



MENÙ PIZZERIA





SICILIAN

STARTER

– ANTIPASTI –

STUZZICHERIA

RUSTICO Fritto

Panelle, Patatine, Olive Ascolane,
Mozzarelline, Crocchette

Piccolo € 5,00

Grande € 7,00

MOZZARELLINE 5 pezzi

€ 1,50

OLIVE ASCOLANE 5 pezzi

€ 1,50

PANELLE 5 pezzi

€ 2,00

CROCCHETTE 5 pezzi

€ 2,00

PATATINE Porzione piccola
Porzione media
Porzione grande
Porzione maxi

€ 2,00

€ 3,50

€ 4,50

€ 7,00

TAVOLA CALDA

ARANCINE AL RAGÙ

Riso, acqua, sale, burro, tritato di bovino, salsa di pomodoro,
piselli, carote, cipolla, zucchero, pepe, finocchietto, curcuma

€ 2,00

ARANCINE AL PROSCIUTTO

Riso, acqua, sale, burro, mozzarella, prosciutto, pepe, curcuma

€ 2,00

ARANCINE AGLI SPINACI

Riso, acqua, sale, burro, mozzarella, spinaci, aglio, pepe, curcuma

€ 2,00

ARANCINE SAPORI DEL SUD

Riso, acqua, sale, burro, mozzarella, funghi, bacon, aglio,
vino bianco, prezzemolo, pepe, peperoncino, curcuma

€ 2,20

FOCACERIA

CALZONE

Salsa di Pomod., mozzarella, prosc. cotto, origano

Piccolo € 5,00 Grande € 7,00

PANE CUNZATU

Acciughe, ciliegino, pecorino, pepe, olio evo, origano

Piccolo € 4,50 Grande € 6,00

FOCACCIA AL PROSCIUTTO CRUDO O AL COTTO

Mozzarella, pomod. a fette, prosc. crudo o cotto, origano, olio evo

Piccola € 5,00 Grande € 7,00

FOCACCIA ALLA RICOTTA

€ 7,00

FOCACCIA RICOTTA E SPINACI

€ 8,00





MENÙ PIZZERIA



	Pizzetta	Pizza	Tabisca
RUSTICA ANTICA Acciughe, aglio, pomodoro a fette, pecorino, olio evo, oliva	€ 4,50	€ 6,00	€ 15,00
SACCENSE Salsa di Pomodoro, acciughe, cipolla, pecorino, olio evo, origano, oliva	€ 4,50	€ 6,00	€ 15,00
BIANCANEVE Mozzarella, origano, oliva	€ 4,50	€ 6,00	€ 15,50
MARGHERITA Salsa di Pomodoro, mozzarella, origano, oliva	€ 4,50	€ 6,00	€ 15,50
NAPOLI Salsa di Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, oliva	€ 5,00	€ 7,00	€ 17,50
WURSTEL Salsa di Pomod., mozzarella, wurstel a pezzi, origano, oliva	€ 5,50	€ 7,00	€ 17,50
PROSCIUTTO COTTO Salsa di Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, origano, oliva	€ 5,50	€ 7,00	€ 17,50
FUNGHI Salsa di Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, origano, oliva	€ 5,50	€ 7,00	€ 17,50
TONNO Salsa di Pomodoro, mozzarella, tonno, origano, oliva	€ 5,50	€ 7,00	€ 17,50
MELANZANE Salsa di Pomodoro, mozzarella, melanzane, origano, oliva	€ 5,50	€ 7,00	€ 17,50
DIAVOLA Salsa di Pomodoro, mozzarella, salame piccante, origano, oliva	€ 5,50	€ 7,00	€ 17,50
4 GUSTI Salsa di Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, wurstel, funghi freschi, origano, oliva	€ 5,50	€ 7,00	€ 17,50
PATAPIZZA Salsa di Pomodoro, mozzarella, patatine fritte, oliva	€ 5,50	€ 7,00	€ 17,50
SPINACI Salsa di Pomodoro, mozzarella, spinaci saltati con aglio e pepe, origano, oliva	€ 5,50	€ 7,00	€ 17,50
SALSICCIA Salsa di Pomodoro, mozzarella, salsiccia, origano, oliva	€ 5,50	€ 7,50	€ 22,00
PEPPERS PIZZA Salsa di Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla, peperoni, origano, oliva	€ 6,00	€ 8,00	€ 20,00
RUSTICA MODERNA Salsa di Pomod., mozzarella, pomodoro a fette, scaglie di parmigiano	€ 6,00	€ 8,00	€ 20,00
FUNGHI DI BOSCO Salsa di Pomodoro, mozzarella, funghi di bosco, origano, oliva	€ 6,50	€ 9,00	€ 22,00



MENÙ PIZZERIA

CAPRICCIOSA

Salsa di Pomod., mozzarella, prosciutto cotto, wurstel, funghi freschi, carcofi, origano, oliva

Pizzetta € 6,00 Pizza € 8,00 Tabisca € 20,00

VEGETARIANA

Salsa di Pomod., mozz., spinaci soffritti con aglio e pepe, funghi freschi, zucchine, melanzane, ciliegino, origano, oliva

€ 5,50 € 8,00 € 20,00

ZINGARA

Salsa di Pomodoro, mozzarella, p.cotto, salame picc, wurstel, funghi freschi, peperoni, origano, oliva

€ 5,50 € 8,50 € 21,00

BOMBA

Mozzarella, salame picc, pros. cotto, emmental, scaglie di parmigiano, olive denocciolate, origano, oliva

€ 5,50 € 8,50 € 21,00

CAPRESE

Salsa di Pomodoro, mozzarella a fette, olio evo, fette di pomodoro a crudo, origano, oliva

€ 6,50 € 8,50 € 21,00

U ZIU

Salsa di Pomodoro, mozzarella, tonno, pomodoro a fette, olive denocciolate, origano, oliva

€ 6,00 € 8,50 € 21,00

DELIZIOSA

Salsa di Pomodoro, mozzarella, melanzane, salsiccia, prosciutto cotto, galbanino, origano, oliva

€ 7,00 € 10,00 € 25,00

REGINA

Salsa di Pomodoro, Bufala, pomodoro ciliegino, sale, origano, oliva

€ 6,50 € 9,00 € 23,00

AL CRUDO

Salsa di Pomod., mozzarella, prosc. crudo, origano, oliva

€ 6,00 € 8,00 € 20,00

PARMIGIANA

Salsa di Pomod., mozzarella, melanzane, prosc. cotto, uovo, parmigiano, origano, oliva

€ 6,00 € 8,50 € 21,00

TURCA

Salsa di Pomod., mozzarella, prosc. cotto, salame picc, emmental, mollica, origano, oliva

€ 6,00 € 8,00 € 20,00

4 FORMAGGI

mozzarella, pecorino, emmental, gorgonzola, origano, oliva

€ 6,00 € 8,50 € 21,00

PORCINI o TARTUFATA

Salsa di Pomod., mozzarella, funghi porcini o funghi tartufati, scaglie di parmigiano, origano, oliva

€ 6,50 € 9,00 € 22,00

NOVITÀ

Mozzarella, salame picc, funghi freschi, tonno, spinaci soffritti con aglio e pepe, mollica, origano, oliva

€ 6,50 € 9,00 € 22,00

A MODO MIO

Mozzarella, funghi freschi, salsiccia, pancetta, olive denocciolate a rondelle, origano, oliva

€ 7,00 € 10,00 € 25,00



MENÙ PIZZERIA



GOURMET

PORTA PALERMO

Salsa di Pomodoro, mozzarella, asparagi, ciliegino, bresaola, scaglie di parmigiano, origano, oliva

Pizzetta Pizza Tabisca
€ 7,00 € 10,00 € 25,00

BRESAOLA

Salsa di Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di parmigiano, origano, oliva

€ 7,00 € 10,00 € 25,00

MARE E MONTI

Salsa di Pomod., mozz., spinaci soffritti con aglio e pepe, peperoncino, funghi freschi, gambero Rosa di Sciacca, prezzemolo, origano, oliva

€ 7,00 € 9,00 € 23,00

ITALIANA

Salsa di Pomodoro, mozzarella, prosc. crudo, rucola, scaglie di parmigiano, origano, oliva

€ 7,00 € 9,00 € 23,00

GAMBERI

Salsa di Pomodoro, mozzarella, gambero Rosa di Sciacca, olio evo all'aglio, pepe, peperoncino, prezzemolo, oliva

€ 7,00 € 9,00 € 23,00

FRUTTI DI MARE

Salsa di Pomodoro, mozzarella, gamberi, cozze, calamari, surimi, vongole, olio evo all'aglio, pepe, peperoncino, prezzemolo, oliva

€ 7,00 € 10,00 € 25,00

FANTASIA

Salsa di Pomod., mozz., funghi, spinaci soffritti con aglio e pepe, wurstel, prosciutto, emmenthal, pom. a fette, origano, oliva

€ 7,00 € 10,00 € 25,00

SALMONE

Salsa di Pomodoro, mozzarella, salmone, origano, oliva

€ 7,00 € 9,00 € 23,00

SAPORI DEL SUD

Salsa di Pomodoro, mozzarella, spinaci soffritti con aglio e pepe, salsiccia, ciliegino, origano, oliva

€ 6,50 € 8,50 € 22,00

TIZIANA

Crema di carciofi, mozz., zucchine, salsiccia, funghi, origano, oliva

€ 7,00 € 10,00 € 25,00

BENNY

Vellutata datterino giallo, mortadella, burrata, pesto basilico, pistacchio

€ 7,00 € 10,00 € 24,00

MELE Pizza pane, mele, cannella, zucchero

€ 5,00 € 8,00 € 20,00

NUTELLA Pizza pane, Nutella, Kinder Bueno, Pistacchio

€ 5,00 € 8,00 € 20,00



- AGGIUNTE:

Pizzetta	da € 1,00 a € 1,50
Pizza	da € 1,00 a € 2,50
Tabisca	da € 2,50 a € 5,00

SERVIZIO 15%

Per informazioni circa gli allergeni e/o intolleranze chiedere al personale.

 PESCE	 MOLLUSCHI	 LATTICINI	 GLUTINE	 FRUTTA A GUSCIO	 CRUSTACEI	 ARACHIDI
 LUPINI	 UOVA	 SOLFORATI	 SOIA	 SESAMO	 SENAPI	 CICORIO

I Prodotti in **grassetto** possono essere considerati allergeni
Alcuni prodotti potrebbero essere Surgelati o Decongelati





DESSERT

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO € 5,00
Soufflé con cuori di cioccolato liquido

TARTUFO CLASSICO € 5,00
Gelato semifreddo allo Zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di pistacchio

CASSATA SICILIANA € 5,00
Tradizionale torta con ricotta zuccherata, gocce di cioccolato, pan di spagna pasta reale e frutta candita

FLUTE LIMONCELLO € 6,00
Gelato al limone con variegatura al limoncello di limoni italiani

FLUTE MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI € 6,00
Sorbetto al mandarino con variegatura con mandarino Tardivo di Ciaculli

CROCCANTE ALL'AMARENA € 6,00
Semifreddo con crema vaniglia, con cuore di ciliegie e decorato con mandorle caramellate

COPPA TIRAMISÙ € 6,00
Deliziose creme semifredde al Caffè e allo Zabaione su morbido pan di spagna inzuppato al caffè

COPPA CHEESECAKE MONTEROSA € 6,00
Crema semifredda al cheesecake con fragole candite, pan di spagna, inzuppatura profumata alla vaniglia e fragole

PER I PICCOLI

Gelati divertenti per i bambini con personaggio giocattolo

PIRATA € 5,00
Gelato al Cioccolato

PRINCIPESSA € 5,00
Gelato alla Fragola

SERVIZIO 10%





DRINK &

WINE LIST

**PRE-DINNER € 5,00****NEGRONI**

Gin, Vermouth Rosso, Bitter Campari

AMERICANO

Bitter Campari, Vermouth, Soda

MARTINI VODKA

Vodka, Vermouth, Martini

LONG DRINK € 5,00**GIN TONIC**

Tanqueray o Bombay Gin, Kinley Tonic can

GIN LEMON

Tanqueray o Bombay Gin, Kinley Lemon can

APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol, Soda

CAMPARI SPRITZ

Prosecco, Bitter Campari, Soda

CUBA LIBRE

Havana Club, Coca Cola, Limone

VODKA LEMON

Vodka, Kinley Lemon can

VODKA TONIC

Vodka, Kinley Tonic can

MOJITO

Rum bianco, Lime, Zucchero di canna, menta e soda

GIN TONIC PREMIUM € 8,00

Gin Premium a scelta, Kinley Tonic vap 20cl (Gin Mare, Buldoog, Nordes, Malfy, Mazzetti)

GIN LEMON PREMIUM € 8,00

Gin Premium a scelta, Kinley Lemon vap 20cl (Gin Mare, Buldoog, Nordes, Malfy, Mazzetti)

DISTILLATI € 5,00**WHISKEY**

(Jack Daniels, Honey, Fire)

RUM

(Havana Club bianco, Pampero, Don Papa)

BIANCO

* MANDRAROSSA Calice € 4,00

Bottiglia € 18,00

CALAMOSSA

Il vino ha un colore giallo paglierino, sprigiona freschi sentori di fiori di acacia e glicine in armonia con delicate note di miele. Al palato è fresco e gradevole, grazie al giusto equilibrio tra zuccheri e acidità che lo rendono un vino armonico e persistente.

GRILLO

Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è intenso e vibrante con sentori di frutta e agrumi di Sicilia, come nespola, fico d'india, pompelmo e note di basilico. Al palato è fresco, intenso e piacevole.

URRA DI MARE Bottiglia € 20,00

Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati brillanti. Il profumo è intenso, con aromi di agrumi, pesca, albicocca e sentori di menta e basilico. Al palato presenta ottima armonia tra aromi di frutta e mineralità, con un finale fresco e persistente.

CHARDONNAY

Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi oro-verdi. Al naso presenta sentori di buccia di arancia, oleandro e fichi d'india maturi. Al palato è potente ed avvolgente, con spiccata mineralità e persistenza.

ROSSO

* MANDRAROSSA Calice € 4,00

Bottiglia € 18,00

NERO D'AVOLA

Il vino ha un colore rosso mediamente intenso con riflessi violacei. Al naso è accattivante, con note di ciliegia nera, prugna e gelsi rossi. Al palato è morbido.

SYRAH

Il vino ha un colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso è fruttato e floreale, con note di carrube e fichi, sentori di fiori di sambuco e lavanda. Al palato è vellutato, con note di frutta rossa matura.

BOLLICINE Calice € 6,00

* MANDRAROSSA

DELQUANTA

Bottiglia € 20,00

Il vino ha un colore giallo paglierino dal perlage finissimo, intenso e persistente. Il profumo è deciso e fresco, con sentori di gelsomino, agrumi, albicocca ed una fragrante sfumatura di crosta di pane e lieviti. Al palato è rotondo, elegante e minerale, con un finale lungo e persistente.

DUCA D'ALBA

Bottiglia € 18,00

Spumante secco, fresco, di buona struttura, morbido ed equilibrato e ha una gradazione alcolica di 11,5%vol. Fermentazione di Alta Qualità.

CORTE DELLE CALLI Bottiglia € 18,00

Spumante dal perlage vivace, colore giallo paglierino e aromi di mela golden e fiori bianchi. Ha un sorso fresco ed elegante, con una piacevole vena zuccherina.

BIRRE**BOTTIGLIA 33 CL € 3,00**

(Nastro Azzurro, Heineken, Birra dello Stretto, Heineken 00, Ceres Lager, Peroni Gluten Free)

BOTTIGLIA 33 CL € 3,50

(Ceres, Corona, Tennent's, Bulldog, Birra dello Stretto Non Filtrata)

BOTTIGLIA 66 CL € 3,50

(Nastro Azzurro, Birra dello Stretto, Heineken)

ARTIGIANALE**TOMARCHIO 33 CL € 6,00**

(Bionda alla cannella; Ambranta con note di miele di api nere sicule)

APERITIVI € 2,50**CRODINO XL**

Biondo o Rosso

SOFT DRINK**TEPELENE ACQUA 75 CL € 2,00****KINLEY TONIC VAP 20 CL € 2,00****KINLEY LEMON VAP 20 CL € 2,00****FEVER-TREE VAP 20 CL € 2,50****COCA COLA VAP 33 CL € 2,50****COCA COLA ZERO VAP 33 CL € 2,50****FANTA VAP 33 CL € 2,50****SPRITE VAP 33 CL € 2,50****COCA COLA 1 LT € 4,00****COCA COLA ZERO 1 LT € 4,00****CAFFETTERIA****E DIGESTIVI****CAFFÈ € 1,00**

(Ristretto o Decaffeinato)

AMARO € 2,50

(Monte polizzo, Amaro del Capo, Jagermeister)

GRAPPA 903 € 2,50

(Normale o Barricata)

GRAPPA DICHIOTTO LUNE € 3,50

(Normale o Barricata)

LIMONCELLO € 2,50

(Limoncello di Capri)

PIZZERIASAPORIDELSUD.IT**INFO E PRENOTAZIONI
CHIEDI AL PERSONALE****338 147 8872**

FOLLOW US



APERICENA MENÙ



€ 15,00

A PERSONA

**MENÙ CON
BEVANDA INCLUSA**

Coperto € 1,00 a persona



FOLLOW US



INFO E PRENOTAZIONI
CHIEDI AL PERSONALE



331 3733850

PIZZERIASAPORIDELSUD.IT



SORSI E MORSI... SAPORI DEL SUD

Piatti di accompagnamento con bevanda inclusa:

Soffi di riso

Fantasie di riso, gamberetti Rosa di Sciacca, avocado, cetriolo, formaggio spalmabile e abbinamento di salse varie

Caponata

Melanzane, capperi, sedano, cipolla, olive, salsa di pomodoro, aceto, olio, sale e zucchero

Tabulè di Verdure

Cous cous, melanzane, zucchine, carote, cipolla, aceto, olio e sale (Su richiesta aggiunta di Peperoni)

Mini Burger Pulled Pork

Paninetto di semola rimacinata con semi di papavero, pulled pork, cipolla, patata cremosa, spezie varie

Sfizi Croccanti

Fagottini fritti misti di farina semi integrale di tipo 1, ripieni di salumi e formaggi vari, acciughe, patè di olive, verdure e vellutata di patate

Primi Sapori del Sud

Assaggi di pasta di semola di Grani duri Siciliani di Bisacquino con condimenti vari del giorno con prodotti di stagione e Fantasie dello Chef

Assaggini dolcetti "Casa Mia"

Biscotto vegano al cacao amaro con gocce di cioccolato fondente e Crema all'arancia
Crêpe con Nutella
Perle fritte "Mangia mangia" al vino e miele

N.B.: Disponibilità anche di piatti Vegetariani
su prenotazione

Tabella Allergeni



N.B.: hai intolleranze o allergie alimentari?

Chiedi al Personale per maggiori informazioni. Regol. (UE) n. 1169/2011.

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati.

I Prodotti Gluten Free potrebbero avere contaminazioni crociate.

Per eventuali variazioni o rimozioni di ingredienti chiedere al personale.

TABELLA ALLERGENI

Per informazioni circa gli allergeni e/o intolleranze chiedere al personale.

CEREALI



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

FRUTTA A GUSCIO



Mandole, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

CROSTACEI



Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

SEDANO



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

UOVA



Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionati, pasta all'uovo

SENAPE



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

PESCE



Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

SESAMO



Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

ARACHIDI E DERIVATI



Snack confezionati, creme e condimenti in cui sia presente anche in piccole dosi

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc.

SOIA



Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

LUPINI



Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari

LATTE E DERIVATI



Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme

MOLLUSCHI



Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina

I Prodotti in **grassetto** possono essere considerati allergeni
Alcuni prodotti potrebbero essere Surgelati o Decongelati

