



# volù

PIZZA CONTEMPORANEA



## PER INIZIARE

**LE BARCHETTE €5.5**

CROCCANTI PATATINE FRITTE CON BUCCIA\*.

**BARCLETTE AL PISTACCHIO €8**

CROCCANTI PATATINE FRITTE CON BUCCIA\*, CREMA DI PISTACCHIO DI SICILIA, STRACCIATELLA DI BUFALA.  
+ €2 CON BACON

**LE DOLCI €8**

PATATE DOLCI AMERICANE\*, CREMA DI PISTACCHIO DI SICILIA, STRACCIATELLA DI BUFALA.  
+ €2 CON BACON

**CACIO PEPE & LIME €7.5**

CROCCANTI PATATINE FRITTE CON BUCCIA\*, CREMA DI PECORINO ROMANO DOP, PEPE NERO, LIME.

---

**IL TRADIZIONALE €18**

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI DELLA TRADIZIONE SICILIANA E ITALIANA.

---

**TRIS DI MONTANARINE €12**

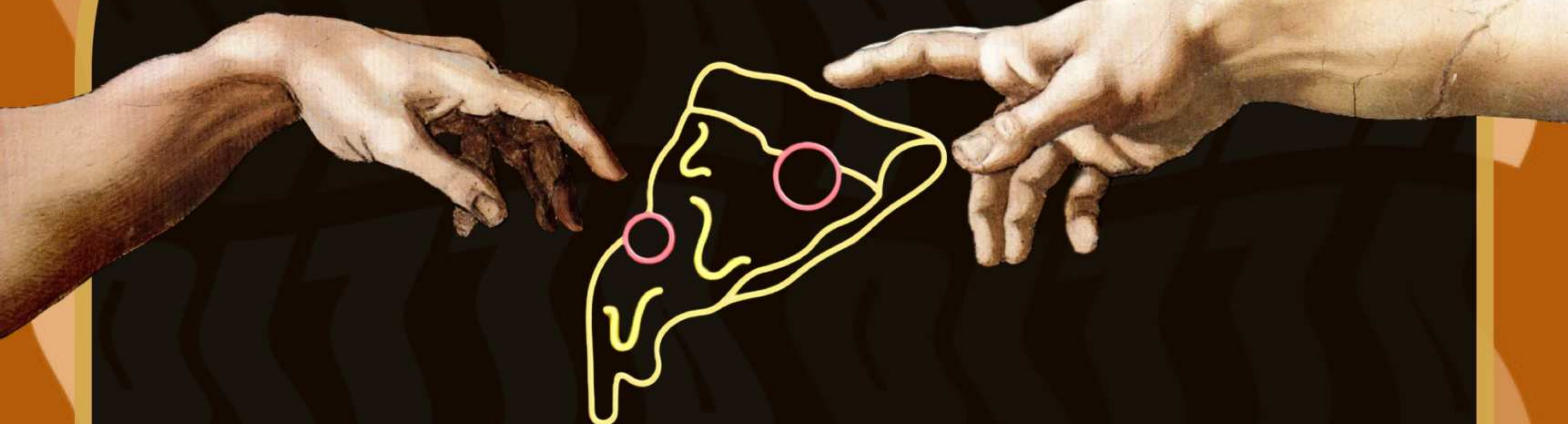
- PASSATA DI POMODORINO D'ATTERINO, MELANZANA FRITTA, CREMA DI RICOTTA SALATA, BASILICO FRESCO.
- CREMA DI PISTACCHIO SICILIANO, MORTADELLA DI BOLOGNA IGP, FARINA DI PISTACCHIO SICILIANO.
- STRACCIATELLA DI BUFALA, BLACK ANGUS AFFUMICATO IN LEGNO DI FAGGIO, PERLE DI TARTUFO NERO, TUORLO D'UOVO MARINATO GRATTUGIATO.





# volù

PIZZA CONTEMPORANEA



## LE MARGHERITE

**SUA MAESTÀ LA MARGHERITA €8**

POMODORO PELATO, FIOR DI LATTE, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

**VERACE €10.5**

POMODORO PELATO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

**POMOD'ORO €8.5**

CREMA DI POMODORINO GIALLO, PROVOLA AFFUMICATA DI NAPOLI, PEPE NERO MACINATO, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

**MARGHERITA SBAGLIATA €13**

PIZZA IN DOPPIA COTTURA (FRITTA 180° - FORNO 480°), POMODORO PELATO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP A CRUDO, GRANA PADANO DOP, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

**MARGHERITA POP €13.5**

POMODORO PELATO, STRACCIATELLA DI BUFALA, DATTERINO ROSSO SEMI-DRY, PESTO FRESCO ALLA GENOVESE.

**LAVIKA €13.5**

CREMA DI POMODORO NERO AI CARBONI ATTIVI VEGETALI, STRACCIATELLA DI BUFALA AFFUMICATA, DATTERINO ROSSO SEMI-DRY, FILI DI PEPERONCINO BASILICO FRESCO, OLIO AI CINQUE PEPERONCINI (SERVITO A PARTE).



# TRADIZIONE CONTEMPORANEA

TRADIZIONALI NEGLI ABBINAMENTI,  
CONTEMPORANEE NELL'IMPASTO.

## MARINARA ANTICA €5.5

POMODORO PELATO, OLIO ALL'AGLIO, ORIGANO, BASILICO FRESCO.

## BIANCANEVE €7.5

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

## AI PORCINI €10.5

POMODORO PELATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI PORCINI, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

## CAPRICCIOSA €13.5

POMODORO PELATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO DI PRAGA, CROCCANTI SPICCHI DI CARCIOFO\*, FUNGHI FRESCHI, OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

## AI FRIARIELLI €11.5

CREMA DI FRIARIELLI CAMPANI, PROVOLA AFFUMICATA DI NAPOLI, SALSICCIA DI SUINO SICILIANO BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

## CALZONE €9

PROVOLA AFFUMICATA DI NAPOLI, PROSCIUTTO COTTO DI PRAGA, IN CHIUSURA POMODORO PELATO, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

## DOP €13.5

CREMA DI POMODORINO GIALLO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP, SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

## MEDITERRANEA €11.5

POMODORO PELATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FILETTI DI TONNO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.



# LE CONTEMPORANEE

## LE NOSTRE IDEE DI CONTEMPORANEITÀ

### NORMALISSIMA €12

CREMA DI MELANZANE ARTIGIANALE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MELANZANA FRITTA, PASSATA DI POMODORINO DATTERINO, CREMA DI RICOTTA SALATA, BASICO FRESCO.

### CAPONATA 2.0 €13

CREMA DI ZUCCHINE ARTIGIANALE, DATTERINO ROSSO SEMI-DRY, MELANZANE FRITTE, KETCHUP DI CIPOLLA BIANCA DI GIARRATANA, OLIVE TAGGIASCHE, PINOLI, PEPERONE CRUSCO CROCCANTE, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

### EVOLUZIONE DI MARINARA €13

CREMA DI POMODORINO GIALLO, DATTERINO ROSSO SEMI-DRY, ALICI DI CETARA, OLIO ALL'AGLIO, POLVERE DI OLIVE NERE, ORIGANO.

### ORO VERDE €13

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORTADELLA DI BOLOGNA IGP, BURRATINA DI BUFALA, CREMA DI PISTACCHIO DI SICILIA, FARINA DI PISTACCHIO DI SICILIA.

### ORO NERO €19

CREMA DI TARTUFO NERO ESTIVO, STRACCIATELLA DI BUFALA, MORTADELLA DI BOLOGNA IGP, PERLE DI TARTUFO NERO, BASILICO, OLIO EVO.

### NEBRODI €14

CREMA DI ZUCCHINE ARTIGIANALE, PROVOLA AFFUMICATA DI NAPOLI, COPPA DI SUINO NERO DEI NEBRODI, CHIPS DI ZUCCHINE, CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

### VOLHÙLK €15.5

CREMA DI ZUCCHINE, STRACCIATELLA AFFUMICATA, PANCETTA AFFUMICATA IN LEGNO DI FAGGIO CROCCANTE, FIORI DI ZUCCA CROCCANTI\*, POLVERE DI OLIVE NERE, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.





### CHI MANGIA PATATE €12.5

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALSICCIA DI SUINO SICILIANO, BARCHETTE FRIES\*, CREMA DI PISTACCHIO DI SICILIA, FARINA DI PISTACCHIO DI SICILIA.

### SWEET DREAMS €13.5

PROVOLA AFFUMICATA DI NAPOLI, BACON CROCCANTE, STICK DI PATATE DOLCI AMERICANE FRITTE\*, FONDUTA DI CHEDDAR.

### TU VO FÀ L'AMERICANO €14

POMODORO PELATO, PEPPERONI (SALAMINO PICCANTE AMERICANO), BURRATINA DI BUFALA, MIELE PICCANTE AL PEPERONCINO DI CALABRIA, OLIO EVO, BASILICO FRESCO.

### IL DIAVOLO VESTE GIALLO €13

CREMA DI POMODORINO GIALLO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SPIANATA CALABRA PICCANTE, STRACCIATELLA DI BUFALA, FILI DI PEPERONCINO, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

### 4 FORMAGGI DELUXE 2.0 €16.5

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROVOLA AFFUMICATA DI NAPOLI, PIACENTINO ENNESE (FORMAGGIO ALLO ZAFFERANO), GRANA PADANO DOP, MIELE AL TARTUFO NERO, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

### PARMIGIANA €14

POMODORO PELATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO DI PRAGA, MELANZANE FRITTE, TUORLO D'UOVO CROCCANTE, CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.

### PISTACCHISSIMO €14.5 (IN COLLABORAZIONE CON PISTACCHISSIMO)

PROVOLA AFFUMICATA DI NAPOLI, BACON CROCCANTE, CREMA DI PISTACCHIO DI SICILIA, DATTERINO ROSSO SEMI-DRY, FARINA DI PISTACCHIO DI SICILIA.



### PORK'N ROLL €16

PROVOLA AFFUMICATA DI NAPOLI, PATATE AL FORNO CON BUCCIA, PULLED PORK COTTO A BASSA TEMPERATURA, CREMA DI CACIO E PEPE, ZESTE DI LIMONE, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.



# LE SELECTION

## SELEZIONE DI PIZZE CONSIGLIATE DAL PIZZA CHEF!

### FOGLIE D'AUTUNNO €20

CREMA DI ZUCCA, PROVOLA AFFUMICATA DI NAPOLI, FUNGHI PORCINI, BACON CROCCANTE, NOCCIOLE TOSTATE, FOGLIE AL FORMAGGIO.

### SOTTO BOSCO €17.5

CREMA DI FUNGHI PORCINI, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PORCHETTA DI ARICCIA IGP, FUNGHI PORCINI, PECORINO ROMANO DOP GRATTUGIATO, NOCCIOLE TOSTATE.

### GHOST 🧛‍♀️ €17.5

CREMA DI ZUCCA, STRACCIATELLA AFFUMICATA, BACON CROCCANTE, FUNGHI PORCINI, POLVERE DI OLIVE, FILI DI PEPERONCINO.

### BLACK ANGUS €23

PIZZA IN DOPPIA COTTURA (FRITTA 180° - FORNO 480°), STRACCIATELLA DI BUFALA, MISTICANZA, BLACK ANGUS AFFUMICATO IN LEGNO DI FAGGIO, PERLE DI TARTUFO NERO, TUORLO D'UOVO MARINATO GRATTUGIATO.

### LITTLE ITALY €18.5

PIZZA IN DOPPIA COTTURA (FRITTA 180° - FORNO 480°), STRACCIATELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP, DATTERINO ROSSO SEMI-DRY, PESTO DI BASILICO ALLA GENOVESE, POLVERE DI OLIVE NERE.

**N.B. LA SOTTRAZIONE DEGLI INGREDIENTI DALLA PIZZA NON MODIFICA IL PREZZO.**

**I PREZZI SI RIFERISCONO ALLA CONSUMAZIONE AL TAVOLO E ASPORTO.**



# PANIPIZZA

## FILONCINO CROCCANTE COTTO NEL FORNO A PIETRA

POIS €12

STRACCIATELLA DI BUFALA, MORTADELLA DI BOLOGNA IGP, CREMA DI PISTACCHIO DI BRONTE DOP, OLIO EVO.

GENOVESE €12

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, DATTERINO ROSSO SEMI DRY, PESTO DI BASILICO FRESCO ALLA GENOVESE, OLIO EVO.

CRISPY €12

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BACON CROCCANTE, BARCHETTE FRIES\*, FONDUTA DI CHEDDAR.

ARICCIA €12

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PORCHETTA DI ARICCIA, PATATE AL FORNO, CREMA DI CACIO E PEPE.

# INSALATE

## SERVITE CON FOCACCINA

TUNA €10

MISTICANZA, DATTERINO ROSSO, FILETTI DI TONNO, OLIVE, SALSA YOGURT.

ORTO CROCCANTE €10

MISTICANZA, DATTERINO ROSSO SICILIANO, MOZZARELLA DI BUFALA DOP, SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP, PINOLI.

AFFUMICATA €14

MISTICANZA, CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO, POMODORINO ROSSO SEMI-DRY, SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP, OLIO AL LIMONE, PEPE NERO MACINATO.

ITALIANA €12

BURRATINA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP, DATTERINO ROSSO SEMI-DRY, PESTO DI BASILICO FRESCO.



# BEVANDE

ACQUA NATURALE 75CL. €3

ACQUA FRIZZANTE 75CL. €3

COCA - COLA 33CL. €3

COCA - COLA ZERO 33CL. €3

FANTA 33CL. €3

SPRITE 33CL. €3

CHINOTTO 27,5CL. €3.5

STELLA ARTOIS 0,2CL. €4 - 0,4CL. €6.5



TIPO: LAGER

GUSTO: FRESCO E RAFFINATO, PIACEVOLMENTE AMARA, CON SCHIUMA RICCA E PERSISTENTE.

COLORE: LIMPIDO GIALLO PAGLIERINO

GRADAZIONE ALCOLICA: 5%

TIPO DI FERMENTAZIONE: BASSA

LEFFE ROUGE 0,33 CL. €7



TIPO: ROSSO D'ABBZIA DOPPIO MALTO

GUSTO: L'OLFATTO È INTENSO E RICHIAMA IL CAFFÈ TOSTATO, CON SENTORI DI FRUTTA CANDITA E PAGLIA BAGNATA. IL GUSTO RIVELA UN CORPO CALDO E MORBIDO, IN CUI IL MALTO LASCIA IL POSTO AD UN RETROGUSTO ERBACEO. IL FINALE, LUNGO E PERSISTENTE, LASCIA UN SENSO DI FRESCHEZZA.

COLORE: AMBRATO

GRADAZIONE ALCOLICA: 6.6%

TIPO DI FERMENTAZIONE: ALTA

FRANZISKANER 0,3CL. €5 - 0,5CL. €8



TIPO: WEISS

GUSTO: RINFRESCANTE, CARATTERIZZATA DA UN'ASSENZA DI AMARO E DA UN AROMA FRUTTATO, FLOREALE E SPEZIATO.

COLORE: BIONDO VELATO

GRADAZIONE ALCOLICA: 5%

TIPO DI FERMENTAZIONE: ALTA



# BEVANDE

ETNA ROSSO €25 / €6.5 CALICE

ETNA BIANCO €26 / €6.5 CALICE

CAFFÈ €1.5

DECAFFEINATO €2

VECCHIO AMARO DEL CAPO €4

SPINAMARA €4.5

UNICUM €4

LIMONCELLO €3.5

JAGERMEISTER €4

AMARU UNNIMAFFISSU €4

GRAPPA €4

GRAPPA BARRICATA €4.5

AVERNA €4

SERVIZIO E COPERTO €2





### CIOCCOLATO & CARAMELLO SALATO

Ganache al cioccolato fondente su uno strato di caramello salato, all'interno di un cestino di frolla al cioccolato fondente. Guarnita con panna montata.



### TIRAMISÙ AL BICCHIERE

Crema al mascarpone e caffè su una base di savoiardo biscuit. Guarnito con polvere di cacao amaro.



### CHEESECAKE CLASSICA

Crema al formaggio e mascarpone (al forno) su una base di frolla al burro. Guarnita con un fiocco di panna montata.



### MOUSSE PISTACCHIO

Mousse al pistacchio tostato su uno strato di frolla al cioccolato. Guarnito con glassa al pistacchio tostato.

**MONOPORZIONI €6**

**CUORE CALDO AL CIOCCOLATO €6.5**

**TORTINO AL CIOCCOLATO CON PANNA**

**NUVOLETTE €6-€6.50**

**NUVOLETTE DI PASTA FRITTA.  
(NUTELLA, NUTELLA DI PISTACCHIO)**

**PIZZA NUTELLA €8**

**PIZZA NUTELLA DI PISTACCHIO €8.5**

**TAGLIO TORTA €5**





## CIBI BEVANDE E PRODOTTI

### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE PRESENTI NEI NOSTRI ALIMENTI E BEVANDE.

I cibi e le bevande prodotti, venduti e somministrati in questo locale contengono i seguenti allergeni:

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

Uova e prodotti a base di uova.

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

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 macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.

Sedano e prodotti a base di sedano.

Senape e prodotti a base di senape.

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Lupini e prodotti a base di lupini.

E' difficile escludere una contaminazione crociata per la presenza di prodotti sfusi. Si prega quindi la gentile clientela, di segnalare al personale la presenza di allergie e/ o intolleranze.

Grazie

NB:

I prodotti con (\*)

sono surgelati e utilizzati in mancanza di reperibilità del prodotto fresco,

il personale di sala è disponibile a dare le informazioni richieste.