



GAMBERO ROSSO®

STREET FOOD 2023 • STREET FOOD 2024 • STREET FOOD 2025





Antipasti RAPI PITITU



ZÙ VITU

(tagliere casereccio per 2 persone)

selezione di salumi: mortadella Favola Gran Riserva, prosciutto cotto Lenti&Lode alta qualità, prosciutto crudo Parma 18 mesi, roastbeef, porchetta artigianale, tuma locale, ricotta fresca, burrata, olive schiacciate, pomodori secchi, focaccia del giorno. €24

INSALATA DI POLPO

Polpo, prezzemolo, sale, pepe e olio E.V.O. locale. €13



AMMARUNATA

Carpaccio di gamberi rosa di Sciacca e di gambero rosso, bottarga, salse e germogli. €18



COCKTAIL DI GAMBERI 2.0

gambero mazzancolle, insalata, salsa rosa e tartare di mango. €13

CAVURU CAVURU

Mix di patatine, crocchetta di patate, panella, arancinetta e verdure in pastella. €6

BIS ARANCINE DI MARE

Gamberi e zucchine e ragù di triglie. €8

TRIS ARANCINE DI TERRA

Ragù, al burro (prosciutto e mozzarella). €6



Coperto 2€ (pasta senza glutine 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

Pasta fresca, 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, cosa-cavaddu ragusano, crema di latte, sale, pepe, stracciatella e granella di pistacchio. €14



U GIGGHU A MARI

Pasta fresca con crema al limone, gambero rosa di Siacca e mazzancolle, burro e bottarga. €18



PANILLARA

Lasagna di panelle con maialino nero dei Nebrodi, pistacchio, besciamella, sale, pepe e fonduta di formaggi Siciliani. €14

ANELLETTI SICILIANI

pasta a forno con ragù di pesce, besciamella, cipolla, basilico, pepe, sale e fonduta di formaggio siciliano. €15

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



MELAD'AVOLA

Burger di maiale nero dei Nebrodi, pancetta croccante, stracciatella, mele caramellate, granella di nocciole, riduzione al nero d'Avola 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

U NIKU

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



Coperto 2€ (pasta senza glutine 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

PARANZA

Fritturina di pesce misto del giorno. €16

RARIGGHIA

Grigliata di pescato del giorno. €7 etto



GRAN FRITTO

(per 2 persone)

Calamari, filetti di pesce, gamberi rossi, mix di patatine, panelle, crocchette di patate, maionese allo zenzero e maionese alla barbabietola. €35



RUSSU VOLANTE

Calamaro fritto, gamberi rossi fritti, salicornia in pastella, sale marino di Trapani presidio slow food e maionese allo zenzero. €19

TAGLIATA DI MANZO

tagliata di manzo con contorno di patate al forno, insalata e pomodorini. €20

Contorni

PI... CUMPAGNARI

INSALATA MISTA

insalata, carote, olive, radicchio, 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

CAPONATA

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



Coperto 2€ (pasta senza glutine 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.

SUSHI PIZZA

MINIROLL DI PIZZA

ripieni con formaggio spalmabile, zucchina grigliata e 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
- formaggio spalmabile, salmone norvegese e perle di lamponi.

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



Coperto 2€ (pasta senza glutine 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.



Selezione Nescy LE NOSTRE PIZZE



RUSULIA

salsa al cavolo rosso, mozzarella d'Agerola, salsiccia, speck, radicchio e fonduta. €15



FACCI TOSTA

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



SCUNZATA *(rol di pizza)*

salsa di zucchini, provola d'Agerola affumicata, (All'esterno) fonduta di formaggi, chips di patate, rose di roastbeef e glassa balsamica. €20



PIKKIPAKKI

datterino rosso saltato con olio E.V.O. locale, aglio e basilico, (fuori cottura) perle di bufala campana D.O.P. e pesto di basilico. €10



Coperto 2€ (pasta senza glutine 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.



Selezione Nescy LE NOSTRE PIZZE



ANNACATI

Mozzarelle fiordi latte D'Agerola, datterino giallo, prosciutto crudo di Parma 18 mesi, chips di zucca rossa e fonduta di formaggi. €18



MUZZUNARA

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



SCOGLIO'NATA

salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte d'Agerola, misto frutti di mare saltati alla vecchia maniera, prezzemolo e menta. €19

ABBAMPATA

salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte d'Agerola, salame ventricina piccante, cipolla rossa, olive nere, caciocavallo semi stagionato, origano e basilico. €12



Coperto 2€ (pasta senza glutine 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.



Selezione Nescy LE NOSTRE PIZZE



INTISA

mozzarella fior di latte d'Agerola, datterino giallo, rose di mortadella favola gran riserva, burrata, pesto di pistacchio e granella di pistacchio. €18



MENZULITRU

perle di bufala, salsiccia, provola d'Agerola affumicata, friarielli saltati con olio E.V.O. locale, peperoncino e riduzione di nero d'avola. €15



FINULIDDA

perle di bufala, pesto di agrumi, carpaccio di bresaola, carciofi e burrata. €18



REGINA

perle di bufala, datterino giallo, rucola, pesto di basilico, prosciutto crudo di Parma 18 mesi, grana padano 18 mesi. €17

Coperto 2€ (pasta senza glutine 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.





Selezione Nescy LE NOSTRE PIZZE



VASATA *(crosta piegata)*

condimenti a crudo, mortadella Favola gran riserva, panelle, pesto di pistacchio e stracciatella. €18



(si mangia solo con le mani!)



FAVOLA

salsa di limoni e salvia, mozzarella fior di latte d'Agerola, mortadella Favola Gran Riserva, burrata, foglie di mandorle e rucola. €19



MULINCIANA

salsa di melanzane, mozzarella fior di latte d'Agerola, estratto di pomodori, basilico, chips di melanzane e grana padano 18 mesi. €11

ZITU *(sfilatino ripieno)*

pancetta stufata, mozzarella fior di latte d'Agerola, provola d'Agerola affumicata. (fuori cottura) cipolla caramellata, fonduta di pecorino e chips di zucca rossa. €16



Coperto 2€ (pasta senza glutine 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.



Selezione Nescy LE NOSTRE PIZZE



BELLADINOTTE *(sfera di pizza)*

ripiena di gamberi, calamari, cozze, burrata.

(All'esterno) specchiata con fonduta di salmone, scampo in
bella vista e flambé di vodka. €22

ATTENZIONE!

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



Coperto 2€ (pasta senza glutine 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.



PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA

salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte d'Agerola, olio E.V.O. locale, origano e basilico. €8

DIAVOLA

salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte d'Agerola, salame ventricina piccante e olio E.V.O. locale. €9

ORIGANATA

salsa di pomodoro, cipolla rossa, caciocavallo, filetti d'acciuga e origano selvatico. €10

BELEN

salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte d'Agerola, salame ventricina piccante, salsiccia, patate al forno e salsa balsamica. €12

NAPOLI

salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte d'Agerola, filetti d'acciuga e origano selvatico. €9

QUATTRO CACI (4 formaggi)

mozzarella fior di latte d'Agerola, cacio cavallo semi stagionato, gorgonzola D.O.P., emmental. €11

CUNFUSA (Capricciosa)

salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte d'Agerola, carciofi, funghi freschi, olive nere, würstel artigianale Palmieri e prosciutto cotto alta qualità Lenti&Lode. €12

AL COTTO (Romana)

salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte d'Agerola, prosciutto cotto alta qualità Lenti&Lode, origano, olio E.V.O. locale e basilico. €9

QUATTRO CANTÙNERI (4 Gusti)

salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte d'Agerola, cotto alta qualità Lenti&Lode, carciofi con gambo, olio e.v.o., origano e basilico. €10





BIRRE

BIRRA DELLO STRETTO

Bionda. SPINA 0,20L 3€ • 0,40L 6€

KROMBACHER

bionda non filtrata. 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

24 Baroni. Amber ale. 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€

CALLIOPE GIN TONIC

Al pompelmo bacche di ginepro, scorza di limoni di Sicilia e acqua tonica siciliana. 10€

THALIA GIN TONIC

agli agrumi e basilico, bacche di ginepro, scorza di limoni di Sicilia e acqua tonica siciliana. 10€

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€

MOJITO

rum, lime sour, menta fresca, zucchero di canna esoda. 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, CHINOTTO, GASSOSA, COCA-COLA, COCA-COLA ZERO,
TONICA, GINGER BEER, LIMONATA 33cl. 3€

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO 1L 5€

TÈ PESCA O LIMONE 2,5€

SUCCO DI FRUTTA 3€



ALLERGENI



GLUTINE

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

Nel presente Menù vengono indicati gli ingredienti che costituiscono il singolo piatto e gli allergeni che possono determinare un rischio per la salute dei commensali, come previsto dalla normativa REG.CE 1169/11