



MASTUNICOLA

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

ANTIPASTI

'A PATATA	4
Patate fresche con buccia, Rosmarino, Sale grosso Blu di Persia	
IL FRITTO CLASSICO	7
Pannelle di Farina di Ceci, Patate fresche con buccia, Arancinette con Prosciutto Cotto, Arancinette con Friarielli, Salsiccia e Scamorza affumicata.	
BRUSCHETTA	6
Pane di Orzo tostato con Datterino, Basilico, Aglio rosso di Nubia, Origano fresco, Olio extravergine d'oliva Pizzolium	
DEGUSTAZIONE BELLE EPOQUE	7
Sfincione Palermitano con Caciocavallo stagionato, Sfincione Bagherese con Ricotta e Tuma di Belmonte Mezzagno	
BUFALA DOP	12
Mozzarella di bufala campana, Verdure grigliate, Crostini di pane con Farina Multicereali	
DUO DI PIZZE FRITTE	7
Mortadella di cinghiale, Stracciatella di bufala, Pesto di Pistacchi di Bronte, Mozzarelle di bufala campana, Pomodoro datterino, Pesto di basilico fresco, Olio extravergine d'oliva Pizzolium, Basilico	

PIZZE

Bordo croccante di semi e cereali <small>da poter aggiungere a tutte le pizze</small>	2
REGINA MARGHERITA	7
Salsa di Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte Siciliana in acqua, Basilico, Olio extravergine d'oliva al Basilico	
REGINELLA	9
Salsa di Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di bufala campana, Datterino, Basilico, Olio al Basilico	
BORGO DEI MARINI	8.50
Salsa di Pomodoro datterino, Datterino giallo, Alici di Cetara, Origano fresco, Aglio di Nubia Presidio Slow Food, Olio extravergine d'oliva all'Origano	
FILOMENA	10
Salsa di Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte Siciliana in acqua, Datterino giallo, Prosciutto cotto al vapore Branchi (a crudo), Basilico, Olio extravergine d'oliva Pizzolium	
LA DUCHESSA	11
Salsa di Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte Siciliana in acqua, Dadolata di Melanzane Nere nostrane, Ricottina di bufala Salernitana, Spolverata di Parmigiano reggiano DOP 24 mesi, Basilico, Olio extravergine d'oliva Pizzolium	
GENNARINO	13
Salsa di Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte Siciliana in acqua, Rucola, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi Gran Riserva, Perline di Mozzarella di bufala, Pomodoro datterino Fresco, Olio extravergine d'oliva Pizzolium	
CASAMICCIOLA	11
Salsa di Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte Siciliana in acqua, Rucola, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi Gran Riserva, Scaglie di Parmigiano reggiano DOP 24 mesi, Olio extravergine d'oliva Pizzolium	
MALAFEMMINA	12
Mozzarella Fiordilatte Siciliana in acqua, Friarielli saltati in padella, Salsiccia di Maialino nero dei Nebrodi, Pomodoro semisecco in olio extravergine d'oliva	
L'ORO DI NAPOLI	10
Pizza Fritta con ripieno di: Salsa di Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte Siciliana in acqua, Prosciutto cotto al vapore Branchi, Funghi porcini cremosi, Olio extravergine d'oliva Pizzolium	
SCIANTOSA	13
Mozzarella di bufala campana, Pesto di Pistacchi di Bronte, Mortadella di Suino nero dei Nebrodi, Burrata pugliese, Granella di Pistacchi, Olio extravergine d'oliva al Pistacchio	
O SOLE MIO	11
Salsa di Pomodoro datterino, Mozzarella Fiordilatte Siciliana in acqua, Verdure grigliate, Pomodoro datterino, Rucola, Focchi di Ricotta di Bufala Salernitana, Olio extravergine d'oliva aromatizzato alla Menta	
POMPEI (ingredienti a crudo)	15
Spuma di Ricotta di Bufala Salernitana, Coppa di Maialino nero dei Nebrodi, Tuma al Pepe nero di Belmonte Mezzagno, Mandorle di Noto (Presidio Slow Food), Mandorle di Ape nera Sicula, Olio extravergine d'oliva Pizzolium	
MASANIELLO	14
Vellutata di Melanzane Nere nostrane, Mozzarella Fiordilatte Siciliana in acqua, Culatello Riserva 24 mesi, Burrata pugliese, dadolata di Melanzane nostrane, Olio extravergine d'oliva Pizzolium	
SCAPECE	14
Vellutata di Funghi porcini, Mozzarella di bufala campana DOP, Guanciale Branchi, Rucola, Perlina di Bufala salernitana, Crema di Tartufo, Olio extravergine d'oliva Pizzolium	
SAN GENNARO	12
Mozzarella di bufala campana DOP, Funghi porcini cremosi, Speck al Pepe nero, Olio al tartufo, Noci	
PULCINELLA	13
Crema di Verdure di stagione, Mozzarella Fiordilatte Siciliana in acqua, Mortadella di Suino nero dei Nebrodi, Stracciatella di Mozzarella di bufala campana DOP, essenza d'arancia, Olio extravergine d'oliva Pizzolium	
CAPRI	11
Salsa di Pomodoro datterino, Mozzarella di bufala campana DOP, Bresaola Branchi, Rucola, Formaggio Caprino Monti Sicani, Aceto balsamico di Modena IGP Acetaria Cremonini, Noci, Olio extravergine d'oliva Pizzolium	
POSITANO	11
Salsa di Pomodoro datterino, Mozzarella Fiordilatte Siciliana in acqua, Scaglie di Ricotta salata stagionata Monti Sicani, Guanciale Branchi, Basilico km 0, Olio extravergine d'oliva Pizzolium	
AMALFI	16
Mozzarella Fiordilatte Siciliana in acqua, Datterino rosso, Zucchine di stagione, Tartare di Gambero Rosso di Mazara, Granella di Pistacchio di Bronte, Aglio di Nubia Presidio Slow Food, Olio extravergine d'oliva Pizzolium	
PLEBISCITO	16
Mozzarella di bufala campana, Mortadella di Suino nero dei Nebrodi, Burrata affumicata pugliese, Scaglie di Tartufo fresco delle Madonie	
SORRENTO (ingredienti a crudo)	16
Stracciatella di Mozzarella di bufala campana DOP, Gambero Rosso di Mazara marinato al Pepe nero, Zeste di Limone Bio, Caviale di Basilico, Olio al Limone	
ISCHIA	14
Mozzarella di bufala campana, zucchini napoletana frita, datterino giallo, tuma al pepe nero, spolverata di caciocavallo siciliano, pepe fresco, granella di mandorle, menta	

BEVANDE

Coca Cola 1lt	4.5
Coca Cola 33 cl	2.5
Coca Cola zero 33cl	2.5
Fanta 33 cl	2.5
Sprite 33 cl	2.5
Chinotto 25 cl	2.5
Acqua Naturale 1lt	2.5
Acqua Frizzante 1lt	2.5
Acqua Naturale 1/2 lt	1.5
Acqua Frizzante 1/2 lt	1.5
Caffè	1

LE BIRRE

Paulauner Bionda / Rossa alla Spina 25 cl	3.5
Paulauner Bionda / Rossa alla Spina 40 cl	4.5
Daura Gluten Free 33cl	4
Birra Messina 33cl	4
Ichnusa non filtrata 33cl	4

Birre Artigianali

FLEA	
Bianca lancia, Blanche 33 cl	6
Birra Chiara dal gusto fresco, leggermente acidula, molto fruttata e poco amara. Alc vol 5,0%	
Costanza, Blonde Ale 33cl	6
Birra chiara dal gusto fresco, leggermente fruttata, poco amara Alc. Vol 5,2%	
Federico extra, IPA 33cl	6
Birra doppio malto, marcatamente amara con note aromatiche e retrogusto erbaceo Alc. Vol 6,6%	
Bastola, imperial red Ale 33cl	6
Birra ambrata tendente al rosso dal gusto intenso, secca e leggermente amara Alc. Vol 6,9%	
Isabella 33cl	6
Birra senza glutine prodotta con malto d'orzo e di frumento, dal gusto secco, fruttato, amaro ben bilanciato e cremosa Alc. Vol 4,9%	

CARTA DEI VINI

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	
I NOSTRI GIN... TONIC	
GIN MARE	10
HENDRICK'S	10
COCKTAIL	
SPRITZ	6
AMARI	
JAGERMEISTER	4
AMARO DEL CAPO	4
AMARO AMARA	4
AMARO UNICUM	4
AMARO ARTIGIANALE ALLE ARANCE ROSSE	5