



“u vinu
è bonu
pi occu
su sapi biviri”

a vigna
voli a maniata

“a pignata taliata 'un vugghi mai...”

TRATTORIA

LA PIGNATTA

PIZZERIA

cu mancia
fa muddichi

“a pignata taliata 'un vugghi mai...”

“Aranci, aranci,
di cu su li guai
si li chiandì.”

“a pignata taliata 'un vugghi mai...”

◆ FRIGGITORIA ◆

PATATINE*/CHIPS* € 4,00

CROCCHETTE*/CROQUETTES* € 5,00

OLIVE ASCOLANE*/ASCOLANE OLIVES* € 5,00

MOZZARELLINE PANATE*/BREADED MOZZARELLA BALLS* € 5,00

PATATE SFIZIOSE*/FANCY POTATOES* € 5,00

FRITTURA MISTA*/MIXED FRY* € 7,00



◆ ANTIPASTI DI CARNE ◆

CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA € 12,00
BEEF CARPACCIO, ROCKET AND SLICED GRANA CHEESE

RUSTICO/RUSTIC € 10,00

MISTO DI SALUMI/MIXED MEATS € 9,00

BRESAOLA, RUCOLA E PARMIGIANO REGGIANO € 8,00
BRESAOLA, ROCKET AND PARMESAN CHEESE

CAPRESE/SLICED TOMATO AND MOZZARELLA € 7,00

MISTO DI FORMAGGI/MIXED CHEESE € 10,00



◆ ANTIPASTI DI PESCE ◆

MISTO MARE/ MIXED SEAFOOD € 16,00

INSALATA DI MARE/SEA SALAD € 13,00

COCKTAIL DI GAMBERI/SHRIMP COCKTAIL € 9,00

ZUPPA DI COZZE/MUSSEL SOUP € 10,00

PEPATA DI COZZE/PEPPERED MUSSELS € 10,00

◆ PRIMI DI CARNE E VERDURE ◆

- RAVIOLI AL SUGO DI MAIALE/*RAVIOLI WITH PORK SAUCE* € 9,00
CAVATELLI AL SUGO DI MAIALE/*CAVATELLI AT THE PORK SAUCE* € 8,00
CAVATELLI "ALLA NORMA"/*CAVATELLI "ALLA NORMA"* € 9,00
TROFIE "ALLA SICILIANA"/*TROFIE "ALLA SICILIANA"* € 10,00
CAVATELLI IN TEGAME/*CAVATELLI IN THE PAN* € 10,00
TAGLIATELLE AI PORCINI/*TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS* € 12,00



◆ PRIMI DI PESCE ◆

- SPAGHETTI ALLE VONGOLE/*SPAGHETTI WITH CLAMS* € 13,00
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE/*SPAGHETTI WITH SEAFOOD* € 15,00
TROFIE CON SPADA, GAMBERI E MELANZANA € 12,00
TROFIE WITH SWORDFISH, SHRIMP AND AUBERGINE
RAVIOLI DI PESCE GAMBERI E ZUCCHINE € 12,00
RAVIOLI WITH FISH, SHRIMP AND ZUCCHINI
TAGLIATELLE AI CROSTACEI € 15,00
TAGLIATELLE WITH SHELLFISH



◆ SECONDI DI CARNE ◆

MAIALE MISTO AL SUGO/*PORK WITH TOMATOES SAUCE* € 10,00

FILETTO "ALLA RAGUSANA"/*"RAGUSANA" FILLET STEAK* € 14,00

FILETTO AI PORCINI/*FILLET STEAK WITH PORCINI MUSHROOMS* € 142,00

PICCATA DI VITELLO/*FILLET STEAK* € 14,00

TAGLIATA DI MANZO/*BEEF STEAK* € 14,00

"PALERMITANA" (CARNE O POLLO)/*"PALERMITANA" CUTLET (MEAT OR CHICKEN)* € 9,00

PIATTO UNICO CON CARNE DI CAVALLO/*SINGLE PLATE WITH HORSE MEAT* € 11,00

GRIGLIATA MISTA DI CARNE/*MIXED GRILLED MEATS* € 15,00

TRIPPA/*TRIBE* € 10,00



◆ SECONDI DI PESCE ◆

PESCE SPADA ALLA "PALERMITANA"/*"PALERMITANA" SWORDFISH* € 15,00

PESCE SPADA ARROSTO/*ROASTED SWORDFISH* € 15,00

CALAMARI ARROSTO/*ROASTED SQUID* € 15,00

FRITTO MISTO DI PESCE/*MIXED FISH FRIED* € 15,00

GAMBERONI ARROSTO/*ROASTED PRAWNS* € 12,00

SPADA, CALAMARI E GAMBERONI ARROSTO € 18,00

ROASTED SWORDFISH, ROASTED SQUID AND ROASTED PRAWNS



♦ CONTORNI ♦

- INSALATA VERDE/*GREEN SALAD* € 3,00
INSALATA MISTA/*MIXED SALAD* € 5,00
INSALATONA/*BIG SALAD* € 8,00
SPINACI* AL BURRO/*SPINACH* WITH BUTTER* € 5,00
VERDURE ARROSTO/*ROASTED VEGETABLES* € 8,00
FUNGHI PLEUS ARROSTO/*ROASTED PLEUROTUS MUSHROOMS* € 7,00



♦ FRUTTA ♦

- ANANAS/*PINEAPPLE* € 3,50
FRUTTA DI STAGIONE/*SEASONAL FRUIT* € 3,00

♦ DOLCI DELLA CASA ♦

- GELO DI LIMONE € 4,00
BIANCO MANGIARE € 4,00
PANNA COTTA € 4,50
CUORE CALDO € ,00



♦ CARTE D'OR ♦

- TARTUFO CLASSICO € 4,50
TARTUFO CUOR DI CAFFE' € 4,50
TIRAMISU' € 5,00
MOUSSE LIMONE CON
CUORE DI LAMPONE € 5,00

♦ SFIZI E DELIZIE ♦

- PARFAIT DI MANDORLE € 4,50
PARFAIT DI PISTACCHI € 4,50
MOUSSE RICOTTA E PERA € 4,50
OTTO VELI € 5,00

◆ PIZZE DI PESCE ◆

FRUTTI DI MARE € 12,00

pomodoro, gambero, polipi, cozze, vongole, olio, prezzemolo/tomato, shrimp, octopus, mussels, clams, olive oil, parsley

FUME' € 10,00

pom., mozz., salmone affumicato, tonno affumicato, spada affumicato, prezz./tom., mozz., smoked salmon, smoked tuna, smoked swordfish, parsley

GRATINATA € 11,00

pom. fresco a cubetti, gambero, cozze, graten, olio, prezz./diced fresh tomato, shrimp and mussels au gratin, olive oil, parsley

GAMBERO € 10,00

pom., gambero, zucchina, rosso d'uovo, prezzemolo/tomato, shrimp, courgette, egg yolk, parsley

MARE E MONTI € 10,00

pom., mozz., funghi, gamberi, crema di asparagi, prezz./tomato, mozzarella, mushrooms, prawns, asparagus cream, parsley

SALMONE € 9,00

pomodoro, mozzarella, salmone, prezzemolo/tomato, mozzarella, salmon, parsley

MASCULINA € 10,00

pomodoro, mascolinu, gambero, olio, prezzemolo/tomato, mascolinu, shrimp, oil, parsley

COCKTAIL € 10,00

pomodoro, mozzarella, gambero, lattuga, salsa rosa/tomato, mozzarella, prawn, lettuce, pink sauce

'NSIPITA € 8,50

pom., mozz., tonno, melanzana, acciughe, capperi, peperoncino, origano/tomato, mozz., tuna, eggplant, anchovies, capers, chilli, oregano

ZUCCA DI MARE € 11,00

crema di zucca, mozz., gamberi, zucchina, rosso d'uovo, olio d'oliva, prezz. / pumpkin cream, mozz., shrimp, courgette, egg yolk, olive oil, parsley



◆ PIZZE SPECIALI ◆

TOPOLINO € 9,50

pomodoro, mozzarella, kebab*, emmenthal, patatine fritte*/tomato, mozzarella, kebab *, emmenthal, fried potatoes *

BUNNY € 10,00

pom., mozzarella, kebab*, cipolla, emmenthal, mais, lattuga/tomato, mozzarella, kebab *, onion, emmenthal., corn, lettuce

ARCHIMEDE € 10,00

mozz., kebab*, patate arrosto, cipolla, rucola, grana in cottura/mozz., kebab *, roast potatoes, onion, rocket, parmesan cheese

SFIZIOSA € 9,00

mozzarella, pancetta, crema di asparagi, uovo sbriciolato, cipolla/mozzarella, bacon, asparagus cream, crumbled egg, onion

DELIZIOSA € 9,50

pomodoro ciliegino, mozz., porcini, crema di carciofi, prezzemolo/cherry tomato, mozz., porcini, artichoke cream, parsley

SPECIALE € 9,00

pomodoro, mozzarella, crema di carciofi, speck, origano/tomato, mozzarella, artichoke cream, speck, oregano

ZUCCA DI TERRA € 10,00

mozz., crema di zucca, salsiccia fresca, funghi porcini, provola/mozz., pumpkin cream, fresh sausage, porcini mushrooms, provola

CAVALLINA € 10,00

pomodoro, mozzarella, carne di cavallo, cipolla, emmenthal/tomato, mozzarella, horse meat, onion, Emmenthal cheese

CAPOCOLLO € 11,00

pomodoro, mozzarella, capocollo di Suino nero dei Nebrodi, stracciatella di Bufala, rucola, olio, pepe nero origano
tomato, mozzarella, Nebrodi black pig capocollo, Buffalo stracciatella, rocket, oil, black pepper, oregano

IMPASTO NAPOLI SUPPLEMENTO 1,00 €

◆ PIZZE CLASSICHE ◆

PIGNATTA € 9,00

pomodoro, ciliegino, melanzane, zucchine, graten/cherry tomato, aubergine, courgette, au gratin

RUSTICA € 10,00

pomodoro, mozzarella, salame, verdure arrosto (pleus, patate, zuccina, radicchio), prezzemolo
tomato, mozzarella, salami, roast vegetables (pleurotus mushrooms, potatoes, courgette, radicchio), parsley

MORTADELLINA € 8,00

mozzarella, mortadella, granella di pistacchio, olio, origano/mozzarella, mortadella, chopped pistachios, olive oil, oregano

BOLOGNESE € 8,00

pom., mozz., mortadella, acciughe, olive nere, prezzemolo/tomato, mozzarella, mortadella, anchovies, black olives,

SLURP € 9,00

pomodoro, mozzarella, funghi pleus arrosto, zuccina, olive nere, spalla cotta, prezzemolo, olio
tomato, mozzarella, roast pleurotus mushrooms, turkey, black olives, cooked shoulder, parsley, oil

INSALATISSIMA € 8,50

pomodoro fresco a cubetti, tonno, olive nere, mais, rucola/fresh diced tomato, tuna, black olives, corn, rocket

PRIMAVERA € 8,00

pomodoro, mozzarella, mais, piselli*, funghi freschi, olive nere, olio, origano
tomato, mozzarella, corn, peas *, fresh mushrooms, black olives, olive oil, oregano

A MODO MIO € 10,00

pomodoro a pezzetti, mozzarella, tonno, funghi pleus, patate arrosto, cipolla, prezz.
chopped tomato, mozz., tuna, pleurotes mushrooms, roast potatoes, onion, parsley



PORCINI € 8,00

pomodoro, mozzarella, funghi porcini, prezzemolo/tomato, mozzarella, porcini mushrooms, parsley

GREEN € 8,50

pomodoro, mozzarella, olive verdi, funghi pleus arrosto/tomato, mozzarella, green olives, roast pleus mushrooms

CALZONE € 7,50

pom., mozz., funghi freschi, spalla cotta, olio, origano/tomato, mozzarella, fresh mushrooms, cooked shoulder, olive oil, oregano

TRENTINA € 9,00

pomodoro, mozzarella, funghi porcini, speck, prezzemolo/tomato, mozzarella, porcini mushrooms, speck, parsley

OBELIX € 9,00

pom., mozzarella, funghi porcini, salame di cinghiale, prezzemolo/tomato, mozzarella, porcini mushrooms, wild boar salami, parsley

PANCETTA € 8,50

pomodoro, mozzarella, funghi porcini, pancetta, prezzemolo/tomato, mozzarella, porcini mushrooms, bacon, parsley

BUON APPETITO € 8,00

pomodoro, mozzarella, capuliatto, salsiccia fresca, peperoncino/tomato, mozzarella, capuliatto, fresh sausage, chilli pepper

CAMPAGNOLA € 8,00

pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, ricotta/tomato, mozzarella, fresh sausage, ricotta

PANNA € 7,00

pomodoro, mozzarella, spinaci*, mais, panna/tomato, mozzarella, spinach *, corn, cream

IMPASTO NAPOLI SUPPLEMENTO 1,00 €

◆ PIZZE CLASSICHE ◆

4 FORMAGGI € 8,00

mozzarella, provola ragusana, caciocavallo, ricotta fresca/mozzarella, Ragusa provola, caciocavallo, fresh ricotta

FANTASIA € 8,00

pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi freschi, spinaci*, mais, olio, origano
tomato, mozzarella, artichokes, fresh mushrooms, spinach *, corn, olive oil, oregano

DELICATA € 7,50

cilieginio, mozzarella fresca, basilico, olio, origano/cherry tomato, fresh mozzarella, basil, olive oil, oregano

CAROLINA € 8,00

pomodoro fresco a cubetti, mozzarella di bufala, olio, origano/diced fresh tomato, buffalo mozzarella, olive oil, oregano

007 € 8,00

pomodoro, mozzarella, funghi freschi, würstel, uova, olive nere, spalla cotta, olio, origano
tomato, mozzarella, fresh mushrooms, frankfurters, eggs, black olives, cooked shoulder, olive oil, oregano

PARMIGIANA € 8,00

pomodoro, mozzarella, melanzana, spalla cotta, uovo, Parmigiano Reggiano
tomato, mozzarella, aubergine, cooked shoulder, egg, parmesan cheese



CAPRESE € 7,00

pomodoro fresco a cubetti, mozzarella, basilico, olio, origano/diced fresh tomato, mozzarella, basil, olive oil, oregano

NORMA € 7,00

pomodoro, mozzarella, melanzana, ricotta salata, basilico/tomato, mozzarella, aubergine, salted ricotta, basil

ME GUSTA € 7,00

pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante, spalla cotta, peperoncino, olio, origano
tomato, mozzarella, spicy sausage, cooked shoulder, red pepper, olive oil, oregano

CAPRICCIOSA € 8,00

pomodoro, mozzarella, carciofini, piselli*, olive nere, spalla cotta, olio, origano
tomato, mozzarella, artichokes, peas *, black olives, cooked shoulder, olive oil, oregano

4 STAGIONI € 8,00

pomodoro, mozzarella, funghi freschi, melanzane arrosto, piselli*, spalla cotta, olio, origano
tomato, mozzarella, fresh mushrooms, aubergines, roast, peas *, cooked shoulder, olive oil, oregano

DIMMI € 7,00

pomodoro, mozzarella, würstel, spalla cotta, olio, origano/tomato, mozzarella, frankfurter, cooked shoulder, olive oil, oregano

CHIPS € 7,00

pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte*/tomato, mozzarella, frankfurter, french fries *

DEL PIZZAIOLO € 8,00

pomodoro ciliegino, cipolla, rucola, grana padano in cottura, basilico/cherry tomato, onion, rocket, grana cheese, basil

TONNO € 8,00

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olive nere, origano/tomato, mozzarella, tuna, onion, black olives, oregano

NAPOLETANA € 7,00

pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere/tomato, mozzarella, anchovies, black olives

IMPASTO NAPOLI SUPPLEMENTO 1,00 €

◆ PIZZE CLASSICHE ◆

BRESAOLA € 8,50

pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, Parmigiano Reggiano, olio, origano
tomato, mozzarella, bresaola, rocket, parmesan cheese, olive oil, oregano

QUEEN € 8,50

pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, Parmigiano Reggiano, olio, origano
tomato, mozzarella, raw, rocket, parmesan cheese, olive oil, oregano

SPECK € 7,50

pomodoro, mozzarella, speck, olio, origano/*tomato, mozzarella, speck, olive oil, oregano*

CRUDO € 7,50

pomodoro, mozzarella, crudo, olio, origano/*tomato, mozzarella, raw, olive oil, oregano*

NOCI € 8,50

mozzarella, gorgonzola dolce, crudo, noci/*mozzarella, sweet, raw gorgonzola cheese, walnuts*

BOSCAIOLO € 9,00

pom., mozz., salsiccia fresca, funghi porcini, olive nere/*tomato, mozzarella, fresh sausage, porcini mushrooms, black olives*

NONNA € 8,00

mozzarella, capuliatto, salsiccia fresca, olive nere, peperoncino, prezzemolo
mozzarella, capuliatto, fresh sausage, black olives, red pepper, parsley

MARGHERITA € 5,50

pomodoro, mozzarella, olio, origano/*tomato, mozzarella, olive oil, oregano*

BIANCANEVE € 5,50

mozzarella, olio, origano/*mozzarella, olive oil, oregano*

FACCIA DI VECCHIA € 3,50

olio, origano/*olive oil, oregano*



◆ PIZZOLI ◆

PIZZOLO DEL BOSCO € 12,00

mozz, funghi porcini, funghi pleus, funghi freschi/*mozzarella, porcini mushrooms, pleurotes mushrooms, fresh mushrooms*

PIZZOLO RAFFINATO € 12,00

pomodoro fresco, mozzarella, crudo, Parmigiano Reggiano/*fresh tomato, mozzarella, raw, parmesan cheese*

◆ PIZZE DOLCI ◆

CIOCCONUT € 6,00

Nutella, mandorle tostate, cocco/*Nutella, toasted almonds, coconut*

CIOCCORICO € 7,00

ricotta dolce, cannella, scaglie di cioccolato, buccia di limone grattugiato/*sweet ricotta, cinnamon, chocolate flakes, grated lemon peel*

RICOTTA E NUTELLA € 7,00

Ricotta dolce, Nutella/sweet ricotta, Nutella

IMPASTO NAPOLI SUPPLEMENTO 1,00 €

◆ BEVANDE ◆

- ACQUA NATURALE o FRIZZANTE LT. 1 € 3,00
ACQUA NATURALE o FRIZZANTE CL. 50 € 2,00
ACQUA FERRARELLE LT. 1 € 3,00
COCA COLA IN VETRO 1 LT. € 4,50
COCA COLA IN VETRO 33 CL. € 2,50
LATTINE COCA COLA-FANTA-SPRITE CL. 33 € 2,00
GASSOSA PICCOLA IN VETRO € 2,00

◆ BIRRE ◆

- BIRRA BAFFO D'ORO CL. 33 € 2,50
BIRRA HEINEKEN CL. 33 € 2,50
BIRRA SICILIANA SEMEDORATO CL 33 € 2,50
BIRRA SICILIANA SEMEDORATO ROSSA CL 33 € 3,50
BIRRA BAFFO D'ORO CL. 66 € 4,50
BIRRA HEINEKEN CL. 66 € 4,50
BIRRA SICILIANA SEMEDORATO CL 66 € 4,50

◆ VINI ROSSI ◆

- NERO D'AVOLA IL MORO € 20,00
NERO D'AVOLA PASSO DELLE MULE € 20,00
NERO D'AVOLA SETTE SOLI € 12,00
CERASUOLO PLANETA € 20,00
CERASUOLO VALLE DELL'ACATE CL 75 € 19,00
ETNA ROSSO MURGO CL. 75 € 26,00
CORVO ROSSO CL. 37,5 € 10,00

◆ VINI BIANCHI ◆

- PLANETA LA SEGRETA € 18,00
CORVO GLICINE € 15,00
CORVO € 12,00
LEVANTE (FRIZZANTE) € 15,00
BIANCO DI NERA CL. 75 € 24,00
BIANCO DI NERA CL. 37,5 € 12,00
CHARME CL. 75 € 24,00
CHARME CL. 37,5 € 12,00

◆ VINI LOCALI ◆

- VINO LOCALE BIANCO O ROSSO LT. 1 € 10,00
VINO LOCALE BIANCO O ROSSO LT. ½ € 6,00
VINO LOCALE BIANCO O ROSSO LT. ¼ € 4,00

◆ BAR ◆

- CAFFE' € 1,00
GRAPPA € 3,00
AMARO € 2,00
LIMONCELLO € 2,00



***L'ASTERISCO INDICA I PRODOTTI SURGELATI**
**ASTERIKS INDICATES FROZEN PRODUCTS*

SUPPLEMENTO PIZZA SENZA GLUTINE € 3,00
SUPPLEMENT PRICE PIZZA GLUTEN FREE

SUPPLEMENTI DA € 0,50 A € 3,00
SUPPLEMENTS

COPERTO € 2,00
COVER CHARGE

ELENCO DEGLI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI REG. (UE) N. 1169 DEL 25/10/2011
LIST OF FOOD CONSIDERED ALLERGENS REG. (EU) No 1169 OF 25/10/2011
ALLA CORTESE ATTENZIONE DEI NOSTRI CLIENTI.

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. 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 del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.
9. Sedano e prodotti a base di sedano. 10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO.
13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

1. Cereals containing gluten, namely: wheat; rye; barley; oats; farro; kamut or their hybridised strains, and products thereof.
2. Crustaceans and shellfish products. 3. Eggs and egg-based products. 4. Fish and fish-based products.
5. Peanuts and peanut-based products. 6. Soya and soya-based products. 7. Milk and milk-based products including lactose.
8. Nuts - namely: almonds (*Amygdalus communis* L.); hazelnuts (*Corylus avellana*); walnuts (*Juglans regia*);
cashews (Western *Anacardium*); pecan nuts [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch]; Brazil nuts (Brazil nut);
Pistachios (*Pistacia vera*); Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and their products.
9. Celery and celery-based products. 10. Mustard and products containing mustard. 11. Sesame seeds and sesame seed base.
12. Sulphur Dioxide and sulphates at concentrations above 10 mg / kg or 10 mg/l expressed as SO.
13. Lupini beans and lupine-based products. 14. Molluscs and their products.



TRATTORIA

LA PIGNATTA

PIZZERIA

