

Menu Caffè del Duomo

Antipasti

ANTIPASTO RUSTICO a BUFFET
Delicious Sicilian hors-d'oeuvre available from the buffet of your choice

€ 8,00

BRUSCHETTA al POMODORO (3pezzi)
Toasted bread with pieces of fresh tomatoes (3pezzi)

€ 3,50

CAPRESE
Sliced fresh tomatoes with mozzarella cheese and basil

€ 6,00

PROSCIUTTO CRUDO e MOZZARELLA
Raw ham with mozzarella cheese

€ 9,00

PROSCIUTTO CRUDO e MELONE
Raw ham with melon

€ 9,00

CARPACCIO DI BRESAOLA con Scaglie di Parmigiano
Thin slices of cured beef meat with rocket and flakes of parmesan cheese

€ 12,00

AFFETTATI VARI
Various slices of cold meat

€ 12,00

FANTASIE di FORMAGGI (per 2 persone)
Various tastes of typical Sicilian cheese served with honey and jam (minimum 2 personnes

€ 14,00

SALMONE AFFUMICATO
Smoked salmon

€ 10,00

PEPATA di COZZE
Mussel cooked with garlic, oil and black pepper

€ 10,00

MARINATO DEL GOLFO
Mix of marinated fish

€ 15,00

OCCHI di BUE
Cow eyes - valuable seafood from our sea area (if available)

€ 120,00 al Kg.

OSTRICHE
Oysters

each € 3,00

FASOLARI
cockles

each € 2,00

Primi piatti

SPAGHETTI al POMODORO e BASILICO
Spaghetti with tomato sauce and basil

€ 7,00

RIGATONI ALLA NORMA
Rigatoni pasta with fried aubergines

€ 7,00

SPAGHETTI alla AMATRICIANA
Spaghetti with bacon, tomato and onion

€ 7,00

TAGLIATELLE al RAGU'
Tagliatelle pasta with meat sauce

€ 7,00

SPAGHETTI alla CARBONARA
Spaghetti with bacon, egg and parmesan

€ 7,00

FANTASIE dello CHEF (funghi, pomodoro, ciliegino e parmigiano)
Spaghetti with mushrooms, cherry and parmesan cheese

€ 7,50

TORTELLINI PROSCIUTTO e PANNA
Tortellini (ringlets of pasta with cooked ham and fresh cream

€ 8,00

TORTELLINI PROSCIUTTO e PANNA
Tortellini (ringlets of pasta with cooked ham and fresh cream

€ 8,00

PENNE alla BOSCAIOLA
Penne with mushrooms, aubergines (eggplant) spinaci, speck (smoked ham) and cherry tomatoes

€ 8,50

PENNETTE al PISTACCHIO
Pennette with pistacchio sauce

€ 9,00

PENNETTE con CREMA di CARCIOFI e SPECK
Pennette with creamed antichokes and speck (smoked raw ham)

€ 9,00

TAGLIATELLE ai FUNGHI PORCINI con scaglie di Parmigiano
Tagliatelle pasta with porcini mushrooms from etna and flakes of parmesan cheese

€ 14,00

SPAGHETTI alla TARANTINA (con cozze)
Pennette with mussels

€ 8,00

SPAGHETTI MARE e MONTI
Pennette with shrimps, mushrooms and spinach

€ 8,50

Primi di pesce

FARFALLE al SALMONE
Farfalle pasta with salmon fresh cream

€ 8,50

PENNETTE GAMBERETTI e ZUCCHINE
(gamberetti, zucchine e ciliegino) Pennette with shrimps, courgettes (zucchine) and cherry tomatoes

€ 8,50

SPAGHETTI alle VONGOLE
Spaghetti with clams

€ 12,00

RISOTTO alla PESCATORA
Rice with seafood

€ 11,00

PENNETTE alla CATANESE
(alici, pomodoro, piselli finocchietto selvatico uva passa mollica tostata) Pennette with fresh anchovies, tomato, wild fennel, peas raisins and toasted breadcrumbs*

€ 12,00

LINGUINE agli SCAMPI*
Linguine with scampi

€ 12,00

BAVETTE al PESCE SPADA*
(pesce spada, melanzane, pomodoro ciliegino, menta) Bavette pasta with swordfish, aubergines (eggplant) cherry tomatoes and mint

€ 12,00

LINGUINE ai FRUTTI di MARE*
Linguine with seafoods

€ 12,00

LINGUINE alla POLPA di RICCI
Linguine with sea-urchins

€ 14,00

RISOTTO al NERO di SEPPIA
Rice with cuttlefish sauce

€ 14,00

Secondi di carne

BISTECCA ai FERRI
Grilled beefsteak

€ 12,00

INVOLTINI di MAIALE alla SICILIANA
Grilled pork rolls stuffed with cheese and breadchumbs

€ 9,00

COTOLETTA di VITELLO alla MILANESE
Fried veal cutlet in breadcrumbs

€ 9,00

SCALOPPINA di MAIALE (a scelta) (al limone, ai funghi freschi, al marsala)
Pork escalopes of your choice: - cooked with lemon - cooked with fresh mushrooms - in marsala dessert wine

€ 9,00

INVOLTINI di VITELLO alla SICILIANA
Grilled veal rolls stuffed with cheese and breadchumbs

€ 10,00

GRIGLIATA MISTA (a scelta)
Mixed grilled meat (at choice)

€ 13,00

Secondi di pesce

IL PESCATO del GIORNO a libera scelta dal banco (arrosto, all'acqua di mare, al sale, in zuppa, al cartoccio)
Select your choice from the catch of the day from the counter, priced according to weight
- Grilled
- Poached in broth
- Baked with salted crust
- Cooked in tomato souce
- Baked in foil

€ 60,00/Kg.

CALAMARI* FRITTI
Frie calamary (squid)

€ 10,00

CALAMARI* alla GRIGLIA
Grilled calamary (squid)

€ 12,00

INVOLTINI di PESCE SPADA* Gratinati
Baked swordfish rolls

€ 12,00

PESCE SPADA* alla GRIGLIA
Grilled Swordfish

€ 13,00

FRITTURINA di MARE
Mixed fried small fish of the day

€ 12,00

GAMBERONI* alla GRIGLIA
Grilled prawns

€ 12,00

GRIGLIATA* MISTA di PESCE (calamari, gamberoni, spada)
Mixed grilled fish) calamari (squid) prawns and swordfish

€ 18,00

ARAGOSTA - CICALA di MARE - SCAMPI*
Lobster - Flat sea lobster - Scampi

€ 12,00

Contorni

INSALATA VERDE
Green salad

€ 3,50

INSALATA MISTA
Mixed salad

€ 3,50

PATATE al VAPORE
Steamed potatos

€ 3,50

PATATINE FRITTE FRESCHE
Green salad

€ 4,00

VERDURE alla GRIGLIA
Green salad

€ 5,00

VERDURE BOLLITE
Green salad

€ 6,00

Pizzeria

FOCACCIA
sale, olio, pepe
Baked pizza bread with salt, oil and black pepper

€ 4,00

PIZZAIOLA
pomodoro, olio, origano
Tomato, oil, oregano

€ 5,00

BIANCANEVE
mozzarella, olio
mozzarella cheese, oil

€ 6,00

MARGHERITA
pomodoro, mozzarella, origano, olio, pepe
tomato, mozzarella cheese, oregano, oil black pepper

€ 7,00

ROMANA
pomodoro, mozzarella, origano, acciughe, olio, pepe
tomato, mozzarella cheese, oregano, anchovies, oil, pepper

€ 7,50

AMERICANA
pomodoro, mozzarella, patatine, wurstel
tomato, mozzarella cheese, french fries, hot-dog

€ 7,50

ROMANA
pomodoro, mozzarella, origano, acciughe, olio, pepe
Baked pizza bread with salt, oil and black pepper

€ 7,50

CALZONE
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Folded pizza stuffed with tomato, mozzarella cheese and cooked ham

€ 7,50

NORMA
pomodoro, melanzane, ricotta salata, basilico
tomato, aubergines (eggplant), salted ricotta (cottage cheese), basil

€ 7,50

MONTANARA
pomodoro, mozzarella, wurstel, basilico, peperoncino, olive, olio, cipolla
tomato mozzarella cheese, hot-dog, basil, chilli, olives, oil, onion

€ 8,00

PARMIGIANA
pomodoro, mozzarella, uovo, prosciutto cotto
melanzane, parmigiano, basilico
tomato, mozzarella cheese, hard boiled egg, cooked ham, aubergines (eggplant), parmesan cheese, basil

€ 8,50

Pizzeria

CAPRICCIOSA
Pomodoro, prosciutto cotto, funghi, uovo, mozzarella, origano, olio
Tomato, cooked ham, mushrooms, hard boile egg, mozzarella cheese, oregano, oil

€ 8,50

RUSTICA
pomodoro, mozzarella, capperi, olive, acciughe, origano, olio, pepe
Tomato, mozzarella cheese, capers, olives, anchoves, oregan, oil

€ 8,50

QUATTRO STAGIONI
Pomodoro, mozzarella, carciofi, uovo, wurstel, origano, olio
Tomato, mozzarella cheese, artichokes, hard boiled egg, hot-dog, oregano, oil

€ 8,50

SICILIANA
pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, origano, olio
tomato, mozzarella cheese, pork sausage, onion, oregano, oil

€ 8,50

DIAVOLA
pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive, origano, olio
tomato, mozzarella cheese, spicy salami, olives, oregan, oil

€ 8,50

4 FORMAGGI
Mozzarella, gorgonzola, emmenthal, parmigiano, olio
Four cheese pizza (mozzarella cheese, gogonzola, emmenthal , parmesan), oil

€ 9,00

SAN DANIELE
pomodoro, mozzarella di bufala, funghi, prosciutto crudo
Tomato, buffalo mozzarella, mushrooms, raw ham

€ 9,00

LIOTRU
Mozzarella, salmone, cipolla, rucola, olio, prezzemolo
Mozzarella cheese, salmon, onion, rocket, oil, parsley

€ 10,00

PISTACCHIO
Mozzarella, panna, pesto di pistacchio, pancetta, scaglie di parmigiano
Mozzarella cheese, fresh cream, pistacchio sauce, bacon, flakes of parmesan cheese

€ 10,00

DUOMO
pomodoro fresco, mozzarella, funghi, scaglie di parmigiano
rucola, prosciutto crudo, origano, olio
Fresh tomato, mozzarella cheese, mushroom, flakes of parmesan cheese, rocket, raw ham, oregano, oil

€ 10,00

* Prodotti che in mancanza del fresco potrebbero essere Surgelati