

Accusì è  
**RISTOPIZZA**

**MENU**

PIZZA - DRINK - FOOD - GOURMET

# Accusì è

RISTOPIZZA

SEGUICI SUI SOCIAL



# RISTORANTE

---

## S F I Z I

### PATATINE FRITTE

Allergeni: 1

€ 5

### PATATE AL FORNO

€ 6

### PATATE DOLCI CON CACIO E PEPE

Allergeni: 7

€ 7

### MISTO FRITTO\*

Panelle, verdure pastellate, anelli di cipolla, crocchette di formaggio

Allergeni: 1, 3, 7, 12

€ 9

## A N T I P A S T I

### MIX DI BRUSCHETTE

€ 8

Pomodoro, sale, pepe, origano, olio EVO / Primo sale, lardo di suino nero, miele di zagara / Patè di olive nere / Capuliato di pomodoro e stracciata di bufala

Allergeni: 1, 7

### PRIMO SALE FRITTO

€ 7

Allergeni: 1, 7

### CROCCHETTE “ACCUSSI È” \*

€ 6

Con patate, prosciutto crudo e provola affumicata

Allergeni: 1, 7

### PARMIGIANA “ACCUSSI È”

€ 7

Melanze, passata di pomodoro, mozzarella fiordilatte, parmigiano ed emulsione di basilico

Allergeni: 7

### TARTARE DI MANZO

€ 18

Con uovo di quaglia, sale Maldon, senape in grani, pepe nero e perlage di tartufo nero

Allergeni: 3, 10

# PRIMI

## SPAGHETTONI ZUCCHINE E PROVOLA AFFUMICATA

Con basilico e mentuccia

Allergeni: 1, 7

€ 16

## SCRIGNI CON RIPIENO DI BURRATA

Mantecati al pistacchio e crumble di speck

Allergeni: 1, 7, 8

€ 17

## RISOTTO

Ai cardoncelli, zafferano, foglie di guanciale croccante e polvere di nocciole

Allergeni: 8

€ 17

## TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO DI CINGHIALE

Mantecate con crema di patate e petali di tartufo nero delle Madonie

Allergeni: 1, 7, 9

€ 18

# SECONDI

## TAGLIATA DI CUBEROLL

Con salsa chimichurri e vele di pane Immanu

Allergeni: 1, 11

€ 23

## FILETTO DI MANZO

Con vellutata di topinambur, mazzetto di asparagi e riduzione di nero d'Avola

Allergeni: 7, 9

€ 27

## POLPETTE DELLA NONNA

Tritato di manzo, uovo, pane raffermo, latte, parmigiano, sale, passata di pomodoro, olio EVO

Allergeni: 1, 3, 7

€ 14

## FILETTO DI SUINO NERO

In crosta di pistacchio su vellutata di patate e cavolo rosso

Allergeni: 7, 8

€ 16

# MENU KIDS

## HAMBURGER

Di carne, con formaggio fuso

Allergeni: 1, 7

€ 9

## PIZZA MARGHERITA

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico fresco, olio EVO

Allergeni: 1, 7

€ 7



## HAMBURGER CLASSICO

€ 15

Hamburger 200 g., primosale, cardoncelli, cipolla rossa caramellata, bacon, salsa verde

*Allergeni: 1, 7*

## HAMBURGER DI POLLO CROCCANTE

€ 12

Con provola affumicata, songino, mela verde, salsa agrodolce, maionese

*Allergeni: 1, 7*

## HAMBURGER D'ASINA

€ 16

Trito di pomodoro essiccato, provola ragusana affumicata, patè di olive nere, cipolla rossa di Tropea

*Allergeni: 1, 7*

## BURGER VEGETARIANO

€ 12

Di zucchine, patate, carote, prezzemolo, sale, olio EVO, con panelle e guacamole

*Allergeni: 1*

# INSALATE

## INSALATA COMPLESSA

€ 11

Uova sode, rucola, champignon, scaglie di parmigiano, ananas, crostini, salsa guacamole

-servita con focaccia

*Allergeni: 1, 3, 7*

## INSALATA SALMONE

€ 12

Salmone, songino, pomodorini, mozzarella, avocado, crostini, glassa al basilico, scaglie di Grana

-servita con focaccia

*Allergeni: 1, 4, 7, 12*

## INSALATA CAESAR

€ 12

Filetto di pollo a tranci, avocado, pomodorino di Pachino, dressing, misticanza, iceberg, crema di parmigiano, straccetti di guanciale croccante, crostini di pane, salsa yogurt

-servita con focaccia

*Allergeni: 1, 3, 7, 12*

## INSALATA ACCUSSI È

€ 12

Arance di Sicilia, cipolletta fresca, olive nere dell'Etna, rucola, valeriana, pomodoro datterino giallo, tranci di tonno, pepe rosa

-servita con focaccia

*Allergeni: 1, 4*

## INSALATA VEGANA

€ 12

Misticanza, hummus, zucca in agrodolce, aceto balsamico, songino, veli di champignon, mandorle pelate, semi di papavero nero, semi di sesamo, porro croccante

-servita con focaccia

*Allergeni: 1, 8, 11, 12*

# PIZZERIA

## PIZZE TRADIZIONALI

 anche senza glutine

### BIANCANEVE

Mozzarella fiordilatte, olio EVO

Allergeni: 1, 7

€ 7

### MARGHERITA

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico fresco, olio EVO

Allergeni: 1, 7

€ 8

### MARGHERITA SCOMPOSTA

Strisce di crema di pomodoro, mozzarella fiordilatte, gocce di pesto, basilico fresco, olio EVO

Allergeni: 1, 7, 8

€ 9

### PICCANTE

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante, olive nere, cipolletta, olio EVO al peperoncino

Allergeni: 1, 7, 12

€ 10

### NORMA

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte, ricotta salata, basilico fresco, olio EVO

Allergeni: 1, 7

€ 10

### PARMIGIANA

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, uovo, melanzane fritte, scaglie di parmigiano, basilico fresco, olio EVO

Allergeni: 1, 3, 7, 12

€ 10

### CAPRICCIOSA

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi freschi, prosciutto cotto, uovo, basilico fresco, olio EVO

Allergeni: 1, 3, 7, 12

€ 10

### QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, emmental DOP, gorgonzola dolce DOP, scaglie di Grana, olio EVO

Allergeni: 1, 7

€ 11

### ZUCCHINA

Mozzarella fiordilatte, crema di zucchine, ciliegino giallo, scaglie di grana, olio EVO

Allergeni: 1, 7

€ 11

### VEGETARIANA

Mozzarella di bufala Campana DOP, melanzane grigliate, zucchine grigliate, datterino rosso e giallo, cipolletta fresca, veli di funghi champignon, olio EVO

Allergeni: 1, 7

€ 11

### REALE

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi freschi, prosciutto crudo di Parma, scaglie di parmigiano, olio EVO

Allergeni: 1, 7, 12

€ 11

### DATTERINA

Mozzarella di bufala Campana DOP, datterino giallo, rucola, bresaola, scaglie di grana, olio EVO

Allergeni: 1, 7, 12

€ 12

### IMPASTI SPECIALI

\*supplemento € 2

\*supplemento € 3

- Multicereali
- Napoletano
- Timilia\*
- Perciasacchi\*
-  Senza glutine\*

Usiamo farine macinate in purezza ed esclusivamente di **grani italiani**: ciò ci consente di impastare con altissima idratazione con 48 ore di maturazione e 4 di lievitazione, per un totale di **52** ore. Il lento e prolungato lavoro garantisce la formazione di composti aromatici che si sprigioneranno in tutta la loro intensità durante la fase di cottura.

# PIZZE SPECIALI

 anche senza glutine

## PHILADELPHIA

Mozzarella fiordilatte, philadelphia, speck, provola affumicata, glassa di aceto balsamico, noci, gocce di menta, olio EVO

Allergeni: 1, 7, 8, 12

€ 13

## TROPEA

Mozzarella fiordilatte, patate al forno, provola affumicata, cipolla di Tropea, speck, timo, olio EVO

Allergeni: 1, 7

€ 13

## SOLE LUNA - CALZONE E PIZZA

Mozzarella fiordilatte, zucca gialla in agrodolce, goats cheese, cipolla rossa caramellata, rucola fritta, olio EVO

Allergeni: 1, 7, 12

€ 13

## SALSICCIA E FRIARIELLI

Mozzarella fiordilatte, salsiccia, provola affumicata, friarielli, olio EVO

Allergeni: 1, 7, 12

€ 13

## BELLA NAPOLI

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP, ciliegino rosso, datterino giallo, polvere di grana infornata, basilico fresco, olio EVO

Allergeni: 1, 7

€ 12

## BARBECUE BBQ

Mozzarella fiordilatte, provola affumicata, straccetti di maiale in salsa barbecue, cipolla caramellata, erba cipollina, olio EVO

Allergeni: 1, 7, 10, 12

€ 13

## TARTUFATA

Mozzarella di bufala Campana DOP, tartufata di funghi, funghi porcini, speck, funghi champignon, olio EVO

Allergeni: 1, 7

€ 14

## PORCINA

Mozzarella di bufala Campana DOP, funghi porcini\*, scaglie, salsiccia, olio EVO tartufato

Allergeni: 1, 7, 12

€ 14

## SAUMONE

Mozzarella fiordilatte, datterino giallo, salmone affumicato, zest di limone, erba cipollina, rose di philadelphia, olio EVO

Allergeni: 1, 4, 7

€ 14

## FAVOLA

Pesto di pistacchio, mozzarella fiordilatte, mortadella Favola, granelli di pistacchio, olio EVO

Allergeni: 1, 7, 8

€ 14

## PIZZA CARBONARA

Mozzarella fiordilatte, guanciale, carbo crema, fondata di pecorino romano, pepe nero in grani

Allergeni: 1, 3, 7, 12

€ 14

# CALZONI

## IL PROSCIUTTO E FORMAGGIO

€ 9

Mozzarella fiordilatte, salsa di pomodoro, prosciutto cotto, olio EVO

Allergeni: 1, 3, 7, 12

## IL VERDE

€ 10

Mozzarella fiordilatte, spinaci, besciamella, ricotta, olive nere, olio EVO

Allergeni: 1, 7

## IL CALABRESE

€ 10

Mozzarella fiordilatte, 'nduja, salsa di pomodoro, salsiccia, cipolletta fresca, olio EVO

Allergeni: 1, 7, 13

# PIZZE GOURMET

## RAGUSANA

€ 18

*Il sapore dei fiori di zucca gialla*

Stracciatella di bufala DOP, fiori di zucca in pastella, zucca in agrodolce, filetti di acciughe di Cetara, provola ragusana DOC, pomodorino confit, basilico cristallizzato, olio EVO

*Allergeni: 1, 4, 7, 12*

## BRONTE

€ 18

*L' aroma avvolgente del pistacchio*

Pesto di pistacchio infornato, mozzarella di bufala Campana DOP, mortadella Favola, chicchi e granella di pistacchio, basilico cristallizzato, olio EVO

*Allergeni: 1, 7, 8, 12*

## CATANIA

€ 18

*Il gusto della tradizione catanese*

Salsa di pomodoro infornata, crema di melanzane, crema di burrata, datterino confit, scaglie di ricotta affumicata, ricottina di bufala fresca, gocce di pesto di basilico, straccetti di melanzane croccanti, olio EVO

*Allergeni: 1, 7, 8, 12*

## ACCUSSI È

€ 18

*La nostra Gourmet*

Stracciatella di bufala DOP, zucca gialla in agrodolce, crema di porcini, rucola cristallizzata, sbriciolata di amaretto di Saronno, champignon, olio EVO

*Allergeni: 1, 7, 8, 12*

# MAKI PIZZA

## CATA MAKI

€ 16

Trunzo di Aci, stracciata di burrata, Piacentino Ennese, crumble di speck

*Allergeni: 1, 7, 12*

## CARBO MAKI

€ 16

Mozzarella fiordilatte, carbo crema, fondata di pecorino romano, guanciale croccante, pepe nero in grani

*Allergeni: 1, 3, 7, 12*

## CALI MAKI

€ 16

Cuceddi, tuma, battuta di salsiccia dei Nebrodi, polvere di olive taggiasche, mollica atturrata all'acciuga

*Allergeni: 1, 4, 7, 12*

## SALMO MAKI

€ 16

Salmon, caciotta fiorita, guacamole, zeste di limone, rosette di Philadelphia, ribes

*Allergeni: 1, 4, 7*

# DOLCI

---

## MILLEFOGLIE ALL'AMARENA

€ 6

Con crema chantilly

Allergeni: 1, 7

## COPPA DI CHEESECAKE

€ 6

Ai frutti di bosco / caramello salato / cioccolato

Allergeni: 1, 7

## CANNOLO SCOMPOSTO

€ 6

Cialda in pasta fritta scomposta, servita con ricotta, zeste di cioccolato fondente, polvere di pistacchio e zucchero a velo

Allergeni: 1, 7, 8

## TORTINO AL CUORE CALDO

€ 6

Con panna e gelato alla vaniglia

Allergeni: 1, 7

## TIRAMISÙ

€ 6

Allergeni: 1, 7

# BEVANDE

---

## ACQUA NATURALE

€ 3

## ACQUA FERRARELLE

€ 3

## COCA-COLA 33cl

€ 3,5

## COCA-COLA ZERO 33cl

€ 3,5

## FANTA O SPRITE 33cl

€ 3,5

## CHINOTTO 33cl

€ 3,5

## COCKTAIL ANALCOLICO

€ 5

## CALICE DI VINO O PROSECCO

€ 6

# BIRRE

## BIRRE ALLA SPINA

### MESSINA BIONDA

Grado Alcolico: 4,7% VOL.

20cl € 3  
40cl € 5

### MESSINA CRISTALLI DI SALE

Grado Alcolico: 5% VOL.

20cl € 3,5  
40cl € 5,5

### MC FARLAND ROSSA

Grado Alcolico: 5,6% VOL.

20cl € 3,5  
40cl € 5,5

## BIRRE IN BOTTIGLIA

### CERES - LAGER

Grado Alcolico: 6,0% VOL.

33cl € 4

### ERDINGER WEISSBIER

Grado Alcolico: 5,3% VOL.

50cl € 7

### FISCHER

Grado Alcolico: 6% VOL.

65cl € 8,5

### 24 BARONI - ROSSA BELGIAN

Grado Alcolico: 6,8% VOL.

75cl € 15

### 24 BARONI - BIONDA II AL MIELE

Grado Alcolico: 5,8% VOL.

75cl € 15

### 24 BARONI - BIANCA BLANCHE BELGA

Grado Alcolico: 5,5% VOL.

75cl € 15

### 24 BARONI - APA AMERICAN PALE ALE

Grado Alcolico: 6,0% VOL.

75cl € 15

### 24 BARONI - 10 PPM

Grado Alcolico: 5,6% VOL. - Non contiene glutine

75cl € 15

# DRINK LIST

---

<b>APEROL SPRITZ</b>	€ 7
Aperol, prosecco, soda	
<b>CAMPARI SPRITZ</b>	€ 7
Campari, prosecco, soda	
<b>HUGO SPRITZ</b>	€ 7
Saint Germain, prosecco, soda	
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	€ 7
Limoncello, prosecco, soda	
<b>AMERICANO</b>	€ 7
Campari, vermouth rosso, soda	
<b>NEGRONI</b>	€ 7
Campari, Cinzano vermouth rosso, Gin	
<b>GIN TONIC BASE</b>	€ 7
<b>GIN TONIC PREMIUM</b>	€ 10

I piatti contrassegnati da \* possono contenere alimenti surgelati.

Il nostro menu contiene **allergeni**.

Se soffri di qualche allergia o intolleranza alimentare comunicalo al nostro staff al momento dell'ordine.

1. Cereali contenenti glutine.
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.
8. Frutta a guscio.
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 concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/litro.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

VINI

ROSSI - BIANCHI - BOLLICINE

# V I N I   R O S S I

“SYRAH” FINA	€ 30
<i>Terre Siciliane IGT</i>	
“NERO D’AVOLA” FINA	€ 30
<i>Sicilia DOC</i>	
“MERLOT” FINA	€ 30
<i>Terre Siciliane IGT</i>	
“PERRICONE” FINA	€ 30
<i>Terre Siciliane IGT</i>	
“ETNA ROSSO” BENANTI	€ 55
<i>Etna Rosso DOC</i>	
“ALTUS - ETNA ROSSO” PUGLISI	€ 30
<i>Etna rosso DOC</i>	
“TENOR - NERELLO MASCALESE” PUGLISI	€ 25
<i>Terre Siciliane IGP</i>	
“GROTTA DEL GELO - ETNA ROSSO” SERAFICA	€ 45
<i>Etna Rosso DOC</i>	
“MIRANTUR - NERELLO CAPPUCIO” SERAFICA	€ 30
<i>Terre Siciliane IGP</i>	
“PASSOROSSO” FRANCHETTI	€ 70
<i>Etna Rosso DOC</i>	
“ROSSO DI MARCO” DE BARTOLI	€ 50
<i>Pignatello Terre Siciliane IGP</i>	
“ETNA ROSSO” GIÒ EMMANUELE	€ 30
<i>Etna Rosso DOC</i>	
“ROSSO” CRISTO DI CAMPOBELLO	€ 35
<i>Terre Siciliane IGP</i>	
“ADÈNZIA ROSSO” CRISTO DI CAMPOBELLO	€ 45
<i>Sicilia DOC</i>	
“ROSSO DI NERA” MILAZZO	€ 45
<i>Rosso frizzante</i>	
“MARIA COSTANZA ROSSO” MILAZZO	€ 85
<i>Sicilia DOP</i>	

# VINI BIANCHI E ROSATI

---

## “KIKÈ” FINA

*Bianco - Terre Siciliane IGP*

€ 30

## “ETNA ROSATO” BENANTI

*Etna Rosato DOC*

€ 45

## “ETNA ROSATO” GIÒ EMMANUELE

*Etna Rosato DOC*

€ 30

# BOLLICINE

---

## “FRANCIACORTA BRUT” LE MARCHESINE

€ 50

## “FRANCIACORTA SATÈN BRUT BRIGANTIA” LE MARCHESINE

€ 50

## “FRANCIACORTA NODENS BLANC DE NOIR DOCG” LE MARCHESINE

€ 60

## “FRANCIACORTA AUDENS DOSAGGIO ZERO” LE MARCHESINE

€ 50

## “FRANCIACORTA ROSÈ AMMONITES” CAMILUCCI

€ 60

# Accussì è

RISTOPIZZA

SEGUICI SUI SOCIAL

