

AL CHIOSTRO DELLA  
GHIARA }

IL MENÙ DELLA  
BUONA CUCINA  
SINCERA, ONESTA, SEMPLICE

LUOGO D'INCONTRO  
ARTE CULTURA SAPORE



# LA CENA DELLA TRADIZIONE

Marzo 2023, il mese della Tradizione

## MENU À LA CARTE

### ANTIPASTI

Fritto Misto pastellato _____	€7
<i>(piatto vegano)</i>	
Gnocco Fritto con salumi _____	€7
Erbazzone e Parmigiano di Montagna _____	€7

### PRIMI PIATTI

Tortelli verdi _____	€10
<i>con burro e salvia</i>	
Tortelli di patate, porri e pancetta _____	€10
<i>con soffritto</i>	
Tortelli di zucca _____	€10
<i>con burro e salvia</i>	
Cappelletti in brodo _____	€10
<i>con crema di parmigiano</i>	

### SECONDI PIATTI

#### CON CONTORNO

Tagliata di entrecôte _____	€15
<i>con patate al forno</i>	
Arrosti ripieni alla Reggiana _____	€14
Coniglio alla Reggiana _____	€14

### PIATTO VEGANO/VEGETARIANO

Caponata di melanzane siciliana _____	€7
Misto pastellato di verdure _____	€7
Strozzapreti al pesto siciliano _____	€10

### CONTORNI

Patate al forno _____	€4
Patate fritte _____	€4
Insalata verde _____	€4
Verdure alla maniera araba _____	€4
Verdure Grigliate _____	€4

### DESSERT

Cannolicchi siciliani _____	€6
Cassatina siciliana _____	€6
Semifreddo al Cioccolato di Modica (RG) _____	€6
Parfait di pistacchio di Raffadali (AG) _____	€6
Parfait di mandorle di Raffadali (AG) _____	€6
Delizia di Limone _____	€6
Profitterol al Cioccolato _____	€6

### MENU CHILDREN

Primo piatto	
(pasta al pomodoro, olio e parmigiano, ragù) _____	€6
Secondo piatto	
(Hamburger 100gr, Cotoletta o Crocchette di Pollo) _____	€6

\*pane, coperto e servizio €2 a persona



## IL PRANZO

### DELLA GHIARA

Per un pranzo veloce di lavoro, e non solo...  
Tutti i giorni dal martedì al venerdì  
dalle 12.00 alle 14.00

## MENU À LA CARTE

### ANTIPASTI

Fritto Misto _____	€7
<i>Olive all'Ascolana, Panelle, Verdure in pastella</i>	
Caponata Siciliana Biologica _____	€7
Erbazzone e Parmigiano 30 Mesi _____	€7
Gnocco fritto con salumi _____	€7

### PRIMI PIATTI

Tortelli Verdi in crema di parmigiano _____	€10
Tortelli di patate e bacon _____	€10
<i>con soffritto Reggiano</i>	
Strozzapreti al pesto siciliano _____	€10

### SECONDI PIATTI

#### CON CONTORNO

Merluzzo gratinato _____	€12
<i>con pomodoro</i>	
Arrosto farcito alla reggiana _____	€12
<i>con verdure alla maniera araba</i>	
Piatto unico vegetariano del giorno _____	€10

### DESSERT

Cannoli siciliani mignon _____	€6
Parfait di pistacchio di Raffadali (AG) _____	€6
Parfait di mandorle di Raffadali (AG) _____	€6
Delizia di Limone _____	€6

## MENU €12

Primo piatto a scelta  
oppure

Secondo con contorno

con 1/2 Lt Acqua, Pane,  
Coperto e servizio.

I piatti potranno essere scelti tra  
le preparazioni proposte nel menu À LA CARTE

\*pane, coperto e servizio €2 a persona per Menù á la carte



## CARTA DEI VINI

### Wine list

#### BOLLICINE

##### Sparkling wines

PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO	
Treviso _____	€20 — €5,00
PIGNOLETTI DEI COLLI BOLOGNESI	
Emilia Romagna _____	€18 — €5,00
LAMBRUSCO PRA DI BOSSO, CASALI	
Emilia Romagna _____	€18 — €5,00

#### VINI BIANCHI

##### White wines

MULLER THURGAU DOC Trentino _____	€20 — €5,00
GEWURZTRAMINER DOC Treento _____	€20 — €5,00
VERMENTINO DI GALLURA DOCG Sardegna _____	€20 — €5,00
FALANGHINA DEL SANNIO DOC Campania _____	€20 — €5,00
PECORINO DOC Marche _____	€20 — €5,00
PASSERINA DOC Marche _____	€20 — €5,00
GRILLO BIO Sicilia _____	€20 — €5,00
CATARRATTO CHARDONNAY Igt Sicilia _____	€18 — €5,00
CATARRATTO LUCIDO DOC Bio Sicilia _____	€20 — €5,00
Grillo Igt Sicilia _____	€18 — €5,00

#### VINI ROSSI

##### Red wines

SANGIOVESE SUPERIORE DOC	
Emilia Romagna _____	€18 — €5,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP	
Abruzzo _____	€18 — €5,00
PRIMITIVO IGP Puglia _____	€18 — €5,00
NEGRAMARO IGP Puglia _____	€18 — €5,00
CHIANTI DOCG Toscana _____	€18 — €5,00
MORELLINO DI SCANSANO Toscana _____	€20 — €5,00
FANCELLO Sicilia (cantine Milazzo) _____	€25
PAVÉ NERO D'AVOLA DOC Bio Sicilia _____	€20
LAGREIN Trentino _____	€20

#### CANTINE MILAZZO SPECIALE 2022

TERRE DELLE BARONIE	
Biologico Sicilia _____	€27,00
BIANCO DI NERA, BIANCHI AUTOCTONI, MOSSO	
Biologico Sicilia _____	€27,00
MARIA COSTANZA, INZOLIA CHARDONNAY	
Biologico Sicilia _____	€30,00
ROSÉ DI ROSA	
Bollicine _____	€27,00

## E DELLE BIRRE

### and beer

#### BIRRE IN BOTTIGLIA

##### Bottled beers

MORETTI 0,33 _____	€3,00
ICHNUSA 0,33 _____	€4,00
MENABREA 0,33 _____	€4,00
BECK'S 0,33 _____	€4,00
CERES 0,33 _____	€5,00
CORONA 0,33 _____	€5,00
KÜHBACHER WEISSE 0,50 _____	€5,00
MENABREA 0,66 _____	€5,00
BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE 0,33 _____	€4,00
PUNK IPA 0,33 _____	€5,00
PECCATOR (ROSSA) _____	€6,00

#### DIGESTIVI

ANIMA NERA (liquirizia) _____	€4,00
NOCINO _____	€4,00
LIMONCELLO _____	€4,00
MIRTO _____	€4,00
VECCHIO AMARO DEL CAPO _____	€4,00
AMARO AVERNA _____	€4,00
PETRUS _____	€4,00
VECCHIA ROMAGNA _____	€4,00
FERNET BRANCA _____	€4,00
BRANCA MENTRA _____	€4,00
JAGERMEISTER _____	€4,00
CAFFÈ BORGHETTI _____	€4,00
GRAPPA MORBIDA _____	€4,00
GRAPPA SECCA _____	€4,00
GRAPPA RISERVA _____	€5,00
GRAPPA DI AMARONE _____	€5,00
GRAPPA BARRICCATA _____	€5,00
GRAPPA PRIME UVE BIANCHE _____	€5,00
GRAPPA PRIME UVE NERE _____	€5,00
GRAPPA 903 _____	€5,00
GRAPPA ISABEL (BIO) _____	€6,00



## MENU €10

Tagliere Gnocco Fritto e  
salumi con Drink

### COCKTAILS

HUGO	€6,00
<i>PROSECCO, SCIROPPO SAMBUCCO, SODA</i>	
GIN TONIC/LEMON	€7,00
<i>GIN, TONIC/LEMON SCHWEPES</i>	
VODKA TONIC/LEMON	€7,00
<i>VODKA, TONIC/LEMON SCHWEPES</i>	
SPRITZ APEROL/CAMPARI	€5,00
<i>APEROL/CAMPARI BITTER, PROSECCO, SODA</i>	
DAIQUIRI	€7,00
<i>RUM BIANCO, LIME, ANGOSTURA</i>	
AMERICANO	€7,00
<i>CAMPARI BITTER, MARTINI ROSSO, SODA</i>	
NEGRONI	€7,00
<i>GIN, MARTINI ROSSO, CAMPARI BITTER</i>	

### CALICE DI VINO

PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO	€5,00
PIGNOLETTI DEI COLLI BOLOGNESI	€5,00
LAMBRUSCO PRA DI BOSSO, CASALI	€5,00
MULLER THURGAU DOC Trentino	€5,00
GEWURTZTRAMINER Trentino	€5,00
VERMENTINO DI GALLURA DOCG Sardegna	€5,00
FALANGHINA DEL SANNIO DOC Campania	€5,00
GRILLO DOC BIO Sicilia	€5,00
GRILLO CHARDONNAY DOC Sicilia	€5,00
CATARRATTO LUCIDO DOC Bio Sicilia	€5,00
SANGIOVESE SUPERIORE DOC	€5,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP	€5,00
PRIMITIVO IGP	€5,00
NEGRAMARO IGP	€5,00
MORELLINO DI SCANSANO	€5,00
NERO D'AVOLA DOC BIO	€5,00

### ANALCOLICO

CRODINO	€3,00
SANBITTER BIANCO O ROSSO	€3,00
FEVER MEDITERRANEAN	€4,00
FEVER INDIAN	€4,00
FEVER AROMATIC	€4,00
CHINOTTO LURISIA	€4,00
GASSOSA LURISIA	€4,00
LEMONSODA	€3,00
THÈ / COCA COLA / FANTA / SPRITE 0,33	€3,00
SPRITZ ANALCOLICO	€4,00

## APERITIVO DELLA GHIARA

Tutti i giorni dal lunedì al sabato

### BIRRE IN BOTTIGLIA

MORETTI 0,33	€3,00
ICHNUSA 0,33	€4,00
MENABREA 0,66	€5,00
BECK'S 0,33	€4,00
CERES 0,33	€5,00
CORONA 0,33	€5,00
KÜHBACHER WEISSE 0,50	€6,00
BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE 0,33	€4,00
PUNK IPA 0,33	€5,00
PECCATOR (ROSSA)	€6,00

### BIRRE ALLA SPINA

KÜHBACHER (BIONDA) 0,3	€4,00
KÜHBACHER (BIONDA) 0,4	€6,00
KÜHBACHER (NON FILTRATA) 0,3	€5,00
KÜHBACHER (NON FILTRATA) 0,4	€7,00
KÜHBACHER (RUBINA) 0,3	€5,00
KÜHBACHER (RUBINA) 0,4	€7,00

### DIGESTIVI

ANIMA NERA (liquirizia)	€4,00
NOCINO	€4,00
LIMONCELLO	€4,00
MIRTO	€4,00
VECCHIO AMARO DEL CAPO	€4,00
AMARO AVERNA	€4,00
PETRUS	€4,00
VECCHIA ROMAGNA	€4,00
FERNET BRANCA	€4,00
BRANCA MENTRA	€4,00
JAGERMEISTER	€4,00
CAFFÈ BORGHETTI	€4,00
GRAPPA MORBIDA	€4,00
GRAPPA SECCA	€4,00
GRAPPA RISERVA	€5,00
GRAPPA DI AMARONE	€5,00
GRAPPA BARRICCATA	€5,00
GRAPPA PRIME UVE BIANCHE	€5,00
GRAPPA PRIME UVE NERE	€5,00
GRAPPA 903	€5,00
GRAPPA ISABEL (BIO)	€6,00



## SPECIAL GIN €10

Tagliere Gnocco Fritto e salumi  
con Gin Tonic

*offerta valida fino alle ore 20,00, successivamente sarà  
servito soltanto il Gin Tonic*

## APERITIVO GIN & TONIC

Tutti i giorni dal lunedì al sabato

### MARE TONIC

*GIN MARE, TONICA FEVER FREE MEDITERRANEAN, ROSMARINO E FETTINA DI LIME*

Gin Mare è un gin mediterraneo aromatizzato con quattro botanici principali: basilico dall'Italia, timo dalla Grecia, rosmarino dalla Turchia, agrumi dalla Spagna e l'oliva Arbequina, cultivar tipica della Catalonia.

*Gradazione alcolica 42,7%*

### BOMBAY SAPPHIRE TONIC

*GIN BOMBAY,FEVER FREE MEDITERRANEAN, SUCCO DI LIME*

Il Bombay Sapphire è un gin metodo London Dry con un titolo alcolometrico di 40% l'aroma del distillato è caratterizzato dalla commistione di dieci ingredienti: bacche di ginepro (Toscana, Italia) mandorla (Spagna) limone (Murcia, Spagna) liquirizia (Cina) radice di iris (Toscana, Italia) angelica (Dresda, Germania) coriandolo (Marocco) cannella (Indocina) pepe di giava (Giava, Indonesia) grani del paradiso (Africa occidentale)

### TANQUERAY TEN TONIC

*GIN TANQUERAY TEN, AROMATIC FEVER FREE TONIC, FETTA DI POMPELMO*

Il Tanqueray 10 all'olfatto riflette l'abbondanza di agrumi freschi, ma il ginepro ha ancora una nota forte. Il lime ha l'aroma più persistente. Anche al palato il lime, assieme all'angelica e al ginepro che rendono il gusto speziato e terroso, fa strada agli altri sapori. La camomilla emerge armonizzandosi con le note speziate. Una nota dolce e agrumata arricchisce il gusto. Il finale è lungo e speziato.

*Gradazione alcolica 47,3%*

### HENDRICK'S TONIC

*GIN HENDRICK'S, ELDERFLOWER FEVER FREE TONIC, FETTINE DI CETRIOLO*

Il Gin Hendrick's si presenta al naso con note di limone, lime e cedro, pepe, ginepro ed eucalipto. È una sapiente miscela scozzese dal gusto morbido ed equilibrato, contraddistinto da un lungo, aromatico e raffinato finale.

*Gradazione alcolica 44%*

### MALFY ROSA TONIC

*GIN MALFY ROSA, MEDITERRANEAN FEVER FREE TONIC, FETTA DI POMPELMO ROSA E ROSMARINO*

Il Gin Malfy si ispira ad un particolare tipo di gin che nasce nel 1050 a cura di alcuni monaci italiani che coltivavano i limoni sulle coste della riviera amalfitana. Essi sperimentarono per la prima volta l'utilizzo delle bacche di ginepro nell'alcool. Il gin malfy al pompelmo rosa si caratterizza per l'utilizzo di botaniche diverse, ginepro italiano, pompelmo rosa siciliano, rabarbaro italiano e altri 5 prodotti botanici.

*Gradazione alcolica 41%*

### MALFY LEMON TONIC

*GIN MALFY LEMON, FEVER FREE INDIAN TONIC, FETTINA DI LIME*

Il Gin Malfy al limone si caratterizza per l'utilizzo di botaniche diverse: ginepro, limoni coltivati sulle coste italiane e cinque altre botaniche.

*Gradazione alcolica 41%*

### BOTANIST TONIC

*GIN BOTANIST, FEVER FREE AROMATIC TONIC, MENTA E FETTINA DI CETRIOLO*

Il nome del Botanist Gin nasce grazie all'altissima percentuale di erbe utilizzate per produrre il distillato. La ricetta, infatti, vanta ben 31 elementi botanici, di cui 22 originari di Islay. Quest'ultima è un'isola della Scozia.

*Gradazione alcolica 46%*

### YU GIN TONIC

*GIN YU, ELDERFLOWER FEVER FREE TONIC, FETTINA DI LIMONE SPREMUTA E ROSMARINO*

Lo Yu Gin è ottenuto da ingredienti prevalentemente francesi, tranne il pepe del sichuan originario della Cina e lo yuzu, Giapponese. Le 6 componenti botaniche sono: ginepro, coriandolo, yuzu, pepe del sichuan, arancia amara, liquirizia.

*Gradazione alcolica 43%*