


Accussì è
PIZZAMAKERIA

M E N U

PIZZA - DRINK - FOOD - GOURMET

Accussì è

PIZZAMAKERIA

SEGUICI SUI SOCIAL



PATATINE FRITTE*Allergeni: 1***€ 5****PATATE DOLCI CON CACIO E PEPE***Allergeni: 7***€ 6****PATATE AL FORNO BACON E CHEDDAR***Allergeni: 7***€ 7****TUMA PIASTRATA**

Con capuliatto di pomodoro su bruschettona

*Allergeni: 1, 5, 6, 7***€ 7****MISTO FRITTO*** *(porzione per 2 persone)*

Pannelle, verdure pastellate, anelli di cipolla, crocchette di formaggio, cheddar cheese al peperoncino dolce, triangolini bucatini al formaggio in pastella

*Allergeni: 1, 3, 7, 12***€ 9****MONTANARINE NAPOLETANE**

Pomodoro e parmigiano

*Allergeni: 1, 7***€ 7****MONTANARINE BRONTESI**

Pesto di pistacchio e mortadella

*Allergeni: 1, 8***€ 7****MIX DI BRUSCHETTE**

Pomodoro, sale, pepe, origano, olio EVO / primo sale, lardo di suino nero, miele di zagara / patè di olive nere / capuliatto di pomodoro e straciatina di bufala

*Allergeni: 1, 7***€ 8****DEGUSTAZIONE DI SALUMI**

Selezione di salumi locali

€ 13*a persona***DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI**

Selezione di salumi e formaggi locali

*Allergeni: 7***€ 16***a persona***VERDURE GRIGLIATE MISTE****€ 8**

R I S T O R A N T E

P R I M I

CASERECCE AL PESTO DI MELANZANE

€ 14

Con ricotta vaccina, datterino confit, ricotta salata, basilico cristallizzato

Allergeni: 1, 7

SCRIGNI DI BURRATA

€ 16

Con crema di pistacchio, guancialetto croccante e spolverata di granella di pistacchio

Allergeni: 1, 7, 8

S E C O N D I

ARROSTO MISTO

€ 20

Salsiccia di suino, polpetta di vitello, involtino al pistacchio
- servito con contorno di patate o insalata verde

Allergeni: 1, 3, 8

TAGLIATA DI CUBEROLL

€ 22

Con rucola, datterino e scaglie di Normanno 36 mesi

FILETTO DI VITELLO AI FERRI

€ 26

Con contorno di patate al forno o insalata verde

BURGERS

HAMBURGER CLASSICO

€ 15

Hamburger 200 g., primosale, funghi porcini*, cipolla rossa caramellata, bacon, salsa verde

Allergeni: 1, 3, 7

HAMBURGER DI POLLO CROCCANTE

€ 13

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

Allergeni: 1, 3, 7

HAMBURGER D'ASINA

€ 15

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

Allergeni: 1, 3, 7

BURGER VEGETARIANO

€ 12

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

Allergeni: 1

SMOKED BURGER

€ 14

Mozzarella di bufala, salmone affumicato, avocado, songino, crema di datterino giallo, maionese al lime

Allergeni: 1, 3, 4, 7, 12

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 Normanno 36 mesi

-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 ACCUSSÌ 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, 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

€ 8

MARGHERITA

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

Allergeni: 1, 7

€ 9

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

Crema di melanzane, ricotta salata, pomodorino confit, basilico cristallizzato, olio EVO

Allergeni: 1, 7

€ 10

LA NOSTRA PARMIGIANA

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, chips di melanzane, prosciutto cotto Praga a crudo, uovo sodo, scaglie di Normanno 36 mesi, basilico fresco, olio EVO

Allergeni: 1, 3, 7, 12

€ 11

LA NOSTRA CAPRICCIOSA

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, veli di funghi champignon, prosciutto cotto Praga a crudo, uovo, basilico fresco, olio EVO

Allergeni: 1, 3, 7, 12

€ 11

QUATTRO FORMAGGI 2.0

Mozzarella, provola affumicata, gorgonzola dolce DOP, salame piccante, scaglie di Normanno 36 mesi, olio EVO

Allergeni: 1, 7

€ 12

ZUCCHINA

Mozzarella fiordilatte, crema di zucchini, crema di datterino giallo, guanciale croccante, scaglie di Normanno 36 mesi, olio EVO

Allergeni: 1, 7

€ 12

VEGETARIANA

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

Allergeni: 1, 7

€ 12

REALE

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, veli di funghi champignon, prosciutto crudo di Parma, scaglie di Normanno 36 mesi, olio EVO

Allergeni: 1, 7, 12

€ 12

DATTERINA

Mozzarella di bufala Campana DOP, crema di datterino giallo, rucola, carpaccio di bresaola, scaglie di Normanno 36 mesi, olio EVO

Allergeni: 1, 7, 12

€ 13

IMPASTI SPECIALI

*supplemento € 3

- Contemporaneo
- Napoletano
- Senza glutine*
- Nero di seppia
- Multicereali con farina integrale

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

€ 13

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

Allergeni: 1, 7, 8, 12

TROPEA

€ 13

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

Allergeni: 1, 7

SOLE LUNA - CALZONE E PIZZA

€ 13

Mozzarella fiordilatte, zucca gialla in agrodolce, provola affumicata, cipolla rossa caramellata, rucola frita, olio EVO

Allergeni: 1, 7, 12

SALSICCIA E FRIARIELLI

€ 13

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

Allergeni: 1, 7, 12

BELLA NAPOLI

€ 12

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP, ciliegino rosso, crema di datterino giallo, polvere di Normanno 36 mesi infornato, basilico fresco, olio EVO

Allergeni: 1, 7

BARBECUE BBQ

€ 13

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

Allergeni: 1, 7, 10, 12

TARTUFATA

€ 14

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

Allergeni: 1, 7

PORCINA

€ 14

Mozzarella di bufala Campana DOP, funghi porcini*, scaglie di Normanno 36 mesi, salsiccia, olio EVO tartufato

Allergeni: 1, 7, 12

SALMONE *(si consiglia l'impasto al nero di seppia)*

€ 14

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

Allergeni: 1, 4, 7

ASINA

Pesto di pistacchio, mozzarella fiordilatte, mortadella d'asina, burrata, granella di pistacchio, olio EVO

Allergeni: 1, 7, 8

€ 15

CARBONARA

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

Allergeni: 1, 3, 7, 12

€ 14

ESTIVA

Philadelphia al pesto di basilico, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo, capuliatto di pomodoro, mandorle tostate

Allergeni: 1, 7, 8

€ 14

PRIMAVERA

Crema di zucchine, mozzarella di bufala, asparagi saltati, veli di tartufo nero, scaglie di Normanno 36 mesi

Allergeni: 1, 7

€ 15

CALZONI

IL PROSCIUTTO E FORMAGGIO

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

Allergeni: 1, 3, 7, 12

€ 10

IL VERDE

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

Allergeni: 1, 7

€ 10

IL CALABRESE

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

Allergeni: 1, 7, 13

€ 10

CALZONE SICILIANO

Tuma fresca, olive, cipolla fresca, acciuga

Allergeni: 1, 4, 7

€ 10

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 del Cantabrico, provola ragusana DOC, pomodorino confit, basilico cristallizzato, olio EVO

Allergeni: 1, 4, 7, 12

ACITREZZA *(si consiglia l'impasto al nero di seppia)*

€ 18

La bontà del pesce spada agli agrumi

Stracciatella di bufala affumicata, datterino confit, crema di datterino giallo, pesce spada affumicato, zest di limone, olio agli agrumi

Allergeni: 1, 4, 7

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

OGNINA *(si consiglia l'impasto al nero di seppia)*

€ 18

La freschezza dell'estate

Stracciatella di bufala DOP, avocado, salmone affumicato, ciuffi di Philadelphia, semi di zucca, scorza di limone, miele all'arancia

Allergeni: 1, 4, 7, 11

ACCUSSI È

€ 18

La nostra Gourmet

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

Allergeni: 1, 7, 8, 12

PIZZE FRITTE

SICILIANA

€ 10

Tuma, cipolletta, olive, acciuga, pepe nero

Allergeni: 1, 4, 7

SAPORITA

€ 11

Mozzarella fiordilatte, provola affumicata, gorgonzola, salame piccante

Allergeni: 1, 7

PARMARÈ

€ 11

Ricotta fresca, spinaci*, besciamella, provola ragusana, crema al parmigiano

Allergeni: 1, 7

PUGLIESE

€ 12

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, burrata, prosciutto cotto, Grana in fonduta

Allergeni: 1, 7

MAKI PIZZA

CATA MAKI

€ 16

Mozzarella fiordilatte, pesto di melanzana, gocce di salsa di datterino, pesto di basilico, Philadelphia, ricotta salata

Allergeni: 1, 7, 8, 12

CARBO MAKI

€ 16

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

Allergeni: 1, 3, 7, 12

CALI MAKI

€ 16

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

Allergeni: 1, 4, 7, 12

SALMO MAKI

€ 16

Salmone, mozzarella fiordilatte, guacamole, zest di limone, rosette di Philadelphia, ribes

Allergeni: 1, 4, 7

BRONTE MAKI

€ 16

Crema di pistacchio, stracciatella di bufala, guanciale, granella di pistacchio

Allergeni: 1, 7, 8

TUNA MAKI

€ 16

Crema di patate, tuma, stracciatella, fonduta di parmigiano, filetti di tonno, cipolla croccante, mentuccia, senape in grani

Allergeni: 1, 4, 7, 10, 12

PATA MAKI

€ 16

Mozzarella fiordilatte, salsa al gorgonzola, purè di patate, speck, rucola cristallizzata, granella di nocciola

Allergeni: 1, 7, 8

TARTU MAKI

€ 16

Mozzarella fiordilatte, funghi porcini*, fonduta di gorgonzola al parmigiano, granella di noci, gocce di salsa tartufata

Allergeni: 1, 7, 8, 12



NEROMARE

€ 8

Cialda di cannolo salato al nero di seppia, crema al nero di seppia, burrata affumicata, scorza di limone, datterino confit giallo, crema di piselli*, uova di lompo rosso

Allergeni: 1, 4, 7

L'INTRUSO

€ 8

Cialda di cannolo salato, stracciatella di bufala, 'nduja di suino in bianco, fichi caramellati, cipolla croccante, fili di peperoncino

Allergeni: 1, 7

IL SICULO

€ 8

Cialda di cannolo salato al nero di seppia, polpo* trito al coltello, cipolla di Montoro, pecorino stagionato, zest di carota cristallizzata, polvere di olive taggiasche, zest di limone

Allergeni: 1, 4, 7

CANTABRICO

€ 8

Cialda di cannolo salato, acciughe del Cantabrico, Philadelphia, zest di limone, menta, datterino confit, semi di papavero, mollica atturrata, olio agli agrumi

Allergeni: 1, 4, 7, 11

IL RUSTICO

€ 8

Cialda di cannolo salato, crema ai formaggi al gorgonzola, radicchio, listarelle croccanti di speck, granella di nocciole

Allergeni: 1, 7, 8

BRONTESE

€ 8

Cialda di cannolo salato, besciamella al pistacchio e porcini, guancialetto croccante, datterino confit, polvere e granella di pistacchio

Allergeni: 1, 7, 8



BEVANDE

ACQUA NATURALE	€ 3
ACQUA FERRARELLE	€ 3
ACQUA FERRARELLE MAXIMA	€ 3
COCA-COLA 33cl	€ 3,5
COCA-COLA ZERO 33cl	€ 3,5
FANTA O SPRITE 33cl	€ 3,5
CHINOTTO 33cl	€ 3,5
COCKTAIL ANALCOLICO	€ 6
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

BULLDOG - STRONG LAGER

Grado Alcolico: 8,7% VOL.

33cl € 3,5

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.

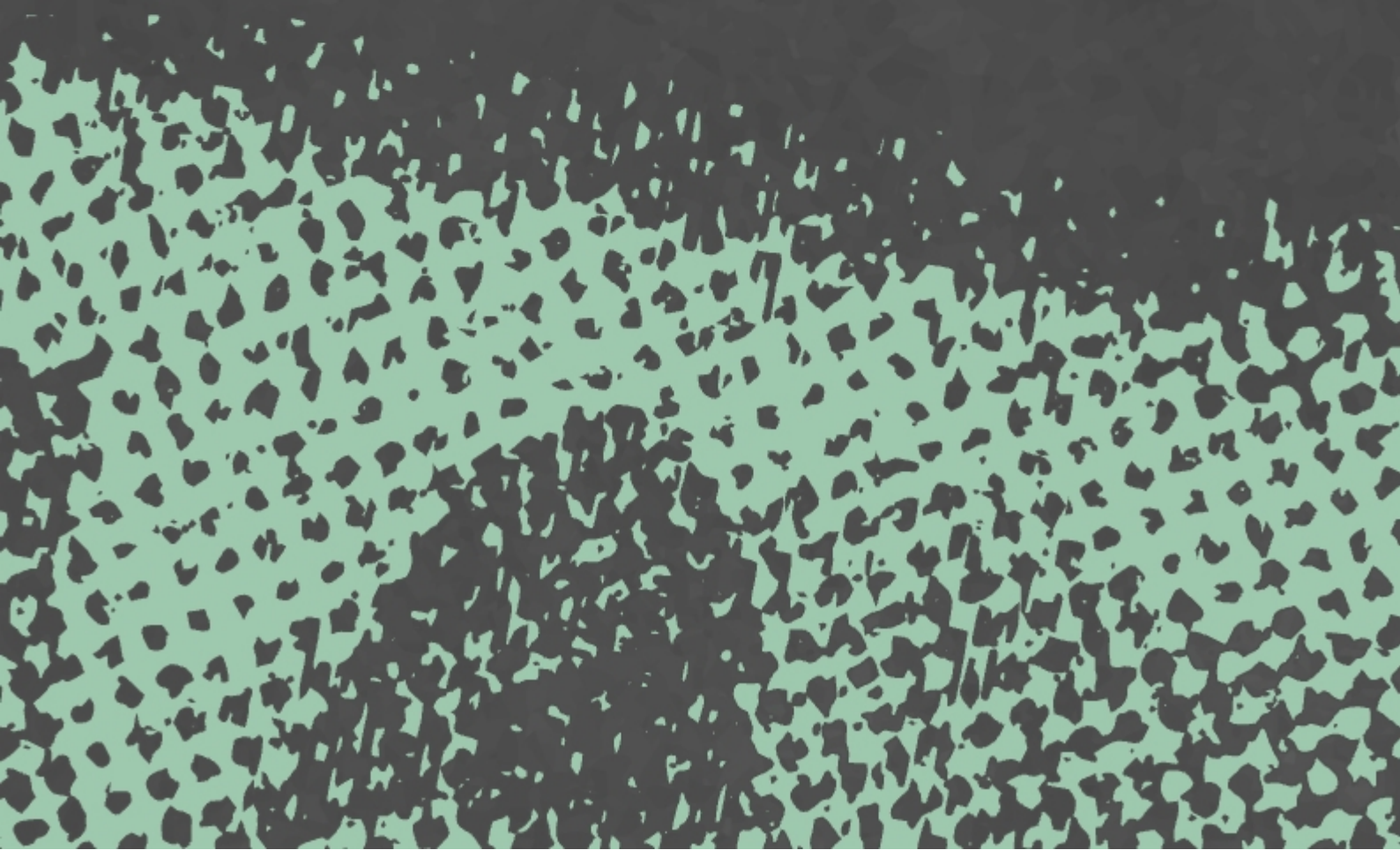
75cl € 15

24 BARONI - 10 PPM

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

33cl € 6

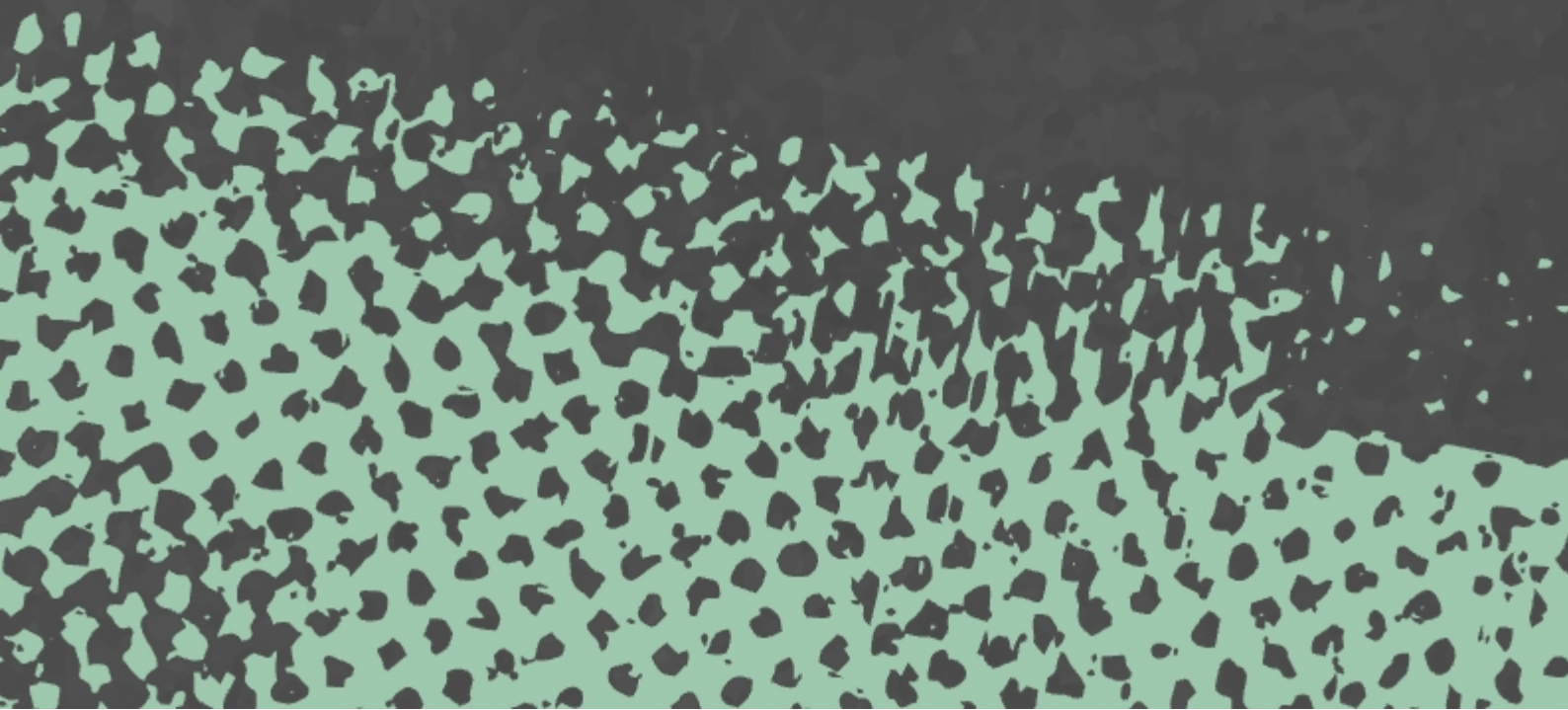
I piatti contrassegnati da * possono contenere alimenti surgelati.



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.





SEGUICI SUI SOCIAL

