



MASTUNICOLA

p i z z a a r t i g i a n a

ENTRÉES

'A PATATA	4
Pommes de terre fraîches avec la peau, Romarin, Sel gros Bleu de Perse	
LA FRITURE CLASSIQUE	7
Pannele de Farine de Pois chiches, Pommes de terre fraîches avec la peau, Petites arancine avec du Jambon cuit, Petites arancine avec des Brocolis-rave, de la Saucisse et de la Scamorza fumée, Boules de Mozzarella de Bufflonne de Campanie frites	
BRUSCHETTA	6
Pain d'Orge toasté avec des tomates Datterino, Basilic, Ail rouge de Nubia, Origan frais, Huile d'olive vierge extra Pizzolium	
DEGUSTATION BELLE EPOQUE	7
Sfincione Palermitain avec du Caciocavallo affiné, Sfincione de Bagheria avec de la Ricotta et de la Tuma de Belmonte Mezzagno	
MOZZARELLA DE BUFFLONNE DOP	12
Mozzarella de bufflonne de Campanie, Légumes grillés, Croutons de pain avec de la Farine aux Multicéréales	
DUO DE PIZZAS FRITES	7
Mortadella de sanglier, Stracciatella de bufflonne, Pesto de Pistaches de Bronte, Mozzarella de bufflonne de Campanie, Tomates "datterino", Pesto de basilique frais, Huile d'olive vierge extra Pizzolium, Basilic	

PIZZAS

REGINELLA	9
Sauce de Tomate San Marzano AOP, Mozzarella de bufflonne de Campanie, Datterino, Basilic, Huile au Basilic	
BORGIO DEI MARINI	8.50
Sauce de Tomates "datterino", Anchois di Cetara, Origan frais, Ail de Nubia Presidio Slow Food, Huile d'olive vierge extra à l'Origan	
FILOMENA	10
Sauce de Tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fiordilatte Sicilienne dans l'eau, Jambon cuit à la vapeur Branchi (a crudo), Basilic, Huile d'olive vierge extra Pizzolium	
LA DUCHESSA	11
Sauce de Tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fiordilatte Sicilienne dans l'eau, Brunoise d'Aubergines Noires locales, Ricottina de bufflonne Salernitana, Saupoudré de Parmesan reggiano AOP, Basilic, Huile d'olive vierge extra Pizzolium	
GENNARINO	13
Sauce de Tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fiordilatte Sicilienne dans l'eau, Roquette km 0, Jambon cru de Parme 24 mois Gran Riserva, Perles de Mozzarella de bufflonne, Tomates "datterino" Fraîches, Huile d'olive vierge extra Pizzolium	
CASAMICCIOLA	11
Sauce de Tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fiordilatte Sicilienne dans l'eau, Roquette, Jambon cru de Parme 24 mois Gran Riserva, Scaglie di Parmesan reggiano AOP 24 mois, Huile d'olive vierge extra Pizzolium	
MALAFEMMINA	12
Mozzarella Fiordilatte Sicilienne dans l'eau, Brocolis-rave sautés à la poelle, Saucisse de Porcelet noir des Nebrodi, Tomates "datterino" Cuit au Four à Basse Temperature, Huile d'olive vierge extra Pizzolium	
L'ORO DI NAPOLI	10
Pizza Frite, Farci avec: Sauce de Tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fiordilatte Sicilienne dans l'eau, Jambon cuit à la vapeur Branchi, Cèpes crémeux, Huile d'olive vierge extra Pizzolium	
SCIANTOSA	13
Mozzarella de bufflonne de Campanie, Pesto de Pistaches de Bronte, Mortadella de Porc noir des Nebrodes, Burrata des Pouilles, Huile d'olive vierge extra à la Pistache	
O SOLE MIO	11
Sauce de Tomates "datterino", Mozzarella Fiordilatte Sicilienne dans l'eau, Légumes grillés, Tomates "datterino", Roquette, Flocons de Mozzarella de bufflonne Salernitane, Huile d'olive vierge extra aromatisé à la Menthe	
POMPEI (COVACCINO)	15
Mousse de Ricotta de Mozzarella de Bufflonne Salernitaine, Coppa de Porcelet noir des Nebrodi, Tuma au Poivre noir de Belmonte Mezzagno, Amandes de Noto (Presidio Slow Food), Miel d'Abeille noire Sicilienne, Huile d'olive vierge extra Pizzolium	
MASANIELLO	14
Velouté d'Aubergines Noires locales, Mozzarella Fiordilatte Sicilienne dans l'eau, Culatello Riserva 24 mois, Burrata des Pouilles, Aubergines locales Croquantes, Huile d'olive vierge extra Pizzolium	
SCAPECE	14
Velouté de Cèpes, Mozzarella de bufflonne de Campanie AOP, Guanciale Branchi, Roquette, Perles de Burrata salernitaine, Crème de truffe, Huile d'olive vierge extra Pizzolium	
SAN GENNARO	12
Mozzarella de bufflonne de Campanie AOP, Cèpes crémeux, Tranches de Jambon speck au Poivre noir, Huile à la truffe, Noix	
PULCINELLA	13
Crème de Légumes de saison, Mozzarella Fiordilatte Sicilienne dans l'eau, Mortadella de Porc noir des Nebrodes, Stracciatella de Mozzarella de bufflonne de Campanie AOP, Glaçage au Safran et à l'Orange, Huile d'olive vierge extra Pizzolium	
CAPRI	11
Sauce de Tomates "datterino", Mozzarella de bufflonne de Campanie AOP, Fresoala Branchi, Roquette km 0, Bresaola de chèvre Monti Sicani, Vinaigre balsamique di Modena IGP Aceteria Cremonini, Noix, Huile d'olive vierge extra Pizzolium	
POSITANO	11
Sauce de Tomates "datterino", Mozzarella Fiordilatte Sicilienne dans l'eau, Écailles de Ricotta salée affinée Monti Sicani, Guanciale Branchi, Basilic, Huile d'olive vierge extra Pizzolium	

BOISSONS

Coca Cola 1 lt	4.5
Coca Cola 33 cl	2.5
Fanta 33 cl	2.5
Sprite 33 cl	2.5
Chinotto 25 cl	2.5
Eau plate 1 lt	2.5
Eau pétillante 1 lt	2.5
Eau plate 1/2 lt	1.5
Eau pétillante 1/2 lt	1.5
Café	1

LE BIÈRES

Paulauner Blonde ale / Rouge pression 25 cl	3.5
Paulauner Blonde ale / Red pression 40 cl	4.5
Daura Gluten Free	4
Birra Messina 33cl	4
Ichnusa non filtré 33cl	4

CARTE DES VINS

Selezione vini Mastunicola

I FRIZZANTI	
CALAMOSSA	6/18
Frizzante, MANDRAROSSA	
BOLLICINE	
BRUT 700 METODO CLASSICO	35
Pinot Nero in prevalenza e Chardonnay CUSUMANO	
BIANCHI	
JALÈ	35
Chardonnay 100%, CUSUMANO	
SHAMARIS	6/19
Grillo 100%, CUSUMANO	
ETNA DOC BIANCO ALTA MORA	7/28
Carricante 100%, CUSUMANO	
URRA DI MARE	6/18
Savignon Blanc, MANDRAROSSA	
ALASTRO	6/18
Grecanico, grillo, PLANETA	
I ROSSI	
NOÀ	40
Nero d'Avola 40%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 30%, CUSUMANO	
ETNA ROSSO DOC ALTA MORA	7/25
Nerello Mascalese 100%, CUSUMANO	
DISUERI	7/22
Nero d'Avola 100%, CUSUMANO	
RAMUSA ROSÈ	6/18
Pinot Nero 100%, CUSUMANO	
TIMPE ROSSE	6/18
MANDRAROSSA	
CERASUOLO DI VITTORIA	6/18
Nero d'Avola frappato, PLANETA	
ETNA ROSSO DOC	22
Nerello Mascalese, PLANETA	
COCKTAIL	
SPRITZ	6
NOGIN...TONIC	
GIN MARE	10
HENDRICK'S	10