



volù

PIZZA CONTEMPORANEA



PER INIZIARE

LE BARCHETTE €5.5

CROCCANTI PATATINE FRITTE CON BUCCIA*.

BARCHETTE AL PISTACCHIO €8

CROCCANTI PATATINE FRITTE CON BUCCIA*, CREMA DI PISTACCHIO DI SICILIA, STRACCIATELLA DI BUFALA.
+ €2 CON BACON

LE DOLCI €8

PATATE DOLCI AMERICANE*, CREMA DI PISTACCHIO DI SICILIA, STRACCIATELLA DI BUFALA.
+ €2 CON BACON

CACIO PEPE & LIME €7.5

CROCCANTI PATATINE FRITTE CON BUCCIA*, CREMA DI PECORINO ROMANO DOP, PEPE NERO, LIME.

ARANCINO AL PISTACCHIO €3

FONDATA DI PISTACCHIO, MOZZARELLA.

ARANCINO AL PESCE SPADA €3.5

PESCE SPADA, MELANZANE, MENTA, PREZZEMOLO, TUMA.

IN COLLABORAZIONE CON

Canusciuti
SICILIAN CAFE

IL TRADIZIONALE €18

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI DELLA TRADIZIONE SICILIANA E ITALIANA.

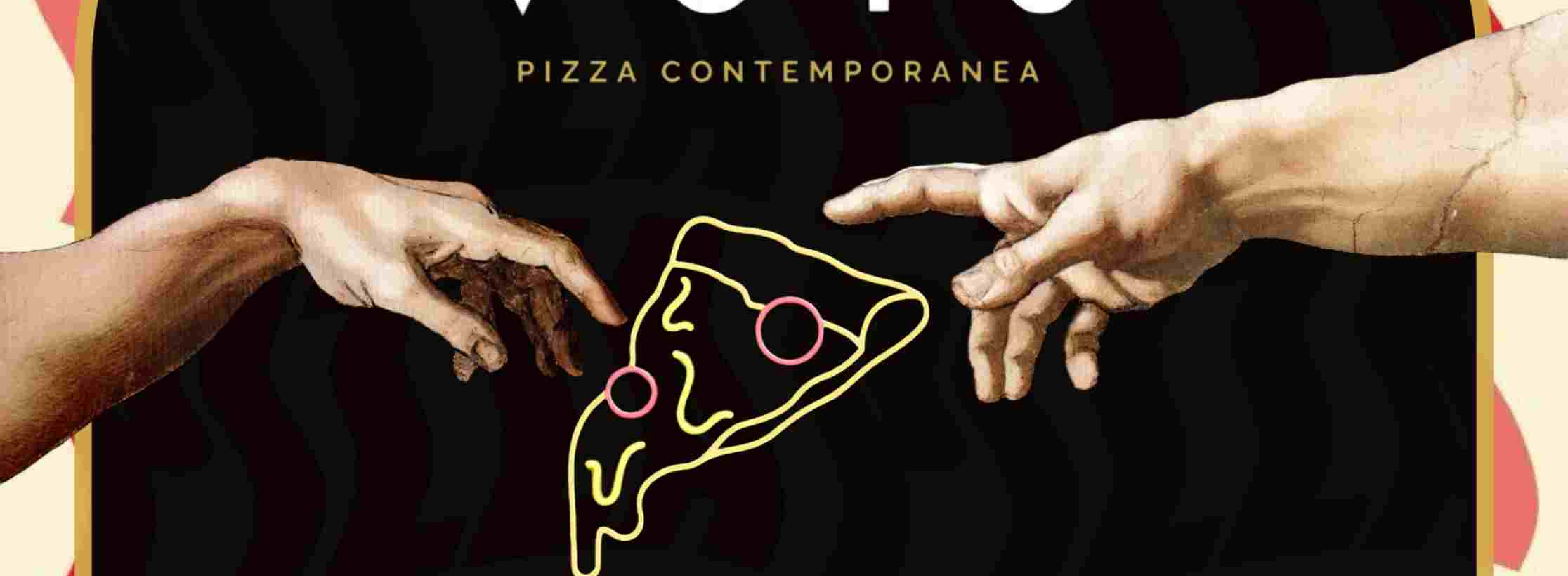
TRIS DI MONTANARINE €10

- PASSATA DI POMODORINO DATTERINO, MELANZANA FRITTA, CREMA DI RICOTTA SALATA, BASILICO FRESCO.
- CREMA DI PISTACCHIO SICILIANO, MORTADELLA DI BOLOGNA IGP, FARINA DI PISTACCHIO SICILIANO.
- PIACENTINO ENNESE, DATTERINO ROSSO SEMI-DRY, POLVERE DI OLIVE.



volù

PIZZA CONTEMPORANEA



LE MARGHERITE

SUA MAESTÀ LA MARGHERITA €7.5

POMODORO PELATO, FIOR DI LATTE, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

VERACE €10.5

POMODORO PELATO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

MARGHERITA POP €13.5

POMODORO PELATO, STRACCIATELLA DI BUFALA, DATTERINO ROSSO SEMI-DRY, PESTO FRESCO ALLA GENOVESE.

MARGHERITA SBAGLIATA €13

PIZZA IN DOPPIA COTTURA (FRITTA 180° - FORNO 480°), POMODORO PELATO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP A CRUDO, GRANA PADANO DOP, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

POMOD'ORO €8.5

CREMA DI POMODORINO GIALLO, PROVOLA AFFUMICATA DI NAPOLI, PEPE NERO MACINATO, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

LAVIKA €13.5

CREMA DI POMODORO NERO AI CARBONI ATTIVI VEGETALI, STRACCIATELLA DI BUFALA AFFUMICATA, DATTERINO ROSSO SEMI-DRY, FILI DI PEPERONCINO BASILICO FRESCO, OLIO AI CINQUE PEPERONCINI (SERVITO A PARTE).

TRADIZIONE CONTEMPORANEA

TRADIZIONALI NEGLI ABBINAMENTI,
CONTEMPORANEE NELL'IMPASTO.

MARINARA ANTICA €5.5

POMODORO PELATO, OLIO ALL'AGLIO, ORIGANO, BASILICO FRESCO.

BIANCANEVE €7

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

AI PORCINI €10.5

POMODORO PELATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI PORCINI, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

CAPRICCIOSA €13.5

POMODORO PELATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO DI PRAGA, CARCIOFO ALLA GIUDIA, FUNGHI FRESCHI, OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

AI FRIARIELLI €11.5

CREMA DI FRIARIELLI CAMPANI, PROVOLA AFFUMICATA DI NAPOLI, SALSICCIA DI SUINO SICILIANO BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

CALZONE €9

PROVA LA AFFUMICATA DI NAPOLI, PROSCIUTTO COTTO DI PRAGA, IN CHIUSURA POMODORO PELATO, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

DOP €13.5

CREMA DI POMODORINO GIALLO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP, SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.



LE CONTEMPORANEE

LE NOSTRE IDEE DI CONTEMPORANEITÀ

NORMALISSIMA €12

CREMA DI MELANZANE ARTIGIANALE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MELANZANA FRITTA, PASSATA DI POMODORINO DATTERINO, CREMA DI RICOTTA SALATA, BASICO FRESCO.

CAPONATA 2.0 €13

CREMA DI ZUCCHINE ARTIGIANALE, DATTERINO ROSSO SEMI-DRY, MELANZANE FRITTE, KETCHUP DI CIPOLLA BIANCA DI GIARRATANA, OLIVE TAGGIASCHE, PINOLI, FOGLIA DI CAPPERO, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

ORO VERDE €13

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORTADELLA DI BOLOGNA IGP, BURRATINA DI BUFALA, CREMA DI PISTACCHIO DI SICILIA, FARINA DI PISTACCHIO DI SICILIA.

ORO NERO €19

CREMA DI TARTUFO NERO ESTIVO, STRACCIATELLA DI BUFALA, MORTADELLA DI BOLOGNA IGP, SCAGLIE DI TARTUFO NERO ESTIVO, BASILICO, OLIO EVO.

NEBRODI €14

CREMA DI ZUCCHINE ARTIGIANALE, PROVOLA AFFUMICATA DI NAPOLI, COPPA DI SUINO NERO DEI NEBRODI, CHIPS DI ZUCCHINE, CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

VOLHÛLK €14.5

CREMA DI PISELLINI PRIMAVERA, STRACCIATELLA AFFUMICATA, PANCETTA AFFUMICATA IN LEGNO DI FAGGIO CROCCANTE, FIORI DI ZUCCA CROCCANTI, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

CHI MANGIA PATATE €12.5

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALSICCIA DI SUINO SICILIANO, BARCHETTE FRIES*, CREMA DI PISTACCHIO DI SICILIA, FARINA DI PISTACCHIO DI SICILIA.

SWEET DREAMS €13.5

PROVOLA AFFUMICATA DI NAPOLI, BACON CROCCANTE, STICK DI PATATE DOLCI AMERICANE FRITTE*, FONDUTA DI CHEDDAR.



VOLÙ SU TELA €14

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALSA ALLO ZAFFERANO, PESTO FRESCO ALLA GENOVESE, CREMA DI DATTERINO ROSSO SEMI-DRY, FIORI EDIBILI, OLIO EVO.

TU VO FÀ L'AMERICANO €14

POMODORO PELATO, PEPPERONI (SALAMINO PICCANTE AMERICANO), BURRATINA DI BUFALA, MIELE PICCANTE AL PEPERONCINO DI CALABRIA, OLIO EVO, BASILICO FRESCO.

PARMIGIANA €14

POMODORO PELATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO DI PRAGA, MELANZANE FRITTE, TUORLO D'UOVO CROCCANTE, CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

IL DIAVOLO VESTE GIALLO €13

CREMA DI POMODORINO GIALLO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SPIANATA CALABRA PICCANTE, STRACCIATELLA DI BUFALA, FILI DI PEPERONCINO, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

4 FORMAGGI DELUXE 2.0 €16.5

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROVOLA AFFUMICATA DI NAPOLI, PIACENTINO ENNESE (FORMAGGIO ALLO ZAFFERANO), GRANA PADANO DOP, MIELE AL TARTUFO NERO, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

BLACK ANGUS (SUMMER EDITION) €18

PIZZA IN DOPPIA COTTURA (FRITTA 180° - FORNO 480°), STRACCIATELLA DI BUFALA, MISTICANZA, BLACK ANGUS AFFUMICATO IN LEGNO DI FAGGIO, OLIO EVO AL LIMONE, PEPE NERO MACINATO.

PISTACCHISSIMO €14.5 (IN COLLABORAZIONE CON PISTACCHISSIMO)

PROVOLA AFFUMICATA DI NAPOLI, BACON CROCCANTE, CREMA DI PISTACCHIO DI SICILIA, DATTERINO ROSSO SEMI-DRY, FARINA DI PISTACCHIO DI SICILIA.



PORK'N ROLL €16 (POSSIBILITÀ ANCHE DI PULLED PORK* VEGGY)

PROVOLA AFFUMICATA DI NAPOLI, PATATE AL FORNO CON BUCCIA, PULLED PORK* COTTO A BASSA TEMPERATURA, CREMA DI CACIO E PEPE, ZESTE DI LIMONE, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.



PIZZE DI MARE



LA PIZZA CHE INCONTRA IL MARE,
IMMERCITI NELLE NOSTRE NUOVE
PROPOSTE.

ROSSO ASSOLUTO €22

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GAMBERO ROSSO IN DUE CONSISTENZE:
CRUDO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO, ESSENZA DI
GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO, POLVERE DI POMODORO,
OLIO EVO AL LIMONE.



UNA BATTUTA DI PESCA €15.5

CREMA DI POMODORINO GIALLO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA
DOP (IN USCITA), FILETTI DI ALICI DI CETARA, KETCHUP DI AGLIO
NERO, CROCCANTE LISCA DI PESCE AL NERO DI SEPPIA, BASILICO
FRESCO, OLIO EVO.

MEDITERRANEA €11.5

POMODORO PELATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FILETTI DI TONNO,
CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.



N.B. LA SOTTRAZIONE DEGLI INGREDIENTI DALLA PIZZA NON
MODIFICA IL PREZZO.
I PREZZI SI RIFERISCONO ALLA CONSUMAZIONE AL TAVOLO E
ASPORTO.

PANIPIZZA

FILONCINO CROCCANTE COTTO NEL
FORNO A PIETRA

POIS €12

STRACCIATELLA DI BUFALA, MORTADELLA DI BOLOGNA IGP, CREMA DI PISTACCHIO DI BRONTE DOP, OLIO EVO.

GENOVESE €12

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, DATTERINO ROSSO SEMI DRY, PESTO DI BASILICO FRESCO ALLA GENOVESE, OLIO EVO.

CRISPY €12

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BACON CROCCANTE, BARCHETTE FRIES*, FONDUTA DI CHEDDAR.

PULLED €12

PROVOLA AFFUMICATA DI NAPOLI, PULLED PORK* COTTO A BASSA TEMPERATURA, PATATE AL FORNO, SALSA CHEDDAR.

INSALATE

SERVITE CON FOCACCINA

YELLOW €10

MISTICANZA, DATTERINO GIALLO, TONNO A PINNA GIALLA, OLIVE, SALSA YOGURT.

ORTO CROCCANTE €10

MISTICANZA, DATTERINO ROSSO SICILIANO, MOZZARELLA DI BUFALA DOP, SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP, PINOLI.

AFFUMICATA €14

MISTICANZA, CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO, POMODORINO ROSSO SEMI-DRY, SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP, OLIO AL LIMONE, PEPE NERO MACINATO.

ITALIANA €12

BURRATINA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP, DATTERINO ROSSO SEMI-DRY, PESTO DI BASILICO FRESCO.

BEVANDE

ACQUA NATURALE 75CL. €3

ACQUA FRIZZANTE 75CL. €3

COCA - COLA 33CL. €3

COCA - COLA ZERO 33CL. €3

FANTA 33CL. €3

SPRITE 33CL. €3

CHINOTTO 27,5CL. €3.5

STELLA ARTOIS 0,2CL. €4 - 0,4CL. €6.5



TIPO: LAGER

GUSTO: FRESCO E RAFFINATO, PIACEVOLMENTE AMARA, CON SCHIUMA RICCA E PERSISTENTE.

COLORE: LIMPIDO GIALLO PAGLIERINO

GRADAZIONE ALCOLICA: 5%

TIPO DI FERMENTAZIONE: BASSA

LEFFE ROUGE 0,33 CL. €7



TIPO: ROSSO D'ABBZIA DOPPIO MALTO

GUSTO: L'OLFATTO È INTENSO E RICHIAMA IL CAFFÈ TOSTATO, CON SENTORI DI FRUTTA CANDITA E PAGLIA BAGNATA. IL GUSTO RIVELA UN CORPO CALDO E MORBIDO, IN CUI IL MALTO LASCIA IL POSTO AD UN RETROGUSTO ERBACEO.

IL FINALE, LUNGO E PERSISTENTE, LASCIA UN SENSO DI FRESCHEZZA.

COLORE: AMBRATO

GRADAZIONE ALCOLICA: 6.6%

TIPO DI FERMENTAZIONE: ALTA

FRANZISKANER 0,3CL. €5 - 0,5CL. €8



TIPO: WEISS

GUSTO: RINFRESCANTE, CARATTERIZZATA DA UN'ASSENZA DI AMARO E DA UN AROMA FRUTTATO, FLOREALE E SPEZIATO.

COLORE: BIONDO VELATO

GRADAZIONE ALCOLICA: 5%

TIPO DI FERMENTAZIONE: ALTA

BEVANDE

ETNA ROSSO €25 / €6.5 CALICE

ETNA BIANCO €26 / €6.5 CALICE

GRILLO BAGLIO DI PIANNETTO BIO €25

NERO D'AVOLA ROSSO DI NERA G.MILAZZO €28 / €6.5 CALICE

CHARDONNAY MUSITA RAYÀN €25

CAFFÈ €1.5

DECAFFEINATO €1.5

CAFFÈ CON NUTELLA €2.5

VECCHIO AMARO DEL CAPO €4

SPINAMARA €4.5

UNICUM €4

LIMONCELLO €3.5

JAGERMEISTER €4

AMARU UNNIMAFFISSU €4

GRAPPA €4

GRAPPA BARRICATA €4.5

AVERNA €4

SERVIZIO E COPERTO €2

**CIOCCOLATO &
CARMELLO
SALATO**

Ganache al cioccolato fondente su uno strato di caramello salato, all'interno di un cestino di frolla al cioccolato fondente. Guarnita con panna montata.



**TIRAMISÙ
AL BICCHIERE**

Crema al mascarpone e caffè su una base di savoiardo biscuit. Guarnito con polvere di cacao amaro.



CLASSICA

Crema al formaggio e mascarpone (al forno) su una base di frolla al burro. Guarnita con un fiocco di panna montata.



**CIOCCO-
NOCCIOLA**

Semifreddo al cioccolato e nocciola, su una base di pan di Spagna al cioccolato. Con glassa al cioccolato fondente.



**MOUSSE
PISTACCHIO**

Mousse al pistacchio tostato su uno strato di frolla al cioccolato. Guarnito con glassa al pistacchio tostato.



**VERDELLO
PIE**

Crema al verdello siciliano su una base di frolla al burro. Guarnito da un fiocco di meringa caramellata.



CUORE CALDO AL CIOCCOLATO €6.5

TORTINO AL CIOCCOLATO CON PANNA

NUVOLETTE €6

NUVOLETTE DI PASTA FRITTA.

(NUTELLA, NUTELLA DI PISTACCHIO)

PIZZA NUTELLA €8

PIZZA NUTELLA DI PISTACCHIO €8.5

TAGLIO TORTA €5

CIBI BEVANDE E PRODOTTI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE PRESENTI NEI NOSTRI ALIMENTI E BEVANDE.

I cibi e le bevande prodotti, venduti e somministrati in questo locale contengono i seguenti allergeni:

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

Uova e prodotti a base di uova.

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.

Sedano e prodotti a base di sedano.

Senape e prodotti a base di senape.

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Lupini e prodotti a base di lupini.

E' difficile escludere una contaminazione crociata per la presenza di prodotti sfusi. Si prega quindi la gentile clientela, di segnalare al personale la presenza di allergie e/ o intolleranze.

Grazie

NB:

I prodotti con (*)

sono surgelati e utilizzati in mancanza di reperibilità del prodotto fresco, il personale di sala è disponibile a dare le informazioni richieste.

I prodotti con (**)

Il prodotto ittico crudo/marinato viene trattato ai sensi dell' O.M.-12 /05/92 oggi regolamentato dal Reg.853/2004 (allegato III, sezione VIII, capitolo III e V) e dal Reg. CE 2074/2005, allegato II, sezione I, capitolo I e dal Reg. 1020/2008(che modifica il Reg. CE 853/04).;

I prodotti con (***)

sono stati abbattuti a temperatura negativa (-18°C) come trattamento di sicurezza alimentare secondo il Reg 852/04.