

Antipasti

Bruschette al pomodoro <i>Tomato bruschette</i>	€ 4,00
Patatine fritte* <i>French fries*</i>	€ 4,00
Anelli di cipolla* <i>Onion rings*</i>	€ 5,00
Verdure pastellate* <i>Battered vegetables*</i>	€ 5,00
Patate al bacon <i>Bacon potatoes</i>	€ 5,00
Patate fresche con la buccia <i>Fresh potatoes in their skins</i>	€ 5,50
Arancinetti	€ 5,50
Degustazione di mini Siciliane <i>Mini Sicilian tasting</i>	€ 7,00
Mix fritto (x4 persone) <i>Fried mix (x4 people)</i>	€ 11,00

L'angolo del Pizzicagnolo

Salumi Siciliani/Sicilian cured meats	
Piccolo/Small	€ 12,00
Grande/Big	€ 20,00
Salumi e formaggi/Cold cuts and cheeses	
Piccolo/Small	€ 14,50
Grande/Big	€ 27,00
Formaggi Siciliani/Sicilian cheeses	
Piccolo/Small	€ 16,50
Grande/Big	€ 30,00

*prodotto surgelato/frozen product

Primi Piatti

Alberto Sordi

€ 10,00

Spaghetti alla carbonara (uovo, pancetta affumicata, grana e pepe nero)

Spaghetti alla carbonara (egg, bacon smoked, parmesan and black pepper)

Mario Castellani

€ 11,50

Risotto con crema di zucchine, speck, fonduta di gorgonzola e polvere di olive

Risotto with courgette cream, speck, fondue of gorgonzola and olive powder

Vittorio De Sica

€ 12,00

Paccheri con crema di noci, salsiccia al ceppo e scaglie di provola ragusana

Paccheri with walnut cream, log sausage and flakes of Ragusan provola

Sora Lella

€ 12,50

Bucatini con salsiccia, funghi porcini*, asparagi* e cipollina fresca in zuccotto di pane

Bucatini with sausage, porcini mushrooms, asparagus* and fresh onion in a zuccotto of bread*

Aldo Fabrizi

€ 13,50

Mezzelune ripiene di funghi porcini, con crema di pistacchio e pancetta tesa

Mezzelune stuffed with porcini mushrooms, with cream of pistachio and stretched bacon

*prodotto surgelato/frozen product


miseria nobiltà

Piatti Unici - Secondi Piatti

Sofia Loren

€ 13,50

Polpettine di vitello fritte con fonduta di parmigiano reggiano, su vellutata di melanzane e basilico, con contorno di cavolo cappuccio in agrodolce
Fried veal meatballs with fondue parmigiano reggiano, on aubergine cream and basil, with a side dish of sweet and sour cabbage

Renato Rascel

€ 14,50

Involtini di vitello ripieni con auricchio e legati allo speck, con contorno di patate al bacon e insalata mista

Veal rolls stuffed with auricchio and linked to speck, served with potatoes al bacon and mixed salad

Fernandel

1) Burger Burns con hamburger di € 14,50

maialino (250gr), con bacon croccante, provola affumicata, lattuga romana, cipolla caramellata, salsa BBQ, contorno di patate fresche con la buccia fritte
Burger Burns with hamburger suckling pig (250gr), with crispy bacon, smoked provolone, romaine lettuce, caramelized onion, BBQ sauce, side dish of fresh unpeeled fried potatoes

2) Burger Burns con hamburger di € 15,00

cavallo (250gr), con pomodoro ciliegino giallo, riccia, Emmental e salsa Caesar, contorno di patate fresche con la buccia fritte

Burger Burns with hamburger horse (250gr), with yellow cherry tomato, riccia, Emmental and Caesar sauce, potato side dish fresh with the peel fried

3) Burger Burns con hamburger di € 16,00

wagyu italiano (250gr), con pomodoro, melanzane fritte, burrata ed emulsione al basilico, contorno di patate fresche con la buccia fritte

Burger Burns with hamburger Italian wagyu (250gr), with tomato, fried eggplant, burrata and basil emulsion, potato side dish fresh with the peel fried

Piatti Unici - Secondi Piatti

Peppino De Filippo

€ 16,50

Grigliata mista di carne (vitello, salsiccia, polpette di cavallo e involtino), con insalata mista e patate al bacon

Mixed grilled meat (veal, sausage, horse meatballs and roulade), with mixed salad and bacon potatoes

Nino Taranto

€ 20,00

Straccetti di filetto (vitello) all'aceto balsamico, con rucola e scaglie di grana

Strips of fillet (veal) with balsamic vinegar, with rocket and Grana cheese flakes

Carlo Croccolo

€ 20,00

Tagliata di filetto (vitello) ai tre pepi (rosa, verde e nero), con emulsione al tartufo e sale rosa dell'Himalaya

Sliced fillet (veal) with three peppers (pink, green and black), with truffle emulsion and pink Himalayan salt

Dino De Laurentis

€ 32,00

Cawboy Steak (bistecca di Angus circa 500gr), servita con salse e sali

Cawboy Steak (Angus steak about 500gr), served with sauces and salts

Pizze Classiche

Biancaneve Mozzarella, olio <i>Mozzarella, oil</i>	€ 5,50
Margherita Pomodoro, mozzarella <i>Tomato, mozzarella</i>	€ 6,50
Romana Pomodoro, mozzarella, acciughe <i>Tomato, mozzarella, anchovies</i>	€ 7,50
Norma Pomodoro, melanzane, ricotta salata <i>Tomato, eggplant, salted ricotta</i>	€ 7,50
Calzone Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>Tomato, mozzarella, cooked ham</i>	€ 7,50
Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive <i>Tomato, mozzarella, spicy salami, olives</i>	€ 8,00
Gustosa Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte* <i>Tomato, mozzarella, wurstel, french fries*</i>	€ 8,00
Rucola Pomodoro carrettiera, mozzarella, rucola, scaglie di grana <i>Carrettiera tomato, mozzarella, rocket, Grana cheese flakes</i>	€ 8,50
Quattro formaggi Mozzarella, emmental, gorgonzola, scaglie di grana <i>Mozzarella, emmental, gorgonzola, Grana cheese flakes</i>	€ 8,50

*prodotto surgelato/frozen product

Pizze Classiche

Nettuno

€ 9,00

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olive
Tomato, mozzarella, tuna, onion, olives

Vegetariana

€ 9,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine,
spinaci*, radicchio
*Tomato, mozzarella, eggplant, courgettes,
spinach *, radicchio*

San Daniele

€ 9,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, funghi
Tomato, mozzarella, raw ham, mushrooms

Parmigiana

€ 9,50

Pomodoro, mozzarella, melanzane,
prosciutto cotto, uovo, scaglie di grana
*Tomato, mozzarella, eggplant, cooked ham, egg,
Grana cheese flakes*

Capricciosa

€ 9,50

Pomodoro, mozzarella, uovo, prosciutto
cotto, funghi
Tomato, mozzarella, egg, ham cooked, mushrooms

*prodotto surgelato/frozen product


miseria nobiltà

Pizze Speciali

- Totò a colori** € 9,50
Mozzarella, pomodoro ciliegino, rucola, prosciutto crudo (tutto a crudo)
Mozzarella, cherry tomato, rocket, raw ham (all raw)
- La Banda degli Onesti** € 10,00
Mozzarella, crema di carciofi, prosciutto crudo, grana a scaglie
Mozzarella, artichoke cream, raw ham, Grana cheese flakes
- Vota Antonio** € 10,50
Mozzarella, crema di radicchio, gorgonzola, speck, noci
Mozzarella, radicchio cream, gorgonzola, speck, walnuts
- Totò e Marcellino** € 10,50
Mozzarella, friarielli, salsiccia, scaglie di provola ragusana
Mozzarella, broccoli, sausage, flakes of provolone from Ragusa
- Totò e La Dolce Vita** € 10,50
Crema di zucca, mozzarella, scamorza affumicata, bresaola, granella di pistacchio
Pumpkin cream, mozzarella, scamorza cheese moked, bresaola, chopped pistachios
- Guardia e Ladri** € 10,50
Mozzarella, crema di zucca, spinaci*, salsiccia, scaglie di grana
Mozzarella, pumpkin cream, spinach, sausage, Grana cheese flakes*
- Totò Sceicco** € 11,00
Pomodori cilliegino, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, funghi porcini*
*Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, raw ham, porcini mushrooms**

*prodotto surgelato/frozen product

Pizze Speciali

- Tartassati** € 11,00
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini*, salsiccia, scaglie di grana
Tomatoes, mozzarella, porcini mushrooms, sausage, Grana cheese flakes*
- La Legge è Legge** € 11,00
Mozzarella, funghi porcini*, bresaola, olio tartufato
Mozzarella, porcini mushrooms, bresaola, truffle oil*
- Totò Lascia e Raddoppia** € 11,00
Mozzarella, rucola, salmone affumicato, scaglie di grana (tutto a crudo)
Mozzarella, rocket, smoked salmon, parmesan flakes (all raw)
- Totò e Cleopatra** € 1,1,00
Mozzarella, crema di pomodori secchi, verdure grigliate, prosciutto crudo
Mozzarella, dried tomato cream, grilled vegetables, raw ham
- Fifa e Arena** € 11,00
Crema di pomodori secchi, ricotta fresca, olive nere, pangrattato abbrustolito
Dried tomato cream, fresh ricotta, black olives, toasted breadcrumbs
- Totò Le Mokò** € 11,00
Calzone "a bocca aperta" con mozzarella, crema di pomodori secchi, emulsione di basilico, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana, olio e origano
Calzone "open mouth" with mozzarella, dried tomato cream, basil emulsion, raw ham, rocket, Grana cheese flakes, oil and oregano
- Totò d'Arabia** € 11,50
Salsa di pomodoro, scaglie di grana infornate pomodoro ciliegino giallo, burrata, prosciutto crudo siciliano, basilico (tutto a crudo)
Tomato sauce, baked parmesan flakes yellow cherry tomato, burrata cheese, raw ham Sicilian, basil (all raw)

*prodotto surgelato/frozen product

Pizze Speciali

Totò all'Inferno

€ 11,50

Crema messicana, pomodoro ciliegino, mozzarella, fonduta di formaggio di fossa, pancetta affumicata
Mexican cream, cherry tomato, mozzarella, fossa cheese fondue, smoked bacon

Signori Si Nasce

€ 11,50

Mozzarella, crema di funghi tartufata, speck, scaglie di scamorza dolce
Mozzarella, truffle mushroom cream, speck, flakes of sweet scamorza cheese

Miseria e Nobiltà

€ 12,00

Mozzarella di bufala, pesto di pistacchio, funghi porcini*, mortadella, granella di pistacchio
*Buffalo mozzarella, pistachio pesto, porcini mushrooms *, mortadella, chopped pistachios*

*prodotto surgelato/frozen product


miseria nobiltà



Le Ingalatone

Tognazzi

€ 11,00

Rucola, pomodoro ciliegino, funghi champignon, bresaola, noci, scaglie di grana, riduzione di aceto balsamico

Rocket, tomato, cherry, champignon mushrooms, bresaola, walnuts, parmesan flakes, reduction of balsamic vinegar

Gassman

€ 12,50

Lattuga romana, petto di pollo grigliato, pancetta croccante, dadolata di pane aromatizzato, salsa caesar, scaglie di grana

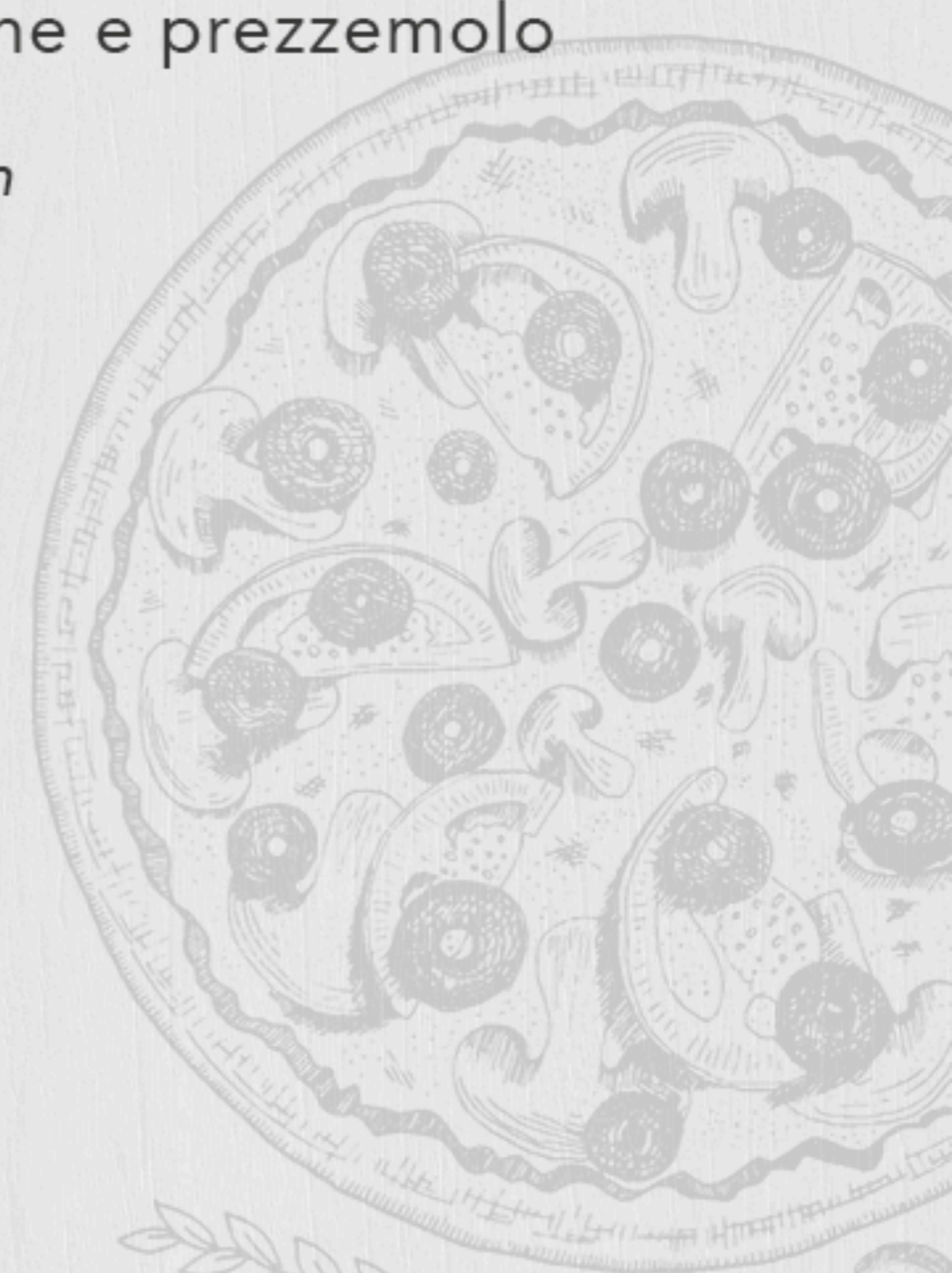
Romaine lettuce, grilled chicken breast, crispy bacon, diced flavored bread, caesar sauce, parmesan flakes

Vianello

€ 12,50

Misto verde, ravanelli, carote, filetti di salmone affumicato, emulsione al limone e prezzemolo

Mixed greens, radishes, carrots, fillets of smoked salmon, lemon and parsley emulsion



Vini Wines

Rossi Red

Feudo Arancio

Syrah	€ 16,00
Cabernte Sauvignon	€ 16,00
Nero d'Avola	€ 16,00
Merlot	€ 16,00

Cusumano

Merlot	€ 16,00
Syrah	€ 16,00

Firriato

Le Sabbie dell'Etna (Etna rosso)	€ 18,00
-------------------------------------	---------

Chiaramonte (Nero d'Avola)	€ 18,00
-------------------------------	---------

S. Agostino (Nero d'Avola-Syrah)	€ 28,00
-------------------------------------	---------

Cottanera

Barbazzale (Etna rosso)	€ 18,00
-------------------------	---------

Avide

Cerasuolo di Vittoria	€ 18,00
Frappato	€ 18,00

Duca di Salaparuta

Calanica (Syrah)	€ 18,00
------------------	---------

Lavico (Nerello Mascalese)	€ 28,00
-------------------------------	---------

Nicosia

Vulkà (Etna rosso)	€ 20,00
--------------------	---------

Planeta

La Segreta	€ 18,00
------------	---------

Plumbago (Nero d'Avola)	€ 20,00
----------------------------	---------

Bianchi White

Feudo Arancio

Tinchitè (bianco/rosè)	€ 16,00
Inzolia	€ 16,00
Chardonnay	€ 16,00

Cottanera

Barbazzale (Cataratto)	€ 18,00
------------------------	---------

Milazzo

Bianco di Nera	€ 22,00
----------------	---------

Firriato

Chiaramonte	€ 16,00
-------------	---------

(Chardonnay)	
--------------	--

Sabbie dell'Etna	€ 16,00
------------------	---------

(Etna bianco)	
---------------	--

Charme	€ 16,00
--------	---------

Le Bollicine

Villa Sandi

Prosecco	€ 17,00
----------	---------

Spumante dolce	€ 17,00
----------------	---------

Santero

Prosecco dolce	€ 16,00
----------------	---------

Spumante dolce	€ 16,00
----------------	---------

Bevande Drinks

Acque Waters

Lete (1lt)	€ 2,50
San Benedetto (1l naturale)	€ 2,50
San Benedetto (1lt frizzante)	€ 2,50

Soft Drink

Chinotto (lattina 33cl)	€ 2,50
Sprite (bottiglia 33 cl)	€ 3,00
Coca Cola (bottiglia 33cl)	€ 3,00
Coca Cola Zero (bottiglia 33cl)	€ 3,00
Fanta (bottiglia 33 cl)	€ 3,00

Birre (in bottiglia) Bottled beers

Birra Heineken (33cl)	€ 3,50
Birra Corona (33cl)	€ 3,50
Birra Ceres (33cl)	€ 3,50
Birra Messina Cristalli di Sale	€ 5,50
Birra Moretti Baffo d'Oro (66cl)	€ 5,00
Birra Erdinger (50cl)	€ 5,50
Namastè Artigianale (33cl)	€ 6,00
Namastè Artigianale (75cl)	€ 14,00
Birra Fischer (66cl)	€ 6,50

Bevande Drinks

Birre (alla spina) **Beers** (on tap)

Baffo d'Oro piccola

€ 3,50

Baffo d'Oro media

€ 4,50

Ichnusa bianca piccola

€ 4,00

Ichnusa bianca media

€ 5,50

Moretti "La Rossa" piccola

€ 4,00

Moretti "La Rossa" media

€ 5,50

Digestivi e Caffè

Caffè - Coffee

€ 1,00

Rosolio

€ 3,00

Limoncello

€ 3,00

Amari

€ 3,50

Super alcolici - Super alcohol

€ 4,00

Super alcolici Riserve

€ 8,00

Super Alcohol Reserves



miseria e nobiltà

Allergeni Alimentari

1. Cereali contenenti glutine (cioe' grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

c) sciroppi di glucosio a base d'orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

2. Crostacei e prodotti derivati

3. Uova e prodotti derivati

4. Pesce e prodotti derivati, tranne:

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

b) a e nel vino.

5. Arachidi e prodotti derivati

6. Soia e prodotti derivati, tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello

di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

c) oli vegetali derivati da fitostereoli esteri a base di soia;

d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;

b) lattitolo.

8. Frutta a guscio, cioe' mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

9. Sedano e prodotti derivati

10. Senape e prodotti derivati

11. Semi di sesamo e prodotti derivati

12. Anidride solforosa e esposti come SO₂

13. Lupini e prodotti derivati

14. Molluschi e prodotti derivati