



ristorante - pizzeria

menù

"chef onofrio angileri"





Non si garantiscono tempi brevi per mangiare
Servizio € 2,50 (prezzo per persona)

Please note that waiting time cannot be estimated
Service € 2,50 (price per person)

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI NON PREIMBALLATI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Cartello informativo provvisorio

In linea con quanto previsto dalla nota DGISAN 3674, del 6.2.2015

e in attesa dell'adozione delle disposizioni nazionali riportanti le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita, così come previsto dall'art. 44 del Regolamento CE n. 1169/2011

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande somministrati e in quelli commercializzati allo stato di "non preimballati" in questo esercizio posso essere contenuti ingredienti o coadiuvanti che posso provocare allergie o intolleranze in alcune persone.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Elenco, per capitoli, degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni, di cui all'All. II "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" - del Reg. 1169/2011 UE, che possono essere utilizzati nella preparazione dei prodotti in vendita.

Gli allergeni provocano allergie e intolleranze nelle persone allergiche

Allergens cause allergies and intolerances only in persons who are allergic.

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati



Cereals containing gluten and derived products

Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati



Shellfishes and products to base of shellfishes and them by-products

Uova e prodotti a base di uova



Eggs and products to base of eggs

Pesce e prodotti a base di pesce



Fish and products to base of fish

Arachidi e prodotti a base di arachidi



Peanuts and products to base of peanuts

Soia e prodotti a base di soia



Soy and products to base of soy

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)



Milk and products to base of milk (included lactose)

Frutta a guscio



It yields to hull

Sedano e prodotti a base di sedano



Celery and products to base of celery

Senape e prodotti a base di senape



Mustard and products to base of mustard

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



Seeds of sesamo and products to base of seeds of sesamo

Anidride solforosa e solfiti



Sulphurous anhydride and solfiti

Lupini e prodotti a base di lupini



Lupines and products to base of lupines

Molluschi e prodotti a base di molluschi



Molluscs and products to base of molluscs

Antipasti - Starters (Appetisers)

Divino's Bruschette num.6 (una per tipologia)	€ 9,00
<i>6 toasted bread slices (one by type)</i>	
Al "Matarocco"	
<i>with "Matarocco" (cherry tomato chunks and basil)</i>	
Speck e gorgonzola	
<i>with speck and blue cheese</i>	
Caponata siciliana e mandorle	
<i>with Sicilian caponata and almonds</i>	
Crema di melanzane e ricotta salata	
<i>with eggplant cream and salted ricotta</i>	
Tartare di olive	
<i>with olive tartare</i>	
Al pesto siciliano, sedano e grana	
<i>with Sicilian pesto, celery and parmesan cheese</i>	

Bruschette...un pensiero dal mare	€ 15,00
<i>Fish and sea food bruschette</i>	
Salmone affumicato e philadelphia	
<i>with smoked salmon and cheese spread</i>	
Burro e alici marinate	
<i>with butter and marinated anchovies</i>	
Gamberi rosa e limone	
<i>with baby shrimps and lemon</i>	
Spada affumicato e maionese	
<i>with smoked swordfish and mayonnaise</i>	
Pomodoro e bottarga	
<i>with tomato and tuna roe</i>	
Caponata di mare	
<i>seafood caponata</i>	

I fritti

<i>Fried nibbles</i>	
Mozzarelline panate	€ 5,00
<i>Breaded mozzarella balls</i>	
Panelle e limone	€ 3,50
<i>Chickpea fritters and lemon</i>	
Patatine fritte	€ 4,00
<i>French fries</i>	
Misto caldo (panelle, mozzarelline, patatine e crochette)	€ 5,50
<i>Mixed fried platter</i>	

Antipasti - Starters (Appetisers)

- Antipasto misto mare € 22,00
Polpette di merluzzo, cozze gratinate, spada affumicato, salmone affumicato, insalata di mare, calamaretti fritti, cocktail di gamberi, alici marinate (per 2 persone)
Mixed fish and seafood platter
Codfish balls, gratin mussels, smoked swordfish and salmon, seafood salad, fried baby squid, shrimp cocktail with pink sauce, marinated anchovies (suitable for two)
- Antipasto alla siciliana € 18,00
caponata di melanzane, formaggio primo sale, peperoni ripieni, olive di sicilia, pannelle, parmigiana, zucchine grigliate (per 2 persone)
Sicilian appetiser
Eggplant caponata, primo sale cheese, stuffed bell peppers, sicilian olives, chickpea fritters, eggplant "parmigiana", zucchini grilled (suitable for two)
- Insalata di mare € 12,00
Seafood salad
- Insalata di polpo e patate con gocce di crema al balsamico € 13,00
Octopus and potato salad with balsamic vinegar glaze
- Polpo grigliato alla mediterranea € 14,00
Grilled octopus flavoured with balsamic vinegar, capers, cherry tomato
- Tagliere salumi e formaggi € 13,00
Mixed cold cut and cheese board
- Zuppa di cozze e crostone di pane € 13,00
Mussel soup with toasted bread

Tutti i prodotti ittici sono surgelati - All fishery products are frozen

Alcuni prodotti possono provocare allergie o intolleranze (olio, pepe, aglio, peperoncino, etc.) per informazioni rivolgersi al personale
Some products may cause allergies or intolerances (oil, pepper, garlic, hot pepper, etc.) for information contact the staff

Primi Piatti - *Pasta and Rice courses*

Busiate all'astice € 18,00

(aglio, pomodorino, astice, mandorle)

Busiate with lobster, garlic, cherry tomatoes, almonds

Busiata ai frutti di mare € 15,00

(cozze, vongole, aglio, gamberetti, pomodorino)

Calamarata with seafood : mussels, clams, garlic, baby shrimps, cherry tomatoes

Linguine al nero di seppia con mollica all'aglio € 14,00

Linguine with cuttlefish ink and garlic flavoured breadcrumb

Spaghetti alle vongole veraci € 16,00

Spaghetti with clams, garlic, olive oil and parsley

Rigatoni alla Norma € 12,00

(salsa, melanzane fritte, basilico, ricotta salata)

Rigatoni "Norma" : tomato sauce, fried eggplant, basil, salted ricotta

Paccheri "Divino Rosso" € 16,00

(gambero rosso, scampetti, zucchine, uova di lompo)

Paccheri "Divino Rosso" : red prawn, scampi, zucchini, lumpfish roe

Ravioloni di cernia con crema di gamberi e salmone € 16,00

Ravioli stuffed with grouper, topped with creamed shrimps and salmon

Tutti i prodotti ittici sono surgelati - *All fishery products are frozen*

Alcuni prodotti possono provocare allergie o intolleranze (olio, pepe, aglio, peperoncino, etc.) per informazioni rivolgersi al personale
Some products may cause allergies or intolerances (oil, pepper, garlic, hot pepper, etc.) for information contact the staff

Secondi piatti di carne - *Meat main courses*

Controfiletto di manzo alla griglia € 16,00
Grilled beef sirloin steak

Petto di pollo panato alla griglia € 10,00
Grilled breaded chicken breast

Tagliata di filetto di manzo con pomodorini, rucola e scaglie di grana € 18,00
Sliced beef fillet with cherry tomatoes, rocket and parmesan flakes

Filetto ai ferri € 18,00
Plain grilled

Filetto al pepe verde € 19,00
Grilled with green peppers

Filetto al pistacchio e profumo di limone di sicilia € 19,00
Grilled with pistachio and Sicilian lemon zest

Filetto ai funghi porcini € 19,00
Grilled with porcini mushrooms

Tutti i prodotti ittici sono surgelati - *All fishery products are frozen*

Alcuni prodotti possono provocare allergie o intolleranze (olio, pepe, aglio, peperoncino, etc.) per informazioni rivolgersi al personale
Some products may cause allergies or intolerances (oil, pepper, garlic, hot pepper, etc.) for information contact the staff

Secondi piatti dal mare - *Fish main courses*

Il Tonno

Tuna

Tagliata di tonno ai semi di sesamo e papavero : rucola, pomodorini e gocce di balsamico € 16,00
Sliced tuna steak with sesame and poppy seeds, rocket, cherry tomatoes and balsamic vinegar pearls

Lo Spada

Swordfish

Involtini di spada e menta alla siciliana (uva passa, mollica di pane, origano, pinoli, pomodorino e menta fresca) € 16,00
Sicilian swordfish and mint roll with raisins, breadcrumb, oregano, pine nuts, cherry tomatoes and fresh mint

Pesce spada alla pantasca (capperi, cipolla, olive, pomodorino, origano) € 15,00
Pantelleria style swordfish with capers, onion, olives, cherry tomatoes and oregano

Pesce spada grigliato € 14,00
Plain grilled swordfish

Il Calamaro

Squid

Calamaro panato al forno € 13,00
Breaded oven baked squid

.... e poi

extra dishes

Fritto misto del Divino Rosso (calamaretti, anelli di calamari, gamberi) € 15,00
Divino Rosso's fried mix (baby squid, squid rings, shrimps)

Grigliata misto mare (tonno, scampo, spada, gamberone, calamaro) € 22,00
Mixed sea grill (tuna, scampi, swordfish, king prawn, squid)

Tutti i prodotti ittici sono surgelati - *All fishery products are frozen*

Alcuni prodotti possono provocare allergie o intolleranze (olio, pepe, aglio, peperoncino, etc.) per informazioni rivolgersi al personale
Some products may cause allergies or intolerances (oil, pepper, garlic, hot pepper, etc.) for information contact the staff

Contorni - Side dishes

Insalata mista (verde, pomodorino, carote) <i>Mixed salad (green lettuce, cherry tomatoes, carrots)</i>	€ 3,00
Patate fritte <i>French fries</i>	€ 3,50
Patate al forno <i>Oven roasted potatoes</i>	€ 4,00
Patate al vapore prezzemolate <i>Steamed potatoes with parsley</i>	€ 4,00
Verdure alla griglia (melanzane, zucchine, radicchio, patate) <i>Mixed grilled vegetables</i>	piccola € 4,50 - grande € 8,00 small large

Insalatone - Large salads

Pantesca (pomodoro, cipolla, olio, sale, origano, capperi) <i>Pantesca (tomato, onion, olive oil, salt, oregano and capers)</i>	€ 5,00
Del Massaro (insalata verde, pomodoro, olive, formaggio primo sale, peperoncino, olio) <i>Del Massaro (green lettuce, tomato, olives, primo sale cheese, hot pepper, olive oil)</i>	€ 6,00
Divina (insalata verde, rucola, noci, philadelphia, bresaola, scaglie) <i>Divina (green lettuce, rocket, walnuts, cheese spread, bresaola, parmesan, flakes)</i>	€ 8,00
Fitness (insalata verde, pomodoro, mais, tonno, mozzarella, uovo, fagiolini) <i>Fitness (green lettuce, tomato, maize, tuna, mozzarella, egg, green beans)</i>	€ 8,00
Sfiziosa (insalata verde, radicchio, code di gambero, salmone, fette di limone, stracchino) <i>Sfiziosa (green lettuce, radicchio, shrimp tails, salmon, lemon slices, stracchino cheese)</i>	€ 9,00

Frutta e Dolci - Fruit and Dessert

Frutta di stagione, ananas <i>Seasonal fruit, pineapple</i>	€ 3,50
Dessert <i>Dessert of the day</i>	€ 4,00 / 5,00
Caffè <i>Coffee</i>	€ 1,00
Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet</i>	€ 2,50
Amaro della casa <i>House digestive liqueur</i>	€ 2,00
Vini liquorosi, Marsala e grappe <i>Liqueur wines, Marsala and Grappa</i>	€ 3,00

Tutti i prodotti ittici sono surgelati - All fishery products are frozen

Alcuni prodotti possono provocare allergie o intolleranze (olio, pepe, aglio, peperoncino, etc.) per informazioni rivolgersi al personale
Some products may cause allergies or intolerances (oil, pepper, garlic, hot pepper, etc.) for information contact the staff

Menù Pizze

Servizio € 2,50 (prezzo per persona)
Le pizze sono servite già tagliate

Service € 2,50 (price per person)
Pizzas are served pre-sliced

4 Gusti (salsa, mozzarella, prosciutto, funghi, olive, carciofi, wurstel) (tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichokes, frankfurter)	€ 7,50
Ai 4 Formaggi (mozzarella, parmigiano, gorgonzola, svizzero) (mozzarella, parmesan cheese, gorgonzola, swiss cheese)	€ 7,50
Boscaiola (salsa, mozzarella, funghi porcini, gamberetti, mollica tostata) (tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, shrimps, breadcrumb)	€ 7,50
Biancaneve (mozzarella, olio d'oliva, origano) (olive oil, oregano, mozzarella)	€ 5,00
Bresaola (salsa, mozzarella, rucola, bresaola, scaglie di parmigiano) (tomato sauce, mozzarella, rocket, cured beef, parmesan flakes)	€ 8,50
Bufala (salsa, mozzarella di bufala, olio) (tomato sauce, buffalo mozzarella, oil)	€ 9,00
Capricciosa (salsa, mozzarella, prosciutto, funghi, wurstel, olive) (tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, frankfurter, olives)	€ 7,50
Delizia di Mare (salsa, mozzarella, prezzemolo, pesce spada affumicato, tonno affumicato, gamberetti, uovo di lompo rosso/nero) (tomato sauce, mozzarella, parsley, smoked swordfish, smoked tuna, shrimps, red/black lumpfish roe)	€ 9,00
Diavola (salsa, mozzarella, salame piccante, wurstel) (tomato sauce, mozzarella, hot salami, frankfurter)	€ 7,50
Divino rosso (salsa, rucola, gamberetti, zucchine, bufala, mais) (tomato sauce, rocket, shrimp, zucchini, buffalo mozzarella, maize)	€ 8,50
Dolce Parma (salsa, mozzarella, prosciutto crudo) (tomato sauce, mozzarella, cured ham)	€ 7,50
Extasy (salsa, mozzarella, prosciutto crudo, pomodoro a fette, rucola) (tomato sauce, mozzarella, cured ham, tomato slices, rocket)	€ 8,00
Fitness (mozzarella, rucola, bresaola) (mozzarella, rocket, cured beef)	€ 7,50
Gorgo Speck (salsa, speck, mozzarella, gorgonzola) (tomato sauce, speck, mozzarella, gorgonzola)	€ 7,50
Greca (mozzarella, tonno, stracchino, limone, rucola, scaglie) (mozzarella, tuna, lemon slices, stracchino cheese)	€ 7,50
Katiuscia (salsa, mozzarella, funghi, prosciutto, wurstel, olive, uovo) (tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, frankfurter, olives, egg)	€ 7,50
Las Vegas (salsa, mozzarella, acciughe, funghi, prosciutto, capperi, pomodoro a fette, olive, aglio, prezzemolo) (tomato sauce, anchovies, mushrooms, ham, capers, sliced tomato, olives, garlic, parsley)	€ 8,00

Tutti i prodotti ittici sono surgelati - All fishery products are frozen

Aggiunta di mozzarella di bufala o bresaola € 2,00 - € 2,00 Extra charge for additional buffalo mozzarella or bresaola

Supplemento di € 0,50 per ogni ingrediente aggiunto - € 0,50 extra charge for additional toppings

Costo pizza baby € 1,00 in meno rispetto la pizza normale - Small size baby pizza € 1,00 cheaper than normal pizza

Alcuni prodotti possono provocare allergie o intolleranze per informazioni rivolgersi al personale - Some products may cause allergies or intolerance - For information contact the personnel

Menù Pizze

Servizio € 2,50 (prezzo per persona)
Le pizze sono servite già tagliate

Service € 2,50 (price per person)
Pizzas are served pre-sliced

Ma.Gi.Ca (salsa, mozzarella, pomodorino, salmone, radicchio, polpa di granchio) (tomato sauce, mozzarella, cherry tomato, salmon, radicchio, crab meat)	€ 9,00
Malù (salsa, mozzarella, pomodorino, zucchine, salsiccia, rucola, scaglie di parmigiano) (tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, zucchini, sausage, rocket, parmesan flakes)	€ 8,00
Margherita (salsa, mozzarella) (tomato sauce, mozzarella)	€ 6,00
Mari e Monti (salsa, mozzarella, funghi, gamberetti) (tomato sauce, mozzarella, mushrooms, shrimps)	€ 8,00
Marinara (salsa, mozzarella, gamberetti, cozze, vongole, prezzemolo) (tomato sauce, mozzarella, shrimps, mussels, clams, parsley)	€ 9,00
Messicana (salsa, mozzarella, origano, salame piccante, capperi, peperoni, peperoncino, olive) (tomato sauce, mozzarella, oregano, hot salami, capers, bell peppers, chilli pepper, olives)	€ 8,50
Napoli (salsa, mozzarella, acciughe, origano) (tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano)	€ 7,50
Norma (salsa, mozzarella, melanzane, ricotta salata, basilico) (tomato sauce, mozzarella, aubergines, ricotta cheese, basil)	€ 7,50
Ortolana (salsa, mozzarella, melanzane, funghi, zucchine) (tomato sauce, mozzarella, aubergines, mushrooms, zucchini)	€ 8,00
Panna e Spinaci (panna e spinaci, mozzarella, prosciutto cotto, scaglie di parmigiano) (spinach and cream, mozzarella, baked ham, parmesan flakes)	€ 7,50
Parmigiana (salsa, mozzarella, melanzane, prosciutto cotto, scaglie di parmigiano) (tomato sauce, mozzarella, aubergines, baked ham, parmesan flakes)	€ 7,50
Pesto Verde (mozzarella, pesto, mandorle, gamberetti) (mozzarella, pesto, almonds, shrimps)	€ 8,00
Pizzettara (salsa, mozzarella, salame piccante, salsiccia, rucola, scaglie di parmigiano, olio al peperoncino) (tomato sauce, mozzarella, sausage, rocket, parmesan flakes, chilli pepper oil)	€ 8,50
Profumi di Campagna (salsa, mozzarella, funghi, melanzane, cipolla, aglio, prezzemolo, origano, olive e basilico) (tomato sauce, mozzarella, mushrooms, onion, garlic, parsley, oregano, olives, basil)	€ 7,50
Rianata (salsa, pecorino, acciughe, olio d'aglio, olive, origano) (tomato sauce, pecorino cheese, anchovies, garlic oil, olives, oregano)	€ 7,50
Romana (salsa, mozzarella, prosciutto cotto, origano) (tomato sauce, mozzarella, baked ham, oregano)	€ 7,50
Tonno e cipolla (salsa, mozzarella, tonno, cipolla) (tomato sauce, mozzarella, tuna, onion)	€ 7,50
XI Maggio (salsa, mozzarella, pancetta, funghi, olive, scaglie di parmigiano) (tomato sauce, mozzarella, pancetta (bacon), mushrooms, olives, parmesan flakes)	€ 7,50

Tutti i prodotti ittici sono surgelati - All fishery products are frozen

Aggiunta di mozzarella di bufala o bresaola € 2,00 - € 2,00 Extra charge for additional buffalo mozzarella or bresaola

Supplemento di € 0,50 per ogni ingrediente aggiunto - € 0,50 extra charge for additional toppings

Costo pizza baby € 1,00 in meno rispetto la pizza normale - Small size baby pizza € 1,00 cheaper than normal pizza

Alcuni prodotti possono provocare allergie o intolleranze per informazioni rivolgersi al personale - Some products may cause allergies or intolerance - For information contact the personnel

Bevande - Drinks

Bionda alla spina (Peroni)

Rossa - Bionda

Draft beer (Peroni)

Lager - Red ale

cl 20 (piccola - *small*) € 3,00

cl 40 (grande - *large*) € 5,00

Birra in bottiglia

Bottled beer

Beck's cl 66 € 4,50

Heineken cl 66 € 4,50

Moretti cl 66 € 4,50

Moretti Baffo d'Oro cl 66 € 4,50

Nastro Azzurro cl 66 € 4,50

Franziskaner cl 50 € 5,00

Erdinger cl 50 € 5,00

Paulaner cl 50 € 5,00

Chimay blu cl 33 € 6,00

Chimay rossa cl 33 € 6,00

Vino della casa

Rosso (Nero d'Avola - Cantina Paolini)

Bianco (Grillo - Cantine Paolini)

House wine (red - white)

¼ litro (litre) € 3,50

½ litro (litre) € 4,50

1 litro (litre) € 9,00

Coca-cola

Bottiglia - *Bottle* lt 1

€ 4,00

Coca-Cola cl 33 - Coca-Cola Zero cl 33 - Fanta cl 33 - Sprite cl 33 - Thè al limone - Thè alla pesca

Lattina - *Can*

€ 2,00

Acqua naturale o frizzante

Still water - Sparkling water

Bottiglia - *Bottle* lt 1 € 2,50

Bottiglia - *Bottle* cl 50 € 1,50

Acqua Ferrarelle

Eau Fines bulles - Ferrarelle

Bottiglia - *Bottle* lt 0,75 € 3,00

Vini Bianchi - *White wine*

ALCESTI	GRILLO D.O.C.		€ 18,00
	CHARDONNAY D.O.C.		€ 18,00
	ZIBIBBO I.G.T.		€ 18,00
AZ. AGRICOLA ABATE	INZOLIA		€ 18,00
	CATARRATTO		€ 18,00
AZ. AGRICOLA MILAZZO	MARIA COSTANZA D.O.P.	<i>Inzolia - Chardonnay</i>	€ 28,00
	BIANCO DI NERA	<i>Vino frizzante</i>	€ 18,00
AZ. AGRICOLA RICALKATA	CATARRATTO		€ 17,00
	GRILLO		€ 17,00
BAGLIO ORO	GUARDIANI DI ARALTO D.O.C.	<i>Grillo</i>	€ 18,00
	GUARDIANI DI CEPPIBIANCHI D.O.C.	<i>Zibibbo</i>	€ 17,00
	ZAFARA I.G.T.	<i>Catarratto</i>	€ 17,00
	GUARI'	<i>Inzolia</i>	€ 17,00
CANTINE COLOMBA BIANCA	SAUVIGNON BLANC D.O.C.	<i>Vegano</i>	€ 17,00
	CHARDONNAY D.O.C.	<i>Vegano</i>	€ 17,00
CANTINE PAOLINI	GRILLO D.O.C.		€ 17,00
	ZIBIBBO I.G.P.		€ 17,00
CANTINE PELLEGRINO	GIBELÉ	<i>Zibibbo secco</i>	€ 18,00
	DIANTHA'	<i>Greganico Malvasia</i>	€ 18,00
	TRAIMARI	<i>Vino Frizzante</i>	€ 17,00
	SALINARO	<i>Grillo</i>	€ 18,00



Vini Bianchi - *White wine*

DONNAFUGATA

LIGHEA	<i>Zibibbo secco</i>	€ 20,00
ANTHILIA	<i>Prevalentemente Catarratto</i>	€ 18,00
SUR SUR	<i>Grillo</i>	€ 18,00

FINA

KEBRILLA	<i>Grillo</i>	€ 19,00
TAIF	<i>Zibibbo secco</i>	€ 19,00
KIKÉ	<i>Traminer aromatico</i>	€ 20,00

FONDO ANTICO

GRILLO PARLANTE	<i>Grillo</i>	€ 18,00
CHARDONNAY		€ 18,00
ZIBIBBO		€ 18,00

INTORCIA VINI

VIGNEMIE	<i>Grillo</i>	€ 17,00
----------	---------------	---------

TASCA D'ALMERITA

LEONE D'ALMERITA		€ 18,00
------------------	--	---------

43%Catattatto-25%Pinot Bianco-22%Sauvignon-10%Traminer

TENUTA BOTTICELLA

GILEA	<i>Inzolia-Chardonnay</i>	€ 17,00
GRILLO		€ 17,00

TENUTA GORGHI TONDI

KHEIRÉ D.O.C.	<i>Grillo</i>	€ 20,00
RAJÀH I.G.P.	<i>Zibibbo secco</i>	€ 20,00



Vini Rossi - Red wine

ALCESTI	FRAPPATO I.G.T.		€ 18,00
	PERRICONE		€ 18,00
	SYRAH		€ 18,00
AZ. AGRICOLA MARINO ABATE	MERLOT		€ 18,00
	PERRICONE		€ 18,00
AZ. AGRICOLA RICALKATA	NERO D'AVOLA		€ 17,00
	SYRAH		€ 17,00
BAGLIO ORO	CEPPINERI	<i>Nero d'Avola</i>	€ 18,00
	DONSAR	<i>Syrah</i>	€ 18,00
CANTINE COLOMBA BIANCA	VITese	<i>Merlot</i>	€ 17,00
	VITese	<i>Cabernet Sauvignon</i>	€ 17,00
CANTINE PAOLINI	FRAPPATO-SYRAH		€ 17,00
	NERO D'AVOLA		€ 17,00
CUSUMANO	MERLOT		€ 19,00
	SYRAH		€ 18,00
	BENUARA	<i>Nero d'Avola - Syrah</i>	€ 18,00
DONNAFUGATA	SEDARA	<i>Nero d'Avola</i>	€ 18,00
	SHERAZADE	<i>Nero d'Avola</i>	€ 18,00
	ANGHELI	<i>Merlot - Nero d'Avola</i>	€ 24,00
	TANCREDI	<i>Cabernet Sauvignon - Nero d'Avola</i>	€ 30,00
	BELL'ASSAI	<i>Frappato</i>	€ 20,00
	FLORAMUNDI	<i>Cerasuolo di Vittoria DOCG</i>	€ 22,00
FINA	CARO MAESTRO	<i>Cabernet Sauvignon - Merlot - Petit Verdot</i>	€ 28,00
	NERO D'AVOLA		€ 18,00
	MERLOT		€ 21,00
	SYRAH		€ 18,00
FONDO ANTICO	SYRAH		€ 18,00
	NERO D'AVOLA		€ 18,00
	PERTE	<i>Perricone</i>	€ 18,00
INTORCIA VINI	HERITAGE	<i>Nero d'Avola</i>	€ 22,00
	VIGNEMIE	<i>Perricone</i>	€ 17,00
MARCHESE DELLE SALINE	ETNA ROSSO		€ 23,00
TENUTE BOTTICELLA	DON DIEGO I.G.T.	<i>Syrah</i>	€ 20,00
	GILEA	<i>Nero d'Avola</i>	€ 17,00





per prenotazioni: 0923 711770
infoline: 320 1621386 - 346 3366259

Il Ristorante Pizzeria aperto fino a mezzanotte

www.divinorossomarsala.it

