



GAMBERO ROSSO®

STREET FOOD 2023 • STREET FOOD 2024 • STREET FOOD 2025





Antipasti

RAPI PITITU



BRUSCHETTA DI MARE (3 PZ)

Pesce spada fumè, olio, sale, pepe, stracciatella e frutta di stagione. €9

MACCUSU

Macco di fave con polpette di manzo (aglio, uova, grana e pangrattato) e verdure ripassate. €12

CAPUNATA

Caponata di stagione, cipolla, sedano, olive, capperi, pomodoro, aceto bianco, zucchero e cioccolato di Modica. €7

CAVURU CAVURU

Patatine miste, panelle e crocchette. €5

POLPO 2.0

Polpo, patate, pomodorino, basilico, olio EVO, sale e pepe. €12

CROSTONE

Di pane con salsiccia, caciotta affumicata e granella di pistacchio. 8€

COCKTAIL DI MAZZANCOLLE

frutta di stagione, insalatina e salsa rosa. 12€

STIGGHIOLO PIZZA

(cudduriuni)

con cipolla scalogna, cacio cavallo fresco, mortadella favola granriserva, prezzemolo, sale e pepe nero. €9



Coperto 2€

N.B. I prodotti possono subire variazioni. I prodotti presenti in menù sono da considerarsi surgelati all'origine. La lista degli allergeni si trova alla fine del menù. Per eventuali intolleranze o allergie, rivolgersi al personale di sala.





Primi piatti PA... CUMINCIARI

LA NORMA RA NANNA

Maccarruna fatti a mano, cipolla, olio, sale, pepe, salsa di pomodoro locale, dadolata di melanzane fritte, ricotta salata, basilico. €13

CALA LA PASTA

Pasta fresca con ragù di maialino nero dei Nebrodi, cosacavaddu ragusano, crema di latte, sale, pepe, stracciatella e granella di pistacchio. €14 (*variante alla bolognese €12*)

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti, vongole, aglio, olio e prezzemolo. 18€

U GIGGHIU A MARI

Pasta fresca con crema al limone, gambero rosa di Sciacca, burro e bottarga. €16

SICCIA

Pasta al nero di seppia con tartare di gambero rosa e stracciatella. 16€

Coperto 2€

N.B. I prodotti possono subire variazioni. I prodotti presenti in menù sono da considerarsi surgelati all'origine.
La lista degli allergeni si trova alla fine del menù. Per eventuali intolleranze o allergie, rivolgersi al personale di sala.





Secondi PI... CUNTINUARI

CALAMARU

Calamaro scottato su misticanza, olio E.V.O locale, sale, pepe, carpaccio di finocchio e arance. €16

TAGLIATA DI MANZO

Bistecchina di manzo con contorno di patate. €18

TRIS DI CARNE

Salsiccia, involtino, sovra coscia di pollo, con insalatina e patate a forno. 18€

GALLETTO

Al forno con contorno di patate al forno. 16€

PANTISCA

Trancio di cernia, aglio rosso di Nubia, capperi, olio E.V.O. locale, olive, patate, pomodoro, basilico, origano e frutto del capperi di Pantelleria. €18

PARANZA

Fritturina di pesce misto del giorno. €16

GRAN FRITTO

(per 2 persone)

Calamari, filetti di pesce e pesciolini, gamberi rossi, panelle, crocchette di patate, maionese allo zenzero e maionese alla barbabietola. €30

RUSSU VOLANTE

Calamaro fritto, gamberi rossi fritti, salicornia in pastella, sale marino di Trapani, presidio slow food e maionese allo zenzero. €18

Contorni

PI... CUMPAGNARI

INSALATA MISTA

insalata, carote, olive, rucola, pomodorino. €4

INSALATA VERDE

insalata e rucola. €4

INSALATA SICILIANA

pomodoro, cipolla, capperi, olive, acciughe e origano. €5

PATATE A FORNO

patate, rosmarino, sale e pepe. €5

CIMA DI RAPA RIPASSATA

cima di rapa, olio, aglio, acciughe, sale e pepe. €4

Coperto 2€

N.B. I prodotti possono subire variazioni. I prodotti presenti in menù sono da considerarsi surgelati all'origine. La lista degli allergeni si trova alla fine del menù. Per eventuali intolleranze o allergie, rivolgersi al personale di sala.





ZUPPE

ZUPPA DI LENTICCHIE
14€

ZUPPA DI LEGUMI
con pancetta affumicata. 14€

Buns CU TUPPU

CU' NASCI TUNNU

Tagliata di tonno pinna gialla, caponata di stagione, cioccolato di Modica, crema di basilico e patate fritte con la buccia. €16

POLPO 180

Tentacoli di polpo fritto, verdure di stagione, ricotta di pecora aromatizzata alla menta e patate fritte con la buccia. €15

MELAD'AVOLA

Burger di maiale nero dei Nebrodi, pancetta croccante al nero d'Avola, stracciatella, mele caramellate, granella di nocciole, riduzione al nero d'Avola e patate fritte con la buccia. €16

U NIKU

Burger di scottona, insalata, pomodoro Pachino, salsa a scelta e patate fritte con la buccia. €9

VIVU È

Gambero rosa di Sciacca a punta di coltello, catalana di verdure, riduzione d'arancia, stracciatella, mandorle tostate e patate fritte con la buccia. €16

Coperto 2€

N.B. I prodotti possono subire variazioni. I prodotti presenti in menù sono da considerarsi surgelati all'origine. La lista degli allergeni si trova alla fine del menù. Per eventuali intolleranze o allergie, rivolgersi al personale di sala.





Pizzeria LE NOSTRE PIZZE

ARRIMINATA

broccoli saltati alla vecchia maniera, uvetta sultanina, pinoli tostati,
filetti di acciuga e broccoletti croccanti. €14

ANNACUSA

mozzarella fior di latte d'Agerola, zucca rossa saltata al burro, prosciutto crudo di parma 18
mesi, chips di zucca rossa e fonduta di formaggi. €16

ATTIA TALIU

mozzarella d'Agerola, guanciale croccante, uovo a occhio di bue, carbocrema,
chips di grana. 19€ (consiglio gastronomico carpaccio di tartufo +€5)

BABBA

mozzarella fior di latte d'Agerola, lumache saltate al burro e prezzemolo,
gocce balsamiche, gocce di pesto genovese, rucola. €22

BELLADINOTTE

(sfera di pizza) ripiena di gamberi, calamari, cozze, burrata,
(All'esterno) specchiata con fonduta al salmone, scampo in bella vista e flambé di vodka. €22

CACIO&PERE

(sfilatino)

mozzarella fiordilatte d'Agerola, caciocavallo semi stagionato, pere caramellate,
(sopra) stracciatella, cioccolato fondente 70% e menta. €18

CASTAGNEDDA

perle di bufala, funghi porcini trifolati, prosciutto crudo di parma 18 mesi,
grana padano 18 mesi, castagne al miele. €19

CAPULIATA

salsa di salvia e limone, perle di bufala, tartare di fassona affumicata, polpa di fico
d'india, chips di grana padano e timo. 24€

Coperto 2€ - Aggiunzioni pizza: (verdure 1€), (salumi e formaggi 1,5€), (bresola, bufala e senza glutine 2€) (Carpaccio tartufo 5€)

N.B. I prodotti possono subire variazioni. I prodotti presenti in menù sono da considerarsi surgelati all'origine.
La lista degli allergeni si trova alla fine del menù. Per eventuali intolleranze o allergie, rivolgersi al personale di sala.





Pizzeria LE NOSTRE PIZZE

CUMMARI

salsa di zucchine genovesi, mozzarella fiordilatte d'Agerola, zuccina napoletana frita, ricotta di pecora, pecorino e menta. 16€

CUNFUSA

(capricciosa) salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte d'Agerola, carciofi, funghi freschi, olive nere, würstel artigianale Palmieri e cotto A.Q. Lent&Lode. €12

FACCIA TOSTA

salsa di salvia e limone, porchetta artigianale, perle di bufala, patate al forno, prezzemolo. €18

INTISA

mozzarella fiordilatte d'Agerola, rose di mortadella favola granriserva, burrata, pesto di pistacchio e granella di pistacchio. 18€

MARGHERITA

salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte d'agerola, olio e.v.o. locale e origano basilico. €7

MARITATO

(calzone fritto)

ricotta di pecora fresca, salsa di broccoli, salsiccia, pecorino. €15,00

MENZULITRU

perle di bufala, salsiccia, provola d'Agerola affumicata, friarielli saltati con olio E.V.O. locale e peperoncino e riduzione di nero d'Avola. €14

MUZZUNARA

mozzarella d'Agerola, carpaccio di bresaola, gorgonzola dolce latte, noci e polvere di caffè. €18

RUSULIA

salsa di cavolo rosso e zenzero, mozzarella fior di latte d'Agerola, mortadella favola gran riserva, perle di bufala. €18



Coperto 2€ - Aggiunzioni pizza: (verdure 1€), (salumi e formaggi 1,5€), (bresaola, bufala e senza glutine 2€) (Carpaccio tartufo 5€)

N.B. I prodotti possono subire variazioni. I prodotti presenti in menù sono da considerarsi surgelati all'origine.
La lista degli allergeni si trova alla fine del menù. Per eventuali intolleranze o allergie, rivolgersi al personale di sala.



Pizzeria LE NOSTRE PIZZE

SCUNZATA

(rol di pizza) salsa di zucchine, provola d'Agerola affumicata,
(All'esterno) fonduta di formaggi, chips di patate, zucchine, rose di roast beef e glassa balsamica. €18

SCHIETTA

(pizza frita) stracciatella, pomodorini, filetti d'acciuga, basilico, menta. €12

SENZAPANI

mozzarella fiordilatte d'Agerola, porcini trifolati, prezzemolo,
roast-beef e perle balsamiche. €16

SPINUSA

mozzarella fior di latte d'Agerola, carciofi trifolati, pecorino, patate al forno,
carciofo intero, ricotta fresca, porchetta artigianale. €20

SPARRITTIERA

(calzone fritto) friarielli saltati, ricotta di pecora fresca, mozzarella di bufala, pezzami e cotiche. €16

SUTT'OLETTU

mozzarella d'Agerola, porcini trifolati, salsiccia, provola affumicata d'Agerola,
castagne al miele, guanciale. €20

VASATA (si mancia chi manu!)

(crosta piegata) condimenti a crudo, mortadella favola granriserva, panelle,
pesto di pistacchio e stracciatella. €17



ZITA

(pizza frita) mortadella favola gran riserva, burrata, pesto di pistacchio. €12

ZITU

(sfilatino ripieno) pancetta stufata, mozzarella fiordilatte d'Agerola, provola d'Agerola affumicata
(All'esterno) cipolla caramellata, fonduta di pecorino e chips di zucca rossa. €16

ATTENZIONE

le ricette da noi bilanciate e studiate non sono modificabili in quanto frutto di attento studio e ricerca per garantirvi
un'esperienza culinaria al altezza delle vostre aspettative lasciatevi guidare nella scelta dal nostro personale di sala.

N.B. le pizze classiche non elencate sono disponibili su richiesta,
sarà cura del nostro personale di sala cercare di soddisfare ogni vostra esigenza.

Coperto 2€ - Aggiunzioni pizza: (verdure 1€), (salumi e formaggi 1,5€), (bresaola, bufala e senza glutine 2€) (Carpaccio tartufo 5€)

N.B. I prodotti possono subire variazioni. I prodotti presenti in menù sono da considerarsi surgelati all'origine.
La lista degli allergeni si trova alla fine del menù. Per eventuali intolleranze o allergie, rivolgersi al personale di sala.





SUSHI PIZZA

RI PISCI

Miniroll

ripieno con spalmabile, zucchina gril, salmone norvegese.

Topping

pesto d'agrumi, gambero rosso di Mazara, carpaccio di tartufo estivo e oro alimentare 24K

salsa al nero di seppia e polpa di ricci

salsa agrumi, salmone norvegese e perle di lamponi.

6 pezzi €18 • 12 pezzi €32 • 30 pezzi €70 PROMO +2 CALICI INCLUSI*

N.B. I topping possono subire modifiche in base alla disponibilità di giornata.

L'oro alimentare non apporta gusto o aromi alla pietanza è da intendere come integratore minerale per il nostro organismo.

Aperitivi PASSA TEMPU

TAGLIERE TERRA

(per 2 persone)

Selezione di salumi e formaggi, gastronomia Siciliana. €18 PROMO +2 COCKTAIL INCLUSI*

TAGLIERE MARE

(per 2 persone)


Misto fritto di pesce, gastronomia Siciliana. €25 PROMO +2 COCKTAIL INCLUSI*

* la PROMO con cocktail/calici inclusi è valida dalle 18.00 alle 20.00



Coperto 2€ - Aggiunzioni pizza: (verdure 1€), (salumi e formaggi 1,5€), (bresaola, bufala e senza glutine 2€) (Carpaccio tartufo 5€)

N.B. I prodotti possono subire variazioni. I prodotti presenti in menù sono da considerarsi surgelati all'origine.
La lista degli allergeni si trova alla fine del menù. Per eventuali intolleranze o allergie, rivolgersi al personale di sala.





BIRRE

10PPM

24 Baroni. Premium pilsner. SPINA 0,20L 3€ • 0,40L 6€

KROMBACHER

bionda. SPINA 0,20L 3€ • 0,40L 6€

FRANZISKANER WEISSBIER

SPINA 0,20L 3€ • 0,40L 6€

BIRRE INDUSTRIALI

BOTTIGLIA 5€

BIONDA AL MIELE

24 Baroni. Cream ale. BOTTIGLIA 7€

BIANCA BELGA

24 Baroni. BOTTIGLIA 7€

ROSSA BELGIAN

Amber ale, 24 Baroni. BOTTIGLIA 7€

5 CEREALI

24 Baroni. BOTTIGLIA 7€





GIN TONIC SICILIANI

ETNA GIN TONIC

Etna Gin, bacche di ginepro, scorza di limoni di sicilia e acqua tonica siciliana. 8€

GIN INSULAE TONIC

Gin Insulae, bacche di ginepro, scorza di limoni di sicilia e acqua tonica siciliana. 10€

GIN IONICO TONIC

Gin Ionico, bacche di ginepro, scorza di limoni di Sicilia e acqua tonica siciliana. 8€

GIN TONIC

GIN TONIC

Gin Gordon, scorza di limone e acqua tonica. 6€

TANQUERAY TONIC

Gin Tanqueray, scorza di limone e acqua tonica. 8€

HENDRICK'S TONIC

Gin Handrick's, scorza di limone e acqua tonica. 9€

MARE TONIC

Gin Mare, rosmarino e acqua tonica Fever tree mediterranea. 10€





COCKTAIL

AMERICANO

vermuth rosso, bitter, soda. 6€

NEGRONI

gin, vermuth rosso, bitter. 6€

MOSCOW MULE

vodka, lime sour, ginger beer. 6€

GIN FIZZ

gin, lime sour e soda. 6€

CUBA LIBRE

rum, lime sour, cola. 6€

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, soda e arancia. 6€

BIBITE ANALCOLICHE

ACQUA IN VETRO FERRARELLE leggermente frizzante. 3€

ACQUA IN VETRO SAN PELLEGRINO frizzante. 3€

ACQUA IN VETRO PANNA naturale. 3€

ARANCIATA 3€

CHINOTTO 3€

GASSOSA 3€

COCA COLA 0,33cl 3€

COCA COLA ZERO 0,33cl 3€

TONICA 3€

GINGER BEER 3€



ALLERGENI



GLUTEN

(cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybrid derivatives)



CRUSTACEANS AND DERIVATIVES

(marine and freshwater: shrimp, scampi, crabs, and similar)



EGGS

(eggs and products containing them: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta)



FISH AND DERIVATIVES

(food products containing fish, even in small amounts)



PEANUTS AND DERIVATIVES

(creams and condiments containing peanuts, even in small quantities)



SOY AND DERIVATIVES

(soy-based products such as soy milk, tofu, soy noodles, and similar)



MILK AND DERIVATIVES

(any product containing milk: yogurt, cookies, cakes, ice cream, and various creams)



TREE NUTS AND DERIVATIVES

(almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, pistachios)



CELERY AND DERIVATIVES

(either in pieces or in preparations for soups, sauces, and vegetable concentrates)



MUSTARD AND DERIVATIVES

(found in sauces and condiments, especially in mustard-based ones)



SESAME SEEDS AND DERIVATIVES

(whole seeds used in bread, flours containing even minimal amounts)



SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

(sulphur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂ – used as preservatives, found in: preserved fish products, pickled foods, foods in oil or brine, jams, vinegar, dried mushrooms, soft drinks, and fruit juices)



LUPIN AND DERIVATIVES

(found in vegan foods such as: roasts, vegan sausages, flours, and similar)



MOLLUSCS AND DERIVATIVES

(scallop, razor clam, scallop, mussel, oyster, limpet, clam, wedge shell, etc.)

This menu lists the ingredients used in each dish and the allergens that may pose a risk to diners' health, as required by Regulation (EU) No. 1169/2011.