



€ 20

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI TIPICO SICILIANO (DIVISIBILE X 2 PAX)

MORTADELLA DI SUINO NERO DEI NEBRODI, COPPA DOLCE DI SUINO, SALAME TRADIZIONALE SICILIANO, SALAME SANT'ANGELO DI BROLO, SALSICCIA PICCANTE, LARDO DI SUINO NERO, CRUDO SICILIANO - PIACENTINO ENNESE, PEPATO FRESCO PRIMO SALE, PROVOLA DEL CASALE, CANESTRATO AL PISTACHIO E CANESTRATO AL PEPERONCINO, RICOTTA INFORNATA E RICOTTA SALATA, TUTTI ABBINATI A MARMELLATE MYETNA

TYPICAL SICILIAN MEATS AND CHEESE BOARD (FOR 2 PAX)

NEBRODI BLACK PORK MORTADELLA, SWEET COPPA, TRADITIONAL SICILIAN SALAMI, SANT'ANGELO DI BROLO SALAMI, SPICY SALAMI, BLACK PORK LARD, SICILIAN RAW HAM - PIACENTINO ENNESE, PRIMO SALE, PROVOLA DEL CASALE CHEESE, PISTACHIO CHEESE AND CHILLI PEPPER CHEESE, BAKED RICOTTA AND SALTED RICOTTA, ALL COMBINED WITH MYETNA JAMS



€ 15

SELEZIONE DI FORMAGGI TIPICI

PIACENTINO ENNESE, PEPATO FRESCO PRIMO SALE, PROVOLA DEL CASALE, CANESTRATO AL PISTACHIO E AL PEPERONCINO, RICOTTA INFORNATA E RICOTTA SALATA, TUTTI ABBINATI A MARMELLATE MYETNA

SELECTION OF TYPICAL CHEESES

PIACENTINO ENNESE, PRIMO SALE, PROVOLA DEL CASALE CHEESE, PISTACHIO CHEESE AND CHILLI PEPPER CHEESE, BAKED RICOTTA AND SALTED RICOTTA, ALL COMBINED WITH MYETNA JAMS



€ 16

SELEZIONE DI MORTADELLA SICILIANA

SUINO NERO, CON FRIARIELLI, CON MANDORLE E ARANCIA, SERVITE CON BURRATA DI BUFALA SICILIANA

SELECTION OF SICILIAN MORTADELLA

BLACK PORK, WITH FRIARIELLI, WITH ALMOND AND ORANGE SERVED WITH SICILIAN BUFFALO BURRATA



€ 10

PARMIGIANA DI MELANZANE IN TERRINA

MELANZANE FRITTE, SALSA DI POMODORO, PROVOLA, PARMIGIANO, BASILICO

AUBERGINES PARMIGIANA

FRIED AUBERGINES, TOMATO SAUCE, PROVOLA, PARMESAN, BASIL



€ 10

CAPONATA DI VERDURE FRESCHE

MIX DI VERDURE FRESCHE FRITTE IN SALSA AGRODOLCE CON PINOLI E UVETTA

FRESH VEGETABLE CAPONATA

MIX OF FRIED FRESH VEGETABLES IN SWEET AND SOUR SAUCE WITH PINE NUTS AND RAISINS



€ 10

CALICEDDI CON CROSTINI DI PANE

VERDURE SELVATICHE SALTATE CON AGLIO, OLIO E PEPERONC

CALICEDDI WITH BREAD CRUSTNS

WILD VEGETABLES SAUTÉED WITH GARLIC, OIL AND CHILLI PEPPER



€ 6

PATATE FRITTE

SERVITE CON SALSE MYETNA E MAIONESE AROMATIZZATA AGLI OLI MYETNA

FRENCH FRIES

SERVED WITH MYETNA SAUCES AND MAYONNAISE FLAVORED WITH MYETNA OILS



€ 10

FRITTO MISTO SICILIANO

2 PANELLE, 2 ARANCINETTI AL PISTACCHIO, 2 MACCO FRITTO, 2 FRITTI DEL GIORNO

SICILIAN MIXED FRIED FOOD

2 CHICKPEAS PANELLE, 2 PISTACHIO ARANCINI, 2 FRIED PASTA WITH FAVA BEANS CREAM, 2 FRIED OF THE DAY



€ 10

FOCACCIA 1

FOCACCIA CON MORTADELLA DI SUINO NERO, PESTO DI PISTACCHIO MYETNA, PROVOLA
FOCACCIA WITH BLACK PORK MORTADELLA, MYETNA PISTACHIO PESTO, PROVOLA CHEESE

FOCACCIA 2

FOCACCIA CON PORCHETTA DI SUINO SICILIANO, PROVOLA PIASTRATA, MARMELLATA DI CIPOLLA DORATA
FOCACCIA WITH SICILIAN PORK PORCHETTA, GRILLED PROVOLA CHEESE, GOLDEN ONION JAM

FOCACCIA 3

FOCACCIA CON PROSCIUTTO CRUDO SICILIANO, PROVOLA, MARMELLATA DI ARANCE SICILIANE
E PISTACCHI, RUCOLA
FOCACCIA WITH SICILIAN RAW HAM, PROVOLA CHEESE, SICILIAN ORANGE AND PISTACHIO
MARMALADE, RUCOLA

FOCACCIA 4

FOCACCIA CON COPPA DI SUINO, PIACENTINO ENNESE, MIELE AL MANDARINO E MANDORLE
FOCACCIA WITH COPPA, PIACENTINO ENNESE, MANDARIN HONEY AND ALMONDS

FOCACCIA 5

FOCACCIA CON LARDO DI SUINO SICILIANO, PATE' DI PEPERONCINO MYETNA, RUCOLA
FOCACCIA WITH SICILIAN PORK LARD, MYETNA CHILLI PATÉ, RUCOLA

FOCACCIA 6

FOCACCIA CON CALICEDDI SALTATI, PEPATO FRESCO, GLASSA DI NERELLO MASCALESE
FOCACCIA WITH SAUTÉED CALICEDDI, PEPATO FRESCO CHEESE, NERELLO MASCALESE JELLY

FOCACCIA 7

FOCACCIA CON CAPONATA DI VERDURE FRESCHE
FOCACCIA WITH FRESH VEGETABLE CAPONATA





DEGUSTAZIONE DI OLII. (1 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E 3 OLII AROMATIZZATI)

DEGUSTAZIONE DI OLIO EVO NOCELLARA ETNEA E DI TRE OLI EVO AROMATIZZATI CON PROCESSO DI INFUSIONE A FREDDO, SERVITA CON CROSTINI DI PANE CASERECCIO

OIL TASTING. (1 EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND 3 FLAVORED OILS)

TASTING OF NOCELLARA ETNEA EVO OIL AND THREE FLAVORED EVO OILS WITH A COLD INFUSION PROCESS, SERVED WITH HOMEMADE CROUTONS



VINU N'FESTA - DEGUSTAZIONE DI VINI MYETNA

PERCORSO DI DEGUSTAZIONE GUIDATA DI VINI ETNEI MYETNA - VERSANTE SUD - DA VITIGNI AUTOCTONI: NERELLO MASCALESE, NERELLO CAPPUCCIO, CARRICANTE, CATARATTO

VINU N'FESTA - TASTING OF 4 MYETNA WINES

GUIDED TASTING TOUR OF ETNA WINES MYETNA - SOUTH SIDE - FROM LOCAL GRAPES: NERELLO MASCALESE, NERELLO CAPPUCCIO, CARRICANTE, CATARATTO



A SCIALATA

DEGUSTAZIONE OLI D'OLIVA, TAGLIERE DI SALUMI, FRITTO MISTO SICILIANO, TAGLIERE DI FORMAGGI, CAPONATA DI VERDURE, PARMIGIANA DI MELANZANE, CALICEDDI CON CROSTINI DI PANE, DOLCE

A SCIALATA

OLIVE OIL TASTING, CHARCUTERIE PLATTER, SICILIAN MIXED FRIED FOOD, CHEESE PLATTER, VEGETABLE CAPONATA, EGGPLANT PARMIGIANA, CALICEDDI WITH CROUTONS, DESSERT



IEMU SPIZZICANNU

PERCORSO DI ABBINAMENTO CIBO-VINO CON DEGUSTAZIONE DI 4 VINI AZ. MYETNA E PRODOTTI TIPICI SICILIANI, L'ESPERIENZA IDEALE PER ASSAPORARE TUTTI I SAPORI DELLA NOSTRA TERRA

IEMU SPIZZICANNU

FOOD-WINE PAIRING TASTING WITH 4 MYETNA WINES AND TYPICAL SICILIAN PRODUCTS, THE PERFECT EXPERIENCE TO TASTE ALL THE FLAVORS OF OUR LAND