO, BASILICO	
BOMBAZZA (1,7)	8 €
POMODORO , MOZZARELLA, SALSICCIA PICCANTE, SCAMORZA AFFUMICATA, PEPERONI, PLOVERE DI OLIVE NERE.	
4 FORMAGGI (1,7)	7,5 €
POMODORO, MOZZARELLA, FORMAGGIO AFFUMICATO, EMMENTHAL, GORGONZOLA	
CAPRICCIOSA (1,7)	8 €
POMODORO ,MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, UOVO, WURSTEL	
VEGETARIANA (1,7)	8 €
CILIEGINO ,MOZZARELLA, FUNGHI, ZUCCHINE E MELENZANE GRIGLiate, OLIVE PEPERONI	
LE NOSTRE PIZZE	
MANGIATILLA (1,7)	10 €
CREMA DI PARMIGIANO, MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI, SPECK, BURRATA PUGLIESE, MISTICANZA	
EMILIANA (1,7)	9 €
CILIEGINO , MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, SCAGLIE, RUCOLA, PHILADELPHIA	
RAGGIO DI LUNA (1,7)	8,5 €
CILIEGINO, MOZZARELLA, PORCINO, PROSCIUTTO COTTO, SCAGLIE, PHILADELPHIA	
COLORI D'ESTATE (1,7,11)	10 €
VELLUTATA DI ZUCCHINE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE CILIEGINO, PROSCIUTTO CRUDO, SFILACCI DI BUFALA, SESAMO NERO.	
PRINCIPE (1,7,8)	9,5 €
POMODORO , MOZZARELLA, PORCINO, PROSCIUTTO CRUDO, SCAGLIE E PESTO DI PISTACCHIO	
PISTACCHIOSA (1,7,8)	10 €
MOZZARELLA FIOR DI LATTE , CREMA DI PISTACCHIO, MORTADELLA E BURRATA	
LUCIO (1,7)	8,5 €
MOZZARELLA,MELANZANE FRITTE, SALAME PICCANTE, UOVO SBRICCIOLATO, RUCOLA E CREMA DI PARMIGIANO	
BRIVIDO (1,2,7,8)	11 €
PESTO DI PISTACCHIO, MOZZARELLA, GAMBERETTI FRESCHI, FUNGHI PORCINI, SCAGLIE DI GRANA	
CALZONE PESCE (1,4,7)*	13 €
POMODORO , MOZZARELLA, GAMBERETTI FRESCHI, CALAMARO, FRUTTI DI MARE, GAMBERO ROSSO	
MARINARA (1,4,7)*	15 €
POMODORO , MOZZARELLA, FRUTTI DI MARE, SCAMPI, GAMBERO ROSSO, COZZE GRATINATE	
CICCINA MIA (1,7,8)	10 €
MOZZARELLA, GUANCIALE CROCCANTE, DATTERINO GIALLO, BURRATA PESTO DI BASILICO E MANDORLE TOSTATE.	
NOAH (1,7)*	11 €
MOZZARELLA, PORCHETTA, DIPPERS E CREMA DI PARMIGIANO, CIPOLLA CARAMELLATA.	
MADE IN MAZARA (1,2,7)*	16 €
MOZZARELLA DI BUFALA, GAMBERO ROSSO MAZARA CRUDO , GOCCIOLINE DI BASILICO, LIME, CREMA DI DATTERINO GIALLO, BOTTARGA.	
SATÈ (1,5,7,)*	14 €
MOZZARELLA, TAGLIATA DI ANGUS, PATATE DIPPERS E SALSA DI ARACHIDI, CREMA DI PARMIGIANO, MISTICANZA	
PERLA (1,7,14,)*	15 €
SALSA DI DATTERINO GIALLO, MOZZARELLA, CILIEGINO, ZAMPETTE DI POLPO E FOGLIOLINE ORIENTALI	
M'AMA NON M'AMA (PIZZA A SPICCHI RIPIENI) (1,7,8)	9 €
SALSA DI DATTERINO GIALLO, MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO	

ANGOLO VEGGY

TORTINO GUSTOSO

TORTINO DI CAVOLFIORE, CRUMBLE CROCCANTE E VELLUTATA DI ZUCCHINE E GOCCIOLINE DI DATTERINO
(possibilità di aggiungere crema di parmigiano)

8 €

SELEZIONE DI FORMAGGI (7,8)

MOZZARELLA, PIACENTINO MIELE E PISTACCHI, ENNESE, BURRATINA PUGLIESE, MOZZARELLA DI BUFALA.

9 €

PRIMI

CAVATELLI VEGGE' (1,7,8)*

CREMA DI PISTACCHIO, PORCINO E COLATURA DI PARMIGIANO.

9 €

SPAGHETTI VEGAN (1)

VELLUTATA DI ZUCCHINA, PANE ATTURRATO, GOCCE DI DATTERINO, BASILICO

9 €

SECONDI

BURGER VEGANO (6)*

SU CREMA DI PATATE, CONTORNO TORTINO DI SPINACI

8 €

POLPETTINE DI SOIA (6)*

7 €

DOLCI

FOGLIA DA THE' (1,7,8)

CIALDA CROCCANTE, CREMA CHANTILLY, FRUTTI DI BOSCO, CARAMELLO E GRANELLA DI PISTACCHIO.

5 €

TORTINO CUORE CALDO CIOCCOLATO E GELATO ALLA VANIGLIA (1,3,7,8)*

6 €

TORTINO CUORE CALDO AL PISTACCHIO E GELATO ALLA VANIGLIA (1,3,7,8)*

6 €

PARFAIT DI MANDORLA CON MOUSSE AL CAFFE' (1,3,7,8)*

5 €

SEMIFREDDI (chiedere al personale di sala la disponibilità) *

COMPOSE' DI FRUTTA FRESCA E SORBETTO AL LIMONE *

5 €

SORBETTO DI LIMONE *

3,5 €

CHEESECAKE AL PISTACCHIO (1,3,7,8)*

5 €

CHEESECAKE AL KINDER BUENO (1,3,7,8)*

5 €

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO (1,3,7,8)*

5 €

COPPA GELATO (7,8)*

(GUSTI: CIOCCOLATO, PISTACCHIO, VANIGLIA)

3,5 €

Disponibilità di dessert no lattosio e no glutine

N.B IN QUESTO LOCALE VIENE UTILIZZATA SOLO MOZZARELLA FRESCA

COPERTO: 2,50 €

SUPPLEMENTI: PROSCIUTTO CRUDO, FUNGHI PORCINI, SCAGLIE DI GRANA, MOZZARELLA DI BUFALA, BURRATA, CREMA DI PISTACCHIO € 2,5

PIZZA CELIACA € 4

TUTTI GLI ALTRI SUPPLEMENTI € 1.5

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE E FRIZZANTE SAN BENEDETTO 1 L	2,5 €
BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE CL 33 (1)	4 €
BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE CL 50 (1)	6 €
BIRRA HEINEKEN CL 66 (1)	4 €
BIRRA DELLO STRETTO CL 66 (1)	4 €
BIRRA SEMEDORATO CL 66 (1)	4 €
BIRRA PERONI SENZA GLUTINE CL 33	3,5 €
COCA COLA – COCA COLA ZERO - FANTA – SPRITE CL 33	2,5 €
COCA COLA 1 L	4 €

“Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale e chiedi pure informazioni sul nostro cibo e bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.”
Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell’allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – “sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”.

1		Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut).
2		Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3		Uova e prodotti a base di uova.
4		Pesce e prodotti a base di pesce.
5		Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6		Soia e prodotti a base di soia.
7		Latte e prodotti a base di latte.
8		Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9		Sedano e prodotti a base di sedano.
10		Senape e prodotti a base di senape.
11		Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
12		Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
13		Lupini e prodotti a base di lupini.
14		Molluschi e prodotti a base di molluschi.

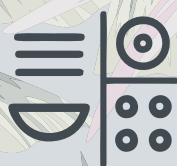
Troverai nel menù, gli ingredienti allergeni sopra segnalati con il numero identificativo corrispondente.
Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.
*Gli alimenti acquistati surgelati sono anche indicati con * fra gli ingredienti dei prodotti presenti.*

I tuoi eventi tutto l'anno

Maracuja

BANQUETING

IN COLLABORAZIONE CON



tecknofood

new delicious space.

CeDiAl
CENTRO DISTRIBUZIONE ALIMENTARE