CRESCENZIO

pizzeria a tavola

Menù

CRESCENZIO
pizzeria a tavola

Avete presente quando le polpette in foglia di limone sapientemente cucinate vi ricordano quelle della nonna?
O quando un profumo particolare vi riporta indietro nel tempo?

Ecco, è il profumo della Pizza che veniva sfornata dal nonno Crescenzio il punto di partenza di tutto!
La sfida più grande su cui lavorare è quella di portare in alto questo nome perchè pensiamo che la cosa più bella che possa capitare nella vita è lasciare un ricordo, Crescenzio quindi è con noi che continua ancora ad essere ricordato o conosciuto.

Così è iniziato tutto... abbiamo evoluto e plasmato la sua pizza con la più contemporanea versione: soffice come una nuvola ma fragrante, profumata di Grani del nostro territorio e digeribilissima, non perfettamente rotonda ma tecnicamente matura, col bordo pronunciato e dall'alta idratazione.
I prodotti selezionati e serviti non sono da meno ma decorano, accompagnano e completano il gusto dell'impasto.

JOSÉ
(nipote di Crescenzio)

BUONA PIZZA A TUTTI

PIZZERIE D'ITALIA 2023
GAMBERO ROSSO

La Nona edizione della **Guida Pizzerie D'Italia 2023 del Gambero Rosso** ha finalmente premiato anche il nostro Territorio puntando una bandierina su Giarre / Riposto:

CRESCENZIO è stato premiato con DUE SPICCHI entrando nella Guida delle migliori Pizzeria D'Italia riconosciute con determinazione e ampio consenso!

ASPETTANDO LA PIZZA

LE PATATE FRESCHE

Fritte con buccia. 4.80
Fritte con buccia ed emulsione di Caciocavallo. 6.00
Fritte con buccia e zeste di verdello siciliano. 4.80
Al forno con ***Ragusano*** DOP fuso. 5.50

CROCCHÈ (1 PEZZO) 2.00

Patata schiacciata, ***Pecorino*** e ***Scamorza*** affumicata.

PANELLE 5.00

Farina di Ceci, sale, pepe, prezzemolo.

TUMA THAI 4.80

Tuma panata e fritta in salsa agrodolce Thai.

GRISSINI FUMÈ 4.80

Stick di mozzarella affumicata panata e fritta con capuliato di pomodori secchi.

GOURMÈ DI FRITTI 8.30

Arancinetti, ***Tuma*** fritta, Crocchette di patate fresche, Cipolla panata.

TRIS DI BRUSCHETTE 6.60

Pomodorino rosso di Sicilia, ***Stracciatella*** Pugliese, Basilico fresco.
Pesto di ***Pistacchio*** Siciliano e scorzette di agrumi.
Crema di Melanzane homemade, Petali di ***Grana*** Padano DOP.

BEEF-CAKE 10.30

Crudo di Manzo (Fassona), ***Stracciatella*** Pugliese, Scaglie di Sale Maldon, Chips di Basilico e un filo di Olio Extra Vergine di Oliva Levante (Azienda Agricola Feminò).

TARTARA DI GAMBERO 13.00

Gambero Rosso di Mazara battuto, cSale Maldon e Scaglie di Tarturo fresco.

I TAGLIERI

*Accompagnati di **Focaccia** calda di **farina Tipo 1** macinata a pietra, sfornata al momento!*

PRIMO 8.90

Prosciutto Crudo di Parma Levoni con ***Mozzarella*** di Bufala Campana DOP.

CASARO 10.80

Selezione di ***Formaggi*** del Territorio con ***noci***, melata di Ape Nera Sicula.
(Azienda agricola "I Custodi dell' Ape nera)

NAZIONALE 21.80

Gran Tagliere di Salumi & ***Formaggi*** selezionati con confetture del Territorio *(consigliato per 2 persone.*

COPERTO 2 EURO

Gli ingredienti in grassetto costituiscono allergeni, si prega di consultare l'elenco completo a fine menù. In assenza di prodotto fresco sarà utilizzato prodotto surgelato o congelato all'origine.

I NOSTRI IMPASTI

A GARANZIA DEL RISULTATO FINALE DIGERIBILE E GENUINO IMPIEGHIAMO IL TEMPO NECESSARIO PER LA PIÙ CORRETTA MATURAZIONE DELL'IMPASTO.

CLASSICO

Realizzato con farine italiane, impieghiamo la tipo 1 e la 0 che diversamente dalle farine bianche 00 è meno raffinata, contiene germe di grano *(il cuore del chicco di grano)* un integratore naturale tra i più completi che garantisce maggiore digeribilità perchè è ricca di fibre, sali minerali e vitamine.

CEREALI

Realizzato con un mix di cereali, un bleand da noi studiato che parte da farina tipo 0 per ottenere un impasto nutriente e ricco di gusto, notevolmente profumato e croccante.

TIMILIA INTEGRALE BIO

Realizzato con la farina di origine strettamente territoriale integrale, tagliata con la tipo 1 per bilanciare la sua elasticità è un impasto sano, rustico, con una fragranza unica e ruvida

Tutti gli impasti contengono
lievito madre realizzato
con farine macinate a pietra

CEREALI + 2,50 EURO
TIMILIA + 2,50 EURO
SENZA GLUTINE + 3,50 EURO

CLASSI-CHE?

ABBINAMENTO CONSIGLIATO
Rosso di Sergio · ***Sergio Drago***
Bollicina Etna Brut Rosè · ***Cantine Nicosia***

LA MARGHERITA — 7,20

Salsa di pomodoro 100% Italiano, ***Fior di Latte Italiano***, Basilico fresco.

LA SIGNORA MARGHE — 8,20

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Salsa di pomodoro 100% Italiano, Emulsione di Basilico fresco.

DI NORMA — 8,80

Salsa di pomodoro 100% Italiano, ***Fior di Latte Italiano***, Melanzane fritte, ***Ricotta*** salata, Basilico fresco. *(Su richiesta Ricotta al Forno)*

FAI LA CAPRICCIOSA — 9,30

Salsa di pomodoro 100% Italiano, ***Fior di Latte Italiano***, Funghi freschi, Prosciutto cotto artigianale siciliano, ***Uovo***.

IL CALZONE TRINACRIA — 8,50

Tuma, Olive nere, Filetti di ***Acciughe*** "Testa Conserve" in olio bio.

VEGETARIANA — 8,90

Fior di Latte Italiano, Melanzane, Zucchine e Peperoni grigliati, Pomodorino rosso di Sicilia.

Gli ingredienti in grassetto costituiscono allergeni, si prega di consultare l'elenco completo a fine menù. In assenza di prodotto fresco sarà utilizzato prodotto surgelato o congelato all'origine.

I PICCIRIDDI 7,80
Salsa di pomodoro 100% Italiano, ***Fior di Latte Italiano***, Wurstel, Patatine fritte ma fresche.

PARMA 11,80
Salsa di pomodoro 100% Italiano, ***Mozzarelle di Bufala*** Campana DOP, Prosciutto crudo di Parma Levoni 16 mesi, ***Grana*** Padano DOP.

MUNGIBEDDU 7,30
Salsa di pomodoro 100% Italiano, ***Fior di Latte Italiano***, Salame piccante.

PARMIGIANA 9,80
Crema di Melanzane homemade, ***Fior di Latte Italiano***, Prosciutto cotto artigianale siciliano, ***Uovo***, ***Grana*** Padano DOP.

CALABRIA 11,80
Cipolla di Tropea, Capuliato di pomodoro, ***Fior di Latte Italiano***, Peperoncino calabrese sott'olio, ***scaglie di pecorino calabrese***

FUORI-COSTA *(servita completamente a crudo)* 11,80
Rucola fresca, ***Salmone*** affumicato, Pomodorino rosso di Sicilia, ***Grana*** Padano DOP.

LE PIZZE DI CRESCENZIO

MILO 10,80
Fior di Latte Italiano, Friarielli, Salsiccia dei "F.lli Sciuto", Olive nere Passuluni nostrane.

POMOD'ORO 11,40
Salsa di Pomodoro San Marzano, ***Stracciatella*** Pugliese, Pomodorino rosso di Sicilia, Riduzione di Pacchetella di Datterino giallo.

BUFALA RICCA 11,30
Salsa di pomodoro 100% Italiano, ***Mozzarella di Bufala*** Campana DOP, Filetti di ***Acciughe*** in olio BIO "Testa Conserve", Olive Passuluni nostrane.

MESSINESE 10,80
Tuma, Filetti di ***Acciughe*** in olio BIO "Testa Conserve", Scalora Riccia, Pomodorino rosso di Sicilia, Origano.

QUATTRO FORMAGGI 10,30
Fior di Latte Italiano, ***Provola*** Affumicata, ***Grana*** Padano DOP, ***Ricotta*** fresca, ***Noci***.

FUMÈ 11,80
Fior di Latte Italiano, Patate al forno, ***Provola*** affumicata, Guanciale dei Nebrodi "Salumificio Lombardo", Cipolletta fresca.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO
Grillo OI, Doc · ***Bonsignore***

Gli ingredienti in grassetto costituiscono allergeni, si prega di consultare l'elenco completo a fine menù. In assenza di prodotto fresco sarà utilizzato prodotto surgelato o congelato all'origine.

PLINSTACCHIO 13,00

Fior di Latte Italiano, Mortadella di suino nero dei nebrodi "Il Chiaramontano", Pesto di ***Pistacchio*** siciliano, ***Goccia di Bufala*** Campana DOP in uscita.

TINA&TANO 11,30

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Prosciutto cotto artigianale siciliano, Confettura di Fichi "Agrisicilia", Cipolletta fresca.

MEDITERRANEA 11,80

Salsa di pomodoro San Marzano, ***Fior di Latte Italiano***, Filetti di ***Tonno Rosso*** del Mediterraneo "Testa Conserve", ***Mandorle*** di Sicilia *(presidio slow food)*.

CARBO 10,80

Fior di Latte Italiano, Guanciale di Suino nero dei Nebrodi, Uovo, Scaglie di ***Grana*** Padano DOP infornate, Pepe nero.

(...osa con il Tartufo fresco... + 2,00 €)

NEL SOTTOBOSCO 10,80

Fior di Latte Italiano, Funghi Porcini**, Speck del Trentino, ***Provola*** Affumicata.

FIORE DI ZUCCA 10,40

Fior di Latte Italiano, Fiore di Zucca, Coppa di Sant'Angelo di Brolo, Scaglie di ***Provola*** ragusana.

RADICCHIO 9,20

Fior di Latte Italiano, Trevigiano (a crudo), Pere, Gorgonzola, Noci.

MARUZZÈ 12,80

Crema di Melanzane, Guanciale croccante dei Nebrodi (Salumificio Lombardo), ***Fior di Latte Italiano***, Pomodorino Datterino confit, Petali di ***Grana*** Padano DOP

LE PIZZE D'AUTORE

SERVITE A SPICCHI
(INGREDIENTI NON MODIFICABILI)

VERDERAME 14,00

Crema di Zucchine homemade, ***Stracciatella*** pugliese, Guanciale di Suino nero dei Nebrodi, ***Pecorino*** al Tartufo nero, Perle di Aceto Balsamico IGP.

--> ABBINAMENTO CONSIGLIATO
Altrove • *Vivera*

ENNESE DOP 14,00

Fior di Latte Italiano, Melanzane grigliate, Quenelle di ***Ricotta*** fresca, Prosciutto cotto artigianale Siciliano, Buccia di Melanzane croccante, ***Piacentino*** Ennese DOP.

ALBA 14,00

Fior di Latte Italiano, Spuma di ***Grana*** Padano, Culaccia Saracena, Scaglie di Tartufo Nero o Bianchetto fresco.

--> ABBINAMENTO CONSIGLIATO
Catarrato • *Sergio Drago*

RINO&TELLA 14,00

Purè di Patate homemade, Prosciutto crudo di Parma Levoni croccante, ***Stracciatella*** Pugliese, Pomodorino semy dry (solo in 3 spicchi).

--> ABBINAMENTO CONSIGLIATO
Passobianco • *Franchetti*

NEBRODI 14,00

Sfilacci di Maialino nero dei Nebrodi con riduzione di Nero d'Avola, fonduta di ***Tuma*** Persa *(presidio slow food)*, ***Pistacchi*** di Sicilia.

** *prodotto abbattuto all'origine.*

Gli ingredienti in grassetto costituiscono allergeni, si prega di consultare l'elenco completo a fine menù. In assenza di prodotto fresco sarà utilizzato prodotto surgelato o congelato all'origine.

LE INSALATE

VENGONO SERVITE CON FACACCIA CALDA, SALE E PEPE

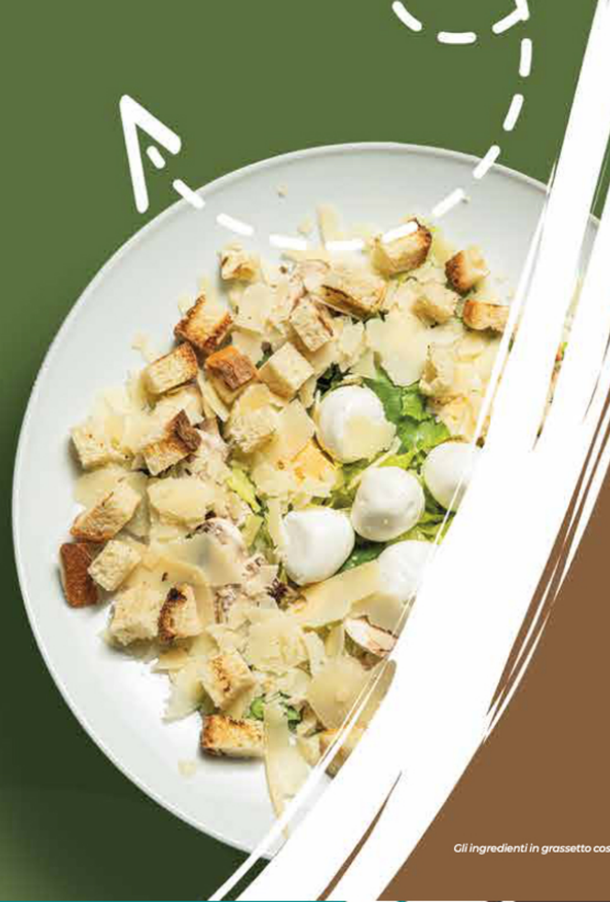
CAPRICCIO 9,00
Gocce di Bufala Campana DOP, Lattuga, ***Grana*** Padano DOP, crostini di ***pane***, ***Uovo*** sodo, Funghi freschi.

TONNATA 12,00
Lattuga, Patate fresche, Pomodorino rosso di Sicilia, Carciofi, Cipolla rossa, Olive nere nostrane, Filetti di ***Tonno*** Rosso del Mediterraneo in olio BIO.

CAPRESE 8,50
Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodoro a fette, Basilico fresco.

VEGETARIANA 11,00
Rucola, Zucchine, Melanzane e Peperoni grigliati, ***Pinoli*** tostati, Perle di Aceto balsamico IGP, ***Grana*** Padano DOP.

ESTATE 8,50
Finocchio, Arance siciliane, ***Pepato*** fresco, Cipolletta fresca.



I NOSTRI DOLCI

IL TARTUFO DI PIZZO CALABRO 6,00
Cioccolato&***Nocciola***, ***Pistacchio***, Limone

LA PIANTA DEL TIRAMISÙ 6,00

LA CHEESECAKE 6,00

CUORE CALDO* AL CIOCCOLATO 6,00

IL DOLCE DI CRESCENZIO 6,00
(chiedi al personale di sala le novità)

Gli ingredienti in grassetto costituiscono allergeni, si prega di consultare l'elenco completo a fine menù. In assenza di prodotto fresco sarà utilizzato prodotto surgelato o congelato all'origine.

SELEZIONE VINI CRESCENZIO

La nostra ricerca e proposta vini vuole offrirvi i giusti strumenti per rendere il vostro convivio unico. Una selezione che vuole raccontare la Sicilia focalizzando l'attenzione sull'Etna senza dimenticare qualche piacevole intrusione di altre regioni vitivinicole d'Italia e del mondo.

Il vigneto Sicilia offre una varietà considerevole di vitigni, interpretazioni e prodotti. La nostra selezione, così come il nostro lavoro di ricerca, è in evoluzione: non abbiamo una carta statica, la aggiorniamo nel tempo.
Ci piace introdurre periodicamente nuove scoperte, sostituire cantine senza perdere i nostri obiettivi: raccontare il lavoro e la storia di gente e di terra. Passione e coraggio sono il volto di una bella Sicilia che vogliamo raccontare e che anche noi mettiamo a tavola.

In carta troverete alcune indicazioni utili sulle certificazioni dei vini. Noterete il focus su cantine e territori che hanno sposato il nostro progetto. Nei nostri menù vi diamo anche qualche suggerimento su probabili abbinamenti che possano arricchire la vostra scelta.

Il nostro staff è a vostra disposizione. *Cin, cin!*

Per Crescenzio
FRANCESCO CHITTARI

BENVENUTI NELLA TERRA DI CRESCENZIO

Sole, mare ed eccellenza. Siamo in quel di Riposto, il porto dell'Etna celebre per esportare il vino in tutto il mondo. Agrumi, frutti esotici e il pesce del mar Jonio fanno da contorno alla nostra idea di Sicilia che vogliamo raccontare al piatto.

Selezioniamo con attenzione e scrupolo i nostri fornitori, uscendo dai confini dell'isola.
Ci piace offrire il meglio, vivendo l'ospitalità in piena chiave siciliana: accoglienti, disponibili e sorridenti.

BOLLICINE

Che sia antipasto o tutto pasto le bollicine sono un'ottima soluzione per rendere briosa questa esperienza di gusto. Abbiamo selezionato alcune tra le migliori espressioni di metodo classico del territorio, piacevoli charmat e alcune intrusioni per sigillare al meglio il convivio.

1877 **€ 35**
Etna Doc, Spumante metodo classico, Nerello Mascalese, Millesimo 2016 Sboccatura 2021 ***Antichi Vinai*** (Randazzo - CT)

ALANTARIA **€ 17**
Spumante metodo charmat, Brut, Insolia, ***Cantine Nicosia*** (Trecastagni - CT)

BRUT **€ 35**
Spumante metodo classico VSQ, Bombino Bianco e Pinot Nero
D'Araprì (San Severo - FG)

LE STRANIZZE **€ 18**
Spumante Brut, Grillo in purezza
Cantina De Gregorio (Sciacca - AG)

BRUT BELLE EPOQUE **€ 195**
Champagne AOC, Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier, 60 mesi sui lieviti, ***Perrier-Jouet*** (Épernay, Francia)

BRUT BLANC DE BLANCS **€ 90**
Champagne AOC, Chardonnay, 36 mesi sui lieviti, ***Perrier-Jouet*** (Épernay, Francia)

BRUT RESERVE VIELLES VIGNES ***Nuovo Arrivato*** **€ 50**
Champagne AOC, Pinot Meunier
Francis Orban (Leuvrigny - Francia)

BRUT RESERVE VINTAGE **€ 250**
Champagne AOC, Pinot Noir e Chardonnay, 72 mesi sui lieviti, ***Dom Perignon*** (Épernay, Francia)

FRANCIACORTA BRUT **€ 40**
Spumante metodo classico, Chardonnay, Millesimo 2013 Sboccatura 2020, ***Rizzini*** (Monticelli Brusati - BS)

IL FRAPPATO 2020 **€ 18**
Spumante rosato metodo charmat, Frappato, ***Tresa*** (Noto, SR)

IL GRILLO 2020 **€ 18**
Spumante metodo charmat, Grillo
Tresa (Noto, SR)

LAMOREMIO **€ 32**
Etna DOC, Spumante rosato, Nerello Mascalese, Millesimo 2017, Sboccatura 2021
Benanti (Viagrande - CT)

NOBLESSE **€ 32**
Metodo classico VSQ, Carricante, Millesimo 2018, Sboccatura 2021
Benanti (Viagrande - CT)

SOSTA TRE SANTI € 30
Etna DOC, Spumante metodo classico, Nerello Mascalese, Millesimo 2017, Sboccatura 2021 ***Cantine Nicosia*** (Trecastagni - CT)

SOSTA TRE SANTI € 30
Etna DOC, Spumante metodo classico rosato, Nerello Mascalese, Millesimo 2018, Sboccatura 2021 ***Cantine Nicosia*** (Trecastagni - CT)

SOSTA TRE SANTI € 25
Sicilia DOC, Spumante metodo classico, Carricante, Millesimo 2018, Sboccatura 2021 ***Cantine Nicosia*** (Trecastagni - CT)

TRENTO DOC BRUT € 30
Trento Doc, Spumante metodo classico, Chardonnay e Pinot Nero, s.a. 24 mesi
Casata Monfort (Lavis - TN)

TRENTO DOC ROSÈ BRUT € 30
Trento Doc, Spumante metodo classico, Chardonnay e Pinot Nero, s.a. 24 mesi
Casata Monfort (Lavis - TN)

PAS DOSÈ € 35
Spumante metodo classico VSQ, Bombino Bianco e Pinot Nero
D'Araprì (San Severo - FG)

VINI FRIZZANTI

NEROMOSSO € 18
Terre Siciliane IGT, Nerello Mascalese,
Antichi Vinai
(Passopisciaro, Castiglione di Sicilia - CT)

ORANGE

MACERATO DI SERGIO € 24
Nuovo Arrivato Terre Siciliane IGT, Catarratto, ***Sergio Drago*** (Alcamo - TP)

VINI BIANCHI

BIANCO DI SAN LORENZO € 18
Sicilia Sud Occidentale, DOC,
Cantine De Gregorio (Sciacca - AG)

ALTROVE 2019 € 20
Terre Siciliane IGT, Chardonnay, Catarratto e Insolia, ***Vivera***
(Linguaglossa - CT)

ARCHINERI 2018 € 55
Etna Doc, Carricante e Catarratto,
Pietradolce
(Passopisciaro, Castiglione di Sicilia - CT)

BIANCO DI SEI 2018 € 30
Etna Doc, Carricante e Catarratto
Palmento Costanzo
(Passopisciaro, Castiglione di Sicilia - CT)

BIANCHI GRILLI PER LA TESTA € 20
Nuovo Arrivato
Trebbiano d'Abruzzo
Torre dei Beati (Loreto Aprutino - PE)

BLUES 2020 € 20
Terre Siciliane IGT, Grillo,
Paolo Calì (Vittoria - RG)

CASE BIANCHE 2020 € 35
Terre Siciliane IGT, Zibibbo
Tenuta Enza La Fauci (Messina - ME)

CATARRATTO DI SERGIO € 25
Terre Siciliane IGT, Catarratto
Sergio Drago (Alcamo - TP)

CHARDONNAY 2019 € 35
IGT Lazio, Viognier, Chardonnay Incrocio Manzoni, Petit Manseng,
Omina Romana (Velletri, Roma)

CIRÒ BIANCO 2021 € 16
Nuovo Arrivato
Gaglioppo, Magliocco, Nerello e Greco Bianco,
Scala Francesco (Cirò - KR)

DERTHONA 2019 € 29
Piemonte IGT, Timorasso
Vigneti Massa (Monleale, AL)

ETNA BIANCO SUPERIORE 2018 € 29
Etna Doc, Carricante e Catarratto
Barone di Villagrande (Milo - CT)

ETNA BIANCO 2018 € 29
Etna Doc, Carricante e Catarratto
Benanti (Viagrande - CT)

ETNA BIANCO 2019 € 32
Etna Doc, Carricante e Catarratto, ***Graci***
(Passopisciaro, Castiglione di Sicilia - CT)

ETNA BIANCO 2018 € 33
Etna Doc, Carricante e Catarratto
Tenuta delle Terre Nere (Randazzo - CT)

FIANO DI AVELLINO € 22
Nuovo Arrivato Fiano di Avellino Doc, Fiano, ***Ciro Picariello*** (Summonte, Av)

GIOCHEREMO CON I FIORI € 22
Nuovo Arrivato Pecorino,
Torre dei Beati (Loreto Aprutino - Pe)

GRECO DI TUFO 2018 € 25
Greco di Tufo Doc, Greco
Ciro Picariello (Summonte, Av)

HERMES DIACTOROS II 2019 € 20
IGT Lazio, Viognier, Chardonnay, Incrocio Manzoni, Petit Manseng
Omina Romana (Velletri, Roma)

MUSCADEDDA 2018 € 20
Terre Siciliane IGT, Moscato Bianco
Marabino (Noto - SR)

MOFETE 2018 € 20
Etna Doc, Carricante e Catarratto
Palmento Costanzo (Passopisciaro, Castiglione di Sicilia - CT)

MONTE SAN NICOLÒ 2019 € 28
Etna Doc, Carricante e Catarratto
Cantine Nicosia (Trecastagni - CT)

NUNA 2018 € 33
Etna Doc, Carricante e Catarratto
Tenute di Nuna (Sant'Alfio - CT)

OI 2020 € 22
Sicilia Doc, Grillo,
Bonsignore (San Cataldo, CI)

PASSOBIANCO 2017 € 39
Terre Siciliane IGT, Chardonnay,
Vini Franchetti
(Passopisciaro, Castiglione di Sicilia - CT)

PASSOBIANCO 2018 € 37
Terre Siciliane IGT, Chardonnay,
Vini Franchetti
(Passopisciaro, Castiglione di Sicilia - CT)

PASSOBIANCO 2019 € 35
Terre Siciliane IGT, Chardonnay,
Vini Franchetti
(Passopisciaro, Castiglione di Sicilia - CT)

SALISIRE 2015 € 35
Etna Doc, Carricante e Catarratto
Vivera (Linguaglossa - CT)

GATTO BIANCO € 17
IGP - Terre Siciliane,
Blend Zibibbo e Inzolia, Vino Biologico
Cantina Funaro (Santa Ninfa - TP)

ROSATI

CIRÒ ROSATO € 20
Nuovo Arrivato
Gaglioppo, Magliocco, Nerello e Greco Bianco, ***Scala Francesco*** (Cirò - KR)

MOFETE € 22
Nuovo Arrivato
Etna Doc, Nerello Mascalese
Nerello Cappuccio, ***Palmento Costanzo***
(Passopisciaro, Castiglione di Sicilia - CT)

ROSATO DI MARTINELLA € 28
Nuovo Arrivato
Etna Doc, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, ***Vivera*** (Linguaglossa - CT)

ETNA ROSATO 2020 € 26
Nuovo Arrivato
Etna Doc, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, ***Tenuta delle Terre Nere*** (Randazzo - CT)

ETNA ROSATO 2021 € 27
Etna Doc, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, ***Graci***
(Passopisciaro, Castiglione di Sicilia - CT)

ETNA ROSATO 2021 € 25
Etna Doc, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, ***Pietradolce*** (Passopisciaro, Castiglione di Sicilia - CT)

OSA € 28
Terre Siciliane IGT, Frappato
Paolo Calì (Vittoria, RG)

PETALO 2020 € 22
Terre Siciliane IGT, Nocera
Tenuta Enza La Fauci (Messina, ME)

ROSEMATTE 2019 € 22
Terre Siciliane IGT,Nerello mascalese
Le Casematte (Faro, Me)

ETNA ROSATO € 28
Nerello Mascalese, Carricante
Barone di Villagrande (Milo - CT)

ROSA DI SANTA TRESA € 22
Terre Siciliane IGT,
Santa Tresa (Vittoria, RG)

ROSSI

ARCHINERI 2016 € 55
Etna Doc, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, ***Pietradolce*** (Passopisciaro, Castiglione di Sicilia - CT)

CERASUOLO 2019 € 35
Cerasuolo di Vittoria DOCG, Frappato e Nero d'Avola, ***Cos*** (Vittoria, Rg)

CIRÒ ROSSO € 25
Nuovo Arrivato
Cirò Rosso Classico Superiore, Gaglioppo, Magliocco, Nerello e Greco Bianco
Scala Francesco (Cirò - Kr)

CUBBURO 2017 € 36
Sicilia Doc, Nero d'Avola, Syrah
Bonsignore (San Cataldo, Cl)

ETNA ROSSO 2019 € 28
Nuovo Arrivato Etna Doc, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio
Barone di Villagrande (Milo - CT)

ETNA ROSSO 2019 € 25
Etna Doc, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, ***Benanti*** (Viagrande - CT)

ETNA ROSSO 2018 € 29
Etna Doc, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, ***Graci***
(Passopisciaro, Castiglione di Sicilia - CT)

ETNA ROSSO 2019 € 30
Etna Doc, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, ***Pietradolce***
(Passopisciaro, Castiglione di Sicilia - CT)

FONDO FILARA FRAPPATO BIOVEGAN € 18
Vittoria Doc, Frappato
Cantine Nicosia (Trecastagni, CT)

FONDO FILARA NERO D'AVOLA € 18
Sicilia Doc, Nero d'Avola
Cantine Nicosia (Trecastagni, CT)

FRAPPATO 2018 € 28
Vittoria Doc, Frappato, ***Cos*** (Vittoria, Rg)

HERMES DIACTOROS I 2015 € 20
IGT Lazio, Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, ***Omina Romana***
(Velletri, Roma)

JAZZ 2020 € 20
Terre Siciliane IGT, Frappato e Nero d'Avola, ***Paolo Calì*** (Vittoria, Rg)

IO 2020 € 26
Sicilia Doc, Nero d'Avola
Bonsignore (San Cataldo, Cl)

LE CUPOLE 2019 € 40
Toscana IGT, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot
Tenuta di Trinoro Vini Franchetti
(Sarteano, Si)

MAESTRO 2020 € 35
Terre Siciliane IGT, Nocera
Tenuta Enza La Fauci (Messina, ME)

MALDAFRICA 2018 € 34
Terre Siciliane IGT, Frappato
Cos (Vittoria, RG)

MOFETE € 20
Nuovo Arrivato
Etna Doc, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, ***Palmento Costanzo***
(Passopisciaro, Castiglione di Sicilia - CT)

MARTINELLA € 30
Nuovo Arrivato
Etna Doc, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, ***Vivera*** (Linguaglossa - CT)

MONTE GORNA € 25
Etna Doc, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio
Cantine Nicosia (Trecastagni - CT)

MONTE GORNA 2014 € 38
Etna Riserva Doc, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio
Cantine Nicosia (Trecastagni - CT)

MONTE SAN NICOLÒ 2018 € 25
Etna Doc, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio,
Cantine Nicosia (Trecastagni - CT)

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO € 20
Nuovo Arrivato
Torre dei Beati (Loreto Aprutino - Pe)

OBLÌ 2013 € 45
Faro Doc, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera e Nero d'Avola
Tenuta Enza La Fauci (Messina, Me)

PASSOROSSO 2017 € 40
Etna Doc, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, ***Vini Franchetti***
(Passopisciaro, Castiglione di Sicilia - CT)

PASSOROSSO 2018 € 38
Etna Doc, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, ***Vini Franchetti***
(Passopisciaro, Castiglione di Sicilia - CT)

PASSOROSSO 2019 € 37
Etna Doc, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, ***Vini Franchetti***
(Passopisciaro, Castiglione di Sicilia - CT)

PERRICONE 2020 € 27
Terre Siciliane IGT, Perricone
Porta del Vento (Camporeale, Pa)

PERTICHETTA 2012 € 30
Piemonte IGT, Croatina,
Vigneti Massa (Monleale, Al)

ROSSO DI SERGIO € 25
Nuovo Arrivato
Terre Siciliane IGT, Nero d'Avola e Syrah, ***Sergio Drago***, (Alcamo, Tp)

SENTIERI 2018 € 22
Piemonte Igt, Barbera
Vigneti Massa (Monleale, AL)

TERRA DEI SOGNI 2019 € 20
Nuovo Arrivato
Terre Siciliane IGT, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Merlot e Nerello Cappuccio ***Vivera*** (Linguaglossa, CT)

SYRAH € 17
IGP - Terre Siciliane, Vino Biologico
Cantina Funaro (Santa Ninfa - TP)

NERO D'AVOLA € 18
DOC - Sicilia, Vino Biologico
Cantina Funaro (Santa Ninfa - TP)

GATTO NERO € 17
IGP - Terre Siciliane, Blend Syrah e Nero D'Avola, Vino Biologico
Cantina Funaro (Santa Ninfa - TP)

BEVANDE

Acqua Panna naturale 75 cl	2.50
S. Pellegrino frizzante 75 cl	2.50
Lete 75 cl	2.50

LE BIOLOGICHE DEL TERRITORIO FATTE CON ACQUA DELL'ETNA E ZUCCHERO DI CANNA

Limonata con succo di "Limone di Siracusa IGP"	3.00
Arancia rossa con succo di "Arancia rossa di Sicilia IGP"	3.00
Chinotto	3.00

BEVANDE GASSATE

Coca Cola 33 cl	2.50
Coca Cola Zero 33 cl	2.50
Fanta 33 cl	2.50

BIRRE ALLA SPINA

BIONDA MESSINA

Piccola	3.50
Grande	5.00

CRISTALLI DI SALE MESSINA

Piccola	3.80
Grande	5.30

ROSSA MC FARLAND

Piccola	3.80
Grande	5.30

BIRRIFICI ARTIGIANALI

BIRRIFICIO DELL'ETNA MADE IN SICILY 37,5 CL

JUNO blanche	7.00
ULYSSES bionda	7.00
EPHESTO rossa doppio malto	7.00
HERACLES bionda con pistacchio verde di Bronte	7.00

ZAGO BIRRIFICIO AGRICOLO 50 CL

IPA	6.50
BIANCA	6.50

OBS MADE IN SICILY 50 CL

CRIATA Bianca (Alc 5,5%)	8.00
RAIS Rossa doppio malto (Alc 7%)	8.00

AMARI & DISTILLATI

Bayles	4.00
Grappa Castagner Barrique	4.00
Grappa Castagner Amarone	6.00
Talisker	5.00
Oban	6.00
Sambuca	4.00
Jagermeister	4.00

LISTA ALLERGENI ALIMENTARI

CEREALI E DERIVATI • vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.

CROSTACEI • vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici. Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.

UOVA • considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sformati, ecc.

PESCE • l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.

ARACHIDI • le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc

SOIA • le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

LATTE • e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il lattiolo.

FRUTTA A GUSCIO • ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.

SEDANO • che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

SENAPE • allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda

SESAMO • spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine;

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI • solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate,aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

LUPINI • presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

MOLLUSCHI • presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.

LISTA DEI SUPPLEMENTI

VERDURE E ORTAGGI	da € 1,50 a € 4,00	**PESCE**	da € 2,50 a € 5,00
SALUMI	da € 2,00 a € 4,00	**PESTI, CREME E FRUTTA SECCA**	da € 1,50 a € 3,00
FORMAGGI E LATTICINI	da € 1,50 a € 4,00		

Mangiare
in modo equilibrato
fa gustare meglio,
fa apprezzare i sapori,
fa evitare gli sprechi.
Se ci aiutate ad evitare
gli sprechi faremo tutti
del nostro meglio,

NON È
LA SVOLTA,
MA SARÀ
ABBASTANZA!

"QUANDO LA PIZZA FINISCE
IL TUO SORRISO RESTA"

CRESCENZIO
pizza a fiuta

WWW.PIZZERIACRESCENZIO.IT