



Muzzicuna

Bocconi

Pane e pomodoro

4

Pane tostato, pomodoro maturo, olio extravergine e sale

Pinzimonio con sedano, carote, finocchio e ravanelli

5

Verdure croccanti e olio extravergine, sale e pepe

Olive scacciate alla catanese

4

Olive schiacciate, olio extravergine e aromi

Burro e alici del mediterraneo

7

Pane caldo, burro e alici del Mediterraneo

Caciocavallo Semi, pere e noci pecan e confettura

7

Caciocavallo semistagionato, pere, noci pecan e confettura di cipolle, con pane

Tavula

I taglieri

Tagliere di Terra

Classico 14 · Generoso 20

Salumi e formaggi stagionati, caponata tradizionale, frutta secca, pomodoro secco e miele. Con pane caldo e grissini al sesamo

Tagliere di Mare

Classico 16 · Generoso 23

Filetto di ricciola, filetto di tonno e alici, burro, caponata di pesce, paté di tonno e arance rosse, frutta secca, pomodoro secco e frutta fresca. Con pane caldo e grissini al sesamo



Piatticeddi

Piatti

Pane cunzatu	9
Panino caldo con pomodoro, primosale, acciughe, origano e olio extravergine	
Pomodoro e sgombro	11
Pomodoro fresco a fette e filetto di sgombro sott'olio con pane tostato a parte	
Pane tostato e tonno	11
Tonno, maionese al limone e cucunci su pane tostato	
Panuzzu e insalatina	10
Panuzzu affumicato caldo, con insalatina di finocchio e arancia	

Frutta fresca

Frutta fresca

Frutta di stagione	6
--------------------	---

Duci

Dolci

Crostata ricotta e visciole	6
Ciambelline artigianali	3,50



Spumanti

Prezzi per bottiglia

Ribelle	24
Cantine Caccamo · Spumante Charmat da Greco Bianco	
Fuorisella	35
Corte Bravi · Metodo classico rosato da Corvinone, secco e fresco	
Extra Brut	45
I Suoli · Metodo classico da Nerello Mascalese	
Bollata Rosè	37
Pevi · Metodo classico rosato da Montepulciano	
Spinoso	43
Rabel · Metodo classico da Nebbiolo, Barbera e Cari Pelaverga	
Klopè	42
Tenuta Valle delle Ferle · Metodo classico rosato da Nero d'Avola e Frappato	

Frizzanti

Anelito	28
Al di Là del Fiume · Frizzante rosato da Barbera	
Piripicchio	31
I Suoli · Frizzante da Nerello Mascalese	
Questo Neanche	24
Mon - Ban · Frizzante da Glera	
Verlie	29
Senza Rete · Frizzante da Vermentino	
Confine	26
Vin Viandante · Frizzante rosato da Cesanese	



Bianchi

Ridarola Bianco	25
Al di Là del Fiume · Bianco da Albana	
La Giostra	34
Colleonorato · Bianco da Verdicchio	
Prologo	29
Colleonorato · Bianco da Verdicchio	
Funnuluia	27
Eraldo Dentici · Bianco da Trebbiano Spoletino	
Derthona	33
Lorenzo Bottazzi · Bianco da Timorasso	
Monterosso	42
Lorenzo Bottazzi · Bianco da Timorasso	
Arca	28
Michele Bertuzzo · Bianco da Muscaris e Bronner, vitigni PIWI	
Icaro	35
Rabel · Bianco da Arneis	
Ambra	27
Rinelli Vigneti · Bianco da Trebbiano Toscano	
Vermentino Orange	29
Senza Rete · Vermentino macerato sulle bucce, in stile orange	
Così è Bianco	25
Speranza · Bianco da Trebbiano d'Abruzzo	
Luli	27
Speranza · Bianco da Pecorino	



Bianchi (segue)

Murgentia

27

Tenuta Valle delle Ferle · Nero d'Avola e Frappato vinificati in bianco

Ancora

25

Vin Viandante · Bianco da Bombino

Rosati

Azzurra

26

Corte Bravi · Rosato da Corvinone

24H

27

Rinelli Vigneti · Rosato da Cesanese

Impeto

29

Speranza · Rosato da Montepulciano

Trium

29

Tenuta Valle delle Ferle · Rosato da Frappato



Rossi

Dagamò	31
Al di Là del Fiume · Rosso da Barbera	
Ridarola Rosso	24
Al di Là del Fiume · Rosso da Barbera	
Rosso di Valtellina	31
Alfio Mozzi · Rosso da Nebbiolo	
Primitivo	27
Aterra · Rosso da Primitivo	
Valpolicella Classico	29
Corte Bravi · Rosso da Corvina, Corvinone e Rondinella	
Quota 760	36
Emiliano Falsini · Rosso da Cannonau	
Il Debbio	36
Emiliano Falsini · Rosso da Cabernet Franc	
Musa	27
Eraldo Dentici · Rosso da Sangiovese	
Sangiovese	29
Il Paluffo · Rosso da Sangiovese	
Fameja	28
Michele Bertuzzo · Rosso da Cabernet Cortis e Cabernet Carbon	
Carta Bianca Chiaroscuro	38
Pevi · Rosso da Montepulciano	
Acustico	32
Rabel · Rosso da Nebbiolo	



Rossi (segue)

Bosco	28
Rinelli Vigneti · Rosso da Cesanese	
Così è Rosso	25
Speranza · Rosso da Montepulciano	
Frappato Rosso	29
Tenuta Valle delle Ferle · Rosso da Frappato	
Primo Passo	27
Vin Viandante · Rosso da Cesanese	

Vini dolci

Cheiras	7
Greco di Bianco · Antonella Lombardo	
Piccol Passo Passito	6
Sagrantino · Eraldo Dentici	



Cocktail

Spritz Aperol Fresco e frizzante. Dolceamaro, con note d'arancia	6
Milano Torino Secco e dritto. Amaro, intenso e avvolgente	7
Americano Amaro e dissetante. Frizzante, con note agrumate	7
Negroni Deciso e strutturato. Ginepro, erbe e un finale amaro	8
Negroni Sbagliato Vivace e spumeggiante. Dolceamaro, con note di vermouth	7
Vodka Tonic Essenziale e rinfrescante. Lime e tonica in primo piano	7
Moscow Mule Fresco e speziato. Zenzero vivace e una nota di lime	8
Gin Tonic Tanqueray/Bombay Secco e fresco. Ginepro e agrumi, con finale amaricante	7
Gin Tonic — Hendrick's Floreale e delicato. Note di rosa e cetriolo	10
Gin Tonic — Roku Elegante e agrumato. Note erbacee e delicatamente speziate	10
Gin Tonic — Bacanuda Intenso e balsamico. Ginepro protagonista, finale resinoso	12
Pastis Ricard Anice e note di liquirizia. Fresco, servito con acqua a parte	5



Distillati e amari

Amaro delle Oche	5
Il Tragico Fernet	6
Altri amari	4
Whisky	da 5
Rum Zacapa Solera Gran Reserva	8

Acqua, analcolici e birre

Acqua naturale / frizzante	2
Analcolici / soft drink	4
Birra dello Stretto · Lager	4
Bottiglia da 33 cl	
Birra dello Stretto · Non filtrata	4,50
Bottiglia da 33 cl	



Birtino

Vini, cibo e allegria

Birtino nasce dall'idea di dare spazio solo a piccoli produttori, vignaioli che racchiudono nelle loro bottiglie tutta la propria passione e cercano l'approccio più etico possibile, nel rispetto dell'armonia della natura che li circonda. Il nostro cibo ha un'anima siciliana. Allegria, musica e convivialità autentica sono ingredienti essenziali del locale