

## *Molino Soprano (Chiaramonte-Sicilia)*

Indubbiamente un fiore all'occhiello della produzione Iblea e Siciliana. Il Molino Soprano si riconduce e si lega al nome di Francesco Di Stefano e di tutta la sua famiglia, che con passione e umiltà portano avanti dal 2008 un progetto basato sulla produzione di farina, semola e pasta ottenute da grani antichi siciliani coltivati biologicamente e macinati a pietra, utilizzando energie rinnovabili come l'acqua e il sole.

Abbiamo deciso di utilizzare la loro miscela di varietà antiche e integrali proprio perché macinate artigianalmente e con un'alta percentuale di digeribilità dovuta ad un basso indice di glutine e ad una debole forza delle semole arricchita al contenuto di crusca nobile.

- |  |         |
|--|---------|
| ☺ <b>TRE POMODORI</b>  | € 11,00 |
| (salasa di pomodoro, pomodorini confit, capuliato e stracciatella di Bufala )  |         |
| ☺ <b>CYNARA</b>  | € 12,00 |
| (crema di carciofi, mozzarella, carciofi trifolati, speck affumicato, petali di ricotta salata)                              |         |
| ☺ <b>FAINÈ</b>   | € 12,00 |
| vellutata di ceci, emulsione di pesto al finocchietto selvatico, mozzarella di Bufala, guancialetto e polvere di olive nere) |         |
| ☺ <b>ORTOLANA</b>  | € 11,00 |
| (mozzarella, broccoletti, zucchine arrosto, petali di patate, fili di porro croccante)                                       |         |

## *Molino Bongiovanni (Torino-Piemonte)*

Aldo Bongiovanni è uno di quegli imprenditori che “ha visto lungo”. Ha creduto in un sogno, quello di recuperare un vecchio mulino a pietra. Partito tra lo scetticismo di molti oggi è riuscito nel suo sogno e il Molino. La loro produzione comprende molti tipi di farine, quella su cui abbiamo deciso di puntare noi è l'Antiqua, una farina di grano tenero macinata a pietra, farina semi di sesamo, di lino, di girasole e miglio, farina di mais, germe di grano, farina di cereali maltati tostati. La farina Antiqua si sposa perfettamente con la nostra filosofia essendo prodotto da chicchi a km 0, provenienti lontano da fonti di inquinamento nel rispetto della salute e dell'ambiente, selezionati e decorticati quindi totalmente puliti, che grazie alla macinazione a pietra conserva tutte le parti del frumento. L'Antiqua è una farina molto saporita adatta a pizze di lunga lievitazione come la nostra, che contenendo una piccola percentuale di lievito rende la pizza leggera e digeribile ma al contempo fragrante e appetibile.

- ☺ **MEDITERRANEA** € 13,00  
(mozzarella, ciliegino Pachino, alici fresche condite con pesto di finocchietto, olive nere, mollica gratinata, scorze d'arancia, granella di mandorla tostata)
- ☺ **ASINO PARLANTE** € 14,00  
(pesto di pistacchio, bufala, mortadella d'asino ragusano, scorze di limone, granella di pistacchio)
- ☺ **FASSONA** € 14,00  
(ciliegino Pachino, rucola, carpaccio di fassona stracciatella di Bufala, scorzetta di limone)
- ☺ **- 35** €11,00  
(mozzarella, broccoletti, capuliatto, olive nere, guanciale, fili di peperoncino)
- ☺ **SOTTO SALE** € 14,00  
(mozzarella di Bufala, baccalà, gocce di pesto al pistacchio, cipolla caramellata, pomodorini confit)

## DELIZIE

- ☺ **ZUCCA** € 10,00  
(mozzarella, crema di zucca, speck, grana)
- ☺ **CARCIOSPECK** € 10,00  
(crema di carciofi, speck, mozzarella)
- ☺ **SPADA E MENTUCCIA** € 12,00  
(mozzarella, spada, melanzana, menta, noci)
- ☺ **PIZZA CREMA CARCIOFI E GAMBERI** € 12,00  
(mozzarella, crema di carciofi, gamberi)
- ☺ **GAMBERI AL GRATIN** € 12,00  
(pomodoro, mozzarella, gamberi, gratin di pane)
- ☺ **PIZZA VIP** € 11,00  
(pomodoro, mozzarella, salmone, spada affumicato)
- ☺ **PIZZA COCKTAIL** € 12,00  
(pomodoro, mozzarella, lattuga, salsa aurora, gamberi)
- ☺ **GENOVESE** € 12,00  
(pesto di basilico, mozzarella, gamberi, mandorle, noci, grana)
- ☺ **FINOCCHIETTO** € 9,50  
(mozzarella, ciliegino, pesto di finocchietto, salsiccia fresca)
- ☺ **PIZZA GAMBERI E ZUCCHINE** € 12,00  
(mozzarella, gamberi, zucchine, aromi, prezzemolo)

## BIANCHE

- ☺ **SEMPLICI SAPORI** € 9,50  
(mozzarella, salsiccia piccante, patate fresche, rosmarino, gratin di pane)
- ☺ **4 FORMAGGI E MIELE** € 9,50  
(mozzarella, emmental, gorgonzola, semi stagionato, miele)
- ☺ **TRIS DI FUNGHI** € 12,00  
(mozzarella, porcini, funghi freschi, funghi trifolati, essenza d'aglio)
- BIANCANEVE CONDITA** € 10,00  
(mozzarella, prosciutto, funghi, wurstel, olive, salsiccia piccante, melanzane, cipolla)
- ☺ **PIACEVOLMENTE BIANCA** € 10,00  
(mozzarella di Bufala, provola affumicata, ragusano semi stagionato, pomodoro a pezzi)
- ☺ **TRICOLORE** € 9,50  
(mozzarella, cime di broccoletti, ricotta vaccina, salsiccia fresca, gratin di pane)
- ☺ **PROTEICA** € 9,50  
(mozzarella, bresaola, bianco d'uovo, grana)
- ☺ **PIZZA ALLE PERE** € 9,50  
(mozzarella, gorgonzola, pera, noci)
- ☺ **FRIARIELLI** € 11,00  
(mozzarella, friarielli, salsiccia fresca modicana, provola delle Madonie)

## ROSSE

- |   |         |
|---|---------|
| ☺ <b>MARGHERITA</b><br>(pomodoro, mozzarella)   | € 7,00  |
| ☺ <b>007</b><br>(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi,<br>wurstel, piselli, uovo)                                 | € 10,00 |
| ☺ <b>VEGETARIANA</b><br>(pomodoro, mozzarella, carciofi, spinaci,<br>melanzana, zucchine)                             | € 9,50  |
| ☺ <b>CUCCAGNA</b><br>(pomodoro, mozzarella, prosciutto,<br>funghi, wurstel, olive)                                    | € 9,50  |
| ☺ <b>DELICATAMENTE PIZZA</b><br>(pomodoro, mozzarella, provola aff., pancetta,<br>mortadella, granella di pistacchio) | € 10,00 |
| ☺ <b>CHIPS</b><br>(pomodoro, mozzarella, patatine)  | € 8,50  |
| ☺ <b>PORCINI</b><br>(pomodoro, mozzarella, porcini)   | € 10,00 |
| ☺ <b>AFFUMICATA</b><br>(pomodoro, mozzarella, pancetta, speck,<br>scamorza affumicata)                                | € 10,00 |

## ROSSE

- ☺ **PARMIGIANA** € 9,50  
(pomodoro, mozzarella, melanzana,  
grana, prosciutto, uovo, gratin di pane)
- ☺ **CAMPAGNOLA** € 9,50  
(pomodoro, mozzarella, ricotta vaccina,  
salsiccia fresca)
- ☺ **CAPRICCIOSA** € 9,50  
(pomodoro, mozzarella, piselli, uovo, carciofi, prosciutto)
- ☺ **NATURALMENTE PIACE** € 12,00  
(pomodoro, mozzarella, porcini,  
ricotta, salsiccia fresca)
- ☺ **TRENTINA** € 11,00  
(pomodoro, mozzarella, porcini, speck)
- ☺ **PICCANTE** € 10,00  
(pomodoro, mozzarella, uovo, olive, wurstel,  
ventricina, salsiccia piccante)
- ☺ **MARI & MONTI** € 12,00  
(pomodoro, mozzarella, gamberi, funghi porcini)
- ☺ **BOSCAIOLA** € 11,00  
(pomodoro, mozzarella, funghi porcini, rucola, grana)

# Appetitosi, Gustosi, Stuzzicanti

## FRITTI

<b>Tocchetti di Ragusano Pastellato</b>	€ 6,00
<b>Arancini Mignon</b>	€ 5,00
<b>Patate Speziate</b>	€ 5,00
<b>Patate Fritte</b>	€ 5,00
<b>Verdure pastellate</b>	€ 5,00

## BEVANDE

Acqua Minerale	€ 3,00
Coca Cola lt. 1	€ 5,00
Coca Cola cl. 33 / Coca Cola zero cl. 33	€ 3,00
Arancia Rossa, Gazzosa, Chinotto, Spuma cl. 33 ( <i>Polara</i> )	€ 3,00
Birra analcolica Forst cl. 33	€ 4,00
Birra Agricola cl. 66	€ 6,00
Birra Agricola Bionda cl. 33	€ 3,50
Birra Agricola Rossa cl. 33	€ 4,00
Birra senza glutine cl.33	€ 4,00
Birra Forst Kronen cl 66	€ 6,00
Birra alla Spina cl 40	€ 5,00
Birra alla Spina cl 20	€ 3,50

## Birre Artigianali

<b>Birra Artigianale Cuccagna (Bionda e Rossa) Birrificio Onei Ragusa</b>	€ 14,00
<b>Birrificio dell'Etna Juno (Bianca - Blanche)</b>	€ 14,00
<b>Birrificio dell'Etna Ulysses (Bionda - American Pale Ale)</b>	€ 14,00
<b>Birrificio dell'Etna Ephesto (Rossa - belgian Dubel)</b>	€ 14,00
<b>Birrificio dell'Etna Polyphemos (Italian Grape Ale)</b>	€ 15,00

## ROSSE

- ☺ **GUSTOSA** € 10,00  
(pomodoro, mozzarella, rucola,  
prosciutto crudo, grana)
- ☺ **BRESAOLA** € 10,00  
(pomodoro, mozzarella, bresaola, grana, rucola)
- ☺ **AL CRUDO** € 9,00  
(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)
- ☺ **DELIZIOSA** € 10,00  
(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, grana)
- ☺ **BUFALA** € 10,00  
(pomodoro, mozzarella di bufala,  
prosciutto crudo)

## ALLERGENI – ALLERGEN – ALLERGENE

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber Besucher, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

---

Farine alternative:

9 Cereali, Farro lungo, senza glutine.

☺ si possono effettuare anche senza glutine

N.b.: Spinaci, piselli, pesce (prodotti surgelati).

\* In mancanza di pesce fresco sarà servito pesce surgelato.

**I prezzi possono subire variazioni.**

*Coperto € 2,00*