

MENU

P'ACCUMINCIARI..

PANE, OLIVE NERE BIO ARROSTITE	4.00
FINOCCHIETTO SELVATICO, AGLIO ARROSTITO	
PATATINE* CON BUCCIA	3.50
PATATINE* RO PUOJU	4.00
FONDUTA DI CACIOCAVALLO RAGUSANO E PEPE NERO	

“

Puoju re Disi nasce con una missione semplice:

dar valore a ogni singolo boccone.

Per noi sedersi a tavola non è un'abitudine qualunque, ma un piacere da concedersi con il sorriso.

Ecco perché puntiamo sulla scelta accurata delle materie prime, selezionando le aziende del nostro territorio.

”

ANTIPASTI

MARITONZO SALATO	5.50	GNOCCO FRITTO	4.50
1-4-6-7-10		1-7-9	
POLLO ALLA CACCIATORA, Salsa BBQ, CACIOCAVALLO RAGUSANO		Salsa ai 3 pomodori arrosto, STRACCIATELLA, POLVERE DI POMODORO	
ARANCINI ALLA CARBONARA	6.00	TARTARE DI MANZO	7.00
1-3-7		1-3	
Salsa al CACIOCAVALLO, PEPE NERO		OLIVE VERDI E POMODORO SECCO AZIENDA CALAFORNO, MAIONESE ALLE OLIVE NERE AMARE	
SPICCHIO AI GRANI ANTICHI	5.50	ANELLETTI AI PORCINI	5.50
1-4-7-8		1-7	
SPICCHIO DI FOCACCIA, SCAROLA, CANESTRATO AL PEPE NERO, MIELE ARANCIO, NOCI, POLVERE DI OLIVE NERE		FRITTATINA DI PASTA, FUNGHI PORCINI, BASILICO, BESCIA MELLA AL RAGUSANO	

SCACCIUNA

NOTARO MILITO	9.00	DONNA PIAZZA	9.50
1-4-7-9		1-7	
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POLLO ALLA CACCIATORA, Salsa ALLE OLIVE NERE AMARE AZIENDA CALAFORNO		MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI* MISTI, DRESSING AL FINOCCHIETTO E CIPOLLOTTO ARROSTO, FONDUTA DI CACIOCAVALLO RAGUSANO	
NOTARO BURGIO	9.50	DONNA PASQUA	10.00
1-2-4-6-7-9-10-12		1-7-12	
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BRASATO DI MANZO, PATATE ARROSTO, Salsa BBQ DEL PUOJU		SALSICCIA BRASATA AL VINO ROSSO, CIPOLLA ARROSTO, CANESTRATO AL PEPE NERO, OLIO ARROSTO, FIOR DI LATTE, OLIO ARROSTO	

LE NOSTRE PIZZE

O BIVIU

1-7-8-9

MOZZ. FIOR DI LATTE, POMODORO
DATTERINO, CREMA DI BASILICO, CREMA
AI 3 POMODORI ARROSTO, POLVERE DI
POMODORO, STRACCIATELLA

10.00**A CIAZZA**

1-7-8-9

POMODORO, STRACCIATELLA, BRESAOLA
DEL PUOJU, SALSA INGLESE AL
FINOCCHIETTO E CIPOLLOTTO

9.50**SANTU SPIRITU**

1-7-9

POMODORO, FIOR DI LATTE, CIPOLLA
ARROSTO, OLIVE NERE AZIENDA
CALAFORNO, CACIOCAVALLO

9.50**TERRAVECCIA**

1-7

MOZZ. FIOR DI LATTE, PATATE AL FORNO,
DRESSING AL FINOCCHIETTO SELVATICO,
CIPOLLA ARROSTO, SALSA DI RAGUSANO
DOP, OLIVE NERE AZIENDA CALAFORNO

10.00**FACCIA RI VECCIA**

1-7

OLIVE NERE AZ. CALAFORNO, FORMAGGIO
GRATTUGIATO, FIOR DI LATTE, OLIO
ARROSTO, ACCIUGHE, POLVERE DI OLIVE
NERE

7.00**RONNA SCALA**

1-7

MOZZ. FIOR DI LATTE, POMODORO,
MELANZANA FRITTA, SALSA DI
CACIOCAVALLO, BASILICO

10.00**ABBIVIRATURA**

1-7

MOZZ. FIOR DI LATTE, CACIOCAVALLO
SEMI STAGIONATO, CANESTRATO PRIMO
SALE AL PEPE NERO, GORGONZOLA,
BASILICO, MIELE ARANCIO, PAN GRATTATO
ALLE NOCI

11.00**MUNTILAURO**

1-7

MOZZ. FIOR DI LATTE, RICOTTA FRESCA,
SPIANATA PICCANTE, GORGONZOLA, MIELE
D'ARANCIO AZ. ROCCUZZO, BASILICO

10.50**SANT ANTONI**

1-4-7-9-12

MOZZ. FIOR DI LATTE, SALSICCIA BRASATA,
SCAROLA, CANESTRATO AL PEPE NERO,
POLVERE DI POMODORO ARROSTO,
BASILICO

11.00**CASI I RON NICOLA**

1-3-7

MOZZ. FIOR DI LATTE, GUANCIALE, UOVO,
SCAGLIE DI CACIOCAVALLO, RUCOLA,
POLVERE DI OLIVE NERE

10.00**SANTA MARGHERITA**

1-3-7

MOZZ. FIOR DI LATTE, UOVO, FUNGHI*
MISTI BRASATI, PROSCIUTTO COTTO
ARROSTO, BASILICO

10.50**LIEQUA**

1-7

MOZZ. FIOR DI LATTE, CREMA DI ZUCCA,
FUNGHI* MISTI, SPECK, BASILICO

10.00**RUGGHIU**

1-7-9

MOZZ. FIOR DI LATTE, BRASATO DI MANZO,
PATATE AL FORNO, SALSA DI
CACIOCAVALLO RAGUSANO

11.00**CUOZZU A CIUSA**

1-7-9

MOZZ. FIOR DI LATTE, PESTO DI
PISTACCHIO, MORTADELLA,
STRACCIATELLA, BASILICO

10.00**MARGIU**

1-7

MOZZ. FIOR DI LATTE, CREMA DI PATATE,
PROSCIUTTO COTTO, OLIVE NERE AZ.
CALAFORNO, RUCOLA, OLIO ARROSTO

10.50**CIANACONTI**

1-7

FIOR DI LATTE, VELLUTATA DI CECI,
GUANCIALE, STRACCIATELLA, DRESSING AL
FINOCCHIETTO SELVATICO CALAFORNO

11.00**CUOZZU I FUNC**

1-7-9

MOZZ. FIOR DI LATTE, SALSICCIA BRASATA,
CANESTRATO PRIMO SALE AL PEPE NERO,
MIELE D'ARANCIO, PATATE ARROSTO

11.00

COPERTO 1.50

LE PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA 1-7 POMODORO, FIOR DI LATTE, BASILICO	6.00	DIAVOLA 1-7 POMODORO, FIOR DI LATTE, SPIANATA PICCANTE, OLIVE NERE, BASILICO	9.00
CAPRICCIOSA 1-3-7 POMODOR, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI MISTI*, OLIVE NERE, UOVO	10.00	BRESAOLA 1-7-9 POMODORO, FIOR DI LATTE, BRESAOLA PUNTA D'ANCA, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA, OLIO	9.50
007 1-3-7 POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, WURSTEL, PISELLI*, UOVO	10.00	PATAPIZZA 1-7-9 POMODORO, FIOR DI LATTE, PATATINE FRITTE*	7.50
BIANCANEVE 1-7 FIOR DI LATTE, OLIO	6.00	TONNO E CIPOLLA 1-7-9 POMODORO, FIOR DI LATTE, TONNO, CIPOOLLA ARROSTO	9.00

DOLCI

SPICCHIO DI SCACCIONE 1-5-7 NUTELLA, MOUSSE DI RICOTTA, GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE	4.50	CANNOLO DI RICOTTA 1-3-7-8 MOUSSE DI RICOTTA, SCAGLIE DI CIOCCOLATO E MANDORLA	4.50
MARITONZO 1-3-7-8 CREMA PASTICCERA E MOUSSE AL MASCARPONE, CRUMBLE AL CIOCCOLATO FONDENTE	4.50	TIRAMISÙ 1-3-7-8 MASCARPONE, MARSALA, CAFFE', SAVOIARDI E CACAO	4.00

PI FINIRI..

CAFFÈ ESPRESSO	1.00	GRAPPA FRANCIACORTA	3.50
CAFFÈ ESPRESSO DECA	1.00	GRAPPA FRANCIACORTA BARRICATA	3.50
LIMONCELLO	2.50	UNICUM	3.00
AMARO DEL CAPO	3.50	PETRUS	3.00
MONTENEGRO	3.00		
AMARO DELL' ETNA	2.50		

BEVANDE

ACQUA NATURALE 1L	2.50	GASSOSA 27,5 CL	3.00
ACQUA FRIZZANTE 1L	2.50	ARANCIATA 27.5 CL	3.00
COCA-COLA 33 CL	2.50	CHINOTTO 33 CL	2.50
COCA-COLA ZERO 33 CL	2.50	ACQUA TONICA	2.50
COCA-COLA 1L	4.00		

BIRRE E VINI

SEME DORATO 33CL - 66CL	2.50 - 4.50
DELLO STRETTO 33 CL - 66 CL	2.50 - 4.50
CRISTALLI DI SALE 33 CL	4.00
BIRRE BALADIN 33 CL	3.50
CRISTALLI DI SALE ALLA SPINA 0,25 cl	3,50
CRISTALLI DI SALE ALLA SPINA 0,4 cl	5,5
ROSSO DELLA CASA 25 CL - 50 CL - 1 L	4.00 - 7.00 - 9.00
QUATTRO BORGHİ NERO D'AVOLA	16.00
QUATTRO BORGHİ SYRAH	16.00
MERLOT BARONE DI MONTALTO	24.00
NERELLO MASCALESE TERRE SICILIANE IGP	24.00
CRISTO DI CAMPOBELLO	32.00
NERO D'AVOLA, MERLOT, SYRAH	
BIANCO DELLA CASA 25 CL - 50 CL - 1 L	4.00 - 7.00 - 9.00
CHARME FIRRIATO IGT	28.00
INZOLIA TERRE SICILIANE IGP	20.00
CHARDONNAY TERRE SICILIANE IGP	24.00
BABULLE EXTRA BRUT MILLESIMATO	16.00

LISTA DEGLI ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
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 (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, anacardi, ecc.)
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 sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

* PRODOTTO ABBATTUTO, SURGELATO, CONGELATO



CALAFORNO
ANGELICA

CHI NI MANCIAMU

**OLIVE ALLA
CONTADINA**

**COMPOSTA DI CIPOLLA
DI GIARRATANA CON
CACIOCAVALLO
SEMISTAGIONATO**

**CROSTINO DI PANE DI GRANI
ANTICHI
(RUSSELLO, TIMILIA,
PERCIASACCHI, SENATORE
CAPPELLI),
CON OLIO D'OLIVA EVO BIO**

**SPICCHIO DI SCACCIONE CON
FORMAGGIO CANESTRATO
AL PEPE NERO E PESTATO DI
POMODORO SECCO**

**CAPONATA SICILIANA
ACCOMPAGNATA
DA FACCIA DI VECCHIA
ALLE OLIVE NERE**

**BRUSCHETTA CON
CIPOLLA DI
GIARRATANA
AL FORNO**

**BRUSCHETTA CON
CIPOLLA DI
GIARRATANA
A' STIMPIRATA**

**SPAGHETTI CON PESTATO DI
POMODORO SECCO E OLIVE
VERDI , OLIO ARROSTO, AGLIO
DI GIARRATANA**

**BUSIATA CON FINOCCHIETTO
SELVATICO, MOLLICA TOSTATA
E RAGUSANO
SEMISTAGIONATO DOP**

**TARTARE DI MANZO CON OLIVE
VERDI E MAIONESE ALLE OLIVE
NERE AMARE**

27€/PERSONA (ACQUA , VINO DELLA CASA E COPERTO INCLUSO)