



Valle Verde
BAR RISTORANTE PIZZERIA HOTEL

Menù

Pizze Classiche

MARGHERITA: pomodoro <u>mozzarella</u> olio origano	€ 5,00
RUSTICA: <u>pecorino</u> farcito salsiccia funghi cipolla fritta aglio bruschetta olio origano	€ 7,00
CALZONE: <u>mozzarella</u> prosciutto olio origano	€ 5,00
PATAPIZZA: pomodoro <u>mozzarella</u> patatine* olio origano	€ 6,50
NAPOLI: pomodoro <u>mozzarella</u> <u>accughe</u> olio origano	€ 6,00
4 GUSTI: pomodoro <u>mozzarella</u> prosciutto funghi olio origano	€ 6,50
NORMA: pomodoro <u>ricotta salata</u> melanzane olio origano	€ 5,00
AMERICANA: pomodoro <u>mozzarella</u> wurstel patatine* olio origano	€ 7,00
BUFALA: pomodoro <u>mozzarella</u> di bufala olio origano	€ 6,00
SPALLETTA: <u>mozzarella</u> <u>uovo</u> funghi prosciutto olio origano	€ 7,00
PARMIGIANA: pomodoro <u>mozzarella</u> melanzane <u>uovo</u> prosciutto olio origano	€ 7,00
CAPRICCIOSA: pomodoro <u>mozzarella</u> wurstel <u>uovo</u> prosciutto piselli* olio origano	€ 7,00
GRAMMICHELESE: pomodoro salsiccia cipolla olio origano	€ 6,00
BRACCIO DI FERRO: pomodoro <u>mozzarella</u> spinaci* <u>uovo</u> grana olio origano	€ 7,00
NORVEGESE: pomodoro <u>mozzarella</u> <u>panna</u> salmone	€ 9,00
SAPORI DI MARE: pomodoro polpo cozze gamberetti* calamari* olio origano	€ 10,00
VALLE VERDE: pomodoro <u>mozzarella</u> bresaola rucola scaglie di grana olio origano	€ 8,00
DELIZIOSA: crema di carciofi gamberetti* bruschetta <u>scaglie</u> olio origano	€ 8,00
DELICATA: pomodoro <u>mozzarella</u> di bufala gamberetti* zucchine olio origano	€ 9,00

Tipo di Impasto:
Tradizionale | Integrale | Senza Glutine

Coperto € 2,00

AI PORCINI: <u>mozzarella</u> bruschetta porcini salsiccia origano	€ 9,00
PISTACCHIOSA: pesto di pistacchio <u>mozzarella</u> speck granella di pistacchio	€ 9,00
BOSCAIOLA: <u>mozzarella</u> <u>scamorza affumicata</u> funghi bruschetta origano	€ 7,50
NETTUNO: pomodoro <u>mozzarella</u> tonno cipolla origano	€ 6,50
VEGETARIANA: pomodoro melanzane zucchine cipolla olio origano	€ 6,00
BIANCA VEGETARIANA: <u>mozzarella</u> zucchine olive funghi radicchio olio origano	€ 7,00
CHIAPPITEDA: pomod. <u>mozzar.</u> pomodorini secchi salame piccante <u>pecorino</u> infornato origano	€ 8,00
KARISMA: pomodoro <u>mozzarella</u> funghi olive prosciutto <u>uovo</u> olio origano	€ 7,50
GENOVESE: <u>mozzarella</u> pesto di basilico prosciutto crudo bruschetta olio origano	€ 8,00
PLANET: pomodoro <u>mozzarella</u> prosciutto crudo <u>scaglie di grana</u> olio origano	€ 7,00
VULCANO: pomodoro <u>mozzarella</u> salame piccante olio origano	€ 6,00
4 FORMAGGI: <u>mozzarella</u> <u>gorgonzola</u> <u>parmigiano</u> <u>Emmental</u> olio origano	€ 7,00
GUSTOSA: sale olio origano <u>mozzarella</u> di bufala all'uscita bruschetta rucola	€ 6,00
REALE: <u>mozzarella</u> prosciutto crudo <u>svizzero</u> <u>scaglie</u> olio origano	€ 7,00
MARI E MONTI: pomodoro funghi aglio origano frutti di mare	€11,00
BRONTE: <u>mozzarella</u> <u>panna</u> pesto di pistacchio funghi speck	€10,00
JOLE: <u>mozzarella</u> <u>Emmental</u> pesto di pistacchio prosciutto cotto funghi porcini	€11,00
GIALLOOROSSA: datterino giallo <u>mozzarella</u> <u>mini Red</u> <u>prosciutto cotto</u> <u>burrata</u>	€10,00
LA BURRATA: pesto di pistacchio <u>mozzarella</u> <u>mortadella</u> <u>burrata</u> granella di pistacchio	€12,00

Tipo di Impasto:

Tradizionale | Integrale | Senza Glutine

Coperto € 2,00

STRACCIATELLA: <u>mozzarella</u> pesto di pistacchio prosciutto crudo granella di pistacchio stracciatella di Bufala all'uscita	€ 10,00
PHILADELPHIA: <u>mozzarella</u> salmone <u>Philadelphia</u> granella di pistacchio	€ 9,00
IL CANNOLO SALATO: <u>bocconcini di Bufala</u> pesto di pistacchio granella di pistacchio bresaola	€ 9,00
PIZZA DEL MESE: (chiedi al personale di sala per conoscere gli ingredienti)	€ 10,00

Pizzoli

IL RAGUSANO: <u>mozzarella</u> <u>provola</u> ragusana radicchio <u>grana</u> olio origano	€ 12,00
IL CLASSICO: <u>mozzarella</u> prosciutto lattuga <u>grana</u> olio origano	€ 12,00
IL SOFISTICATO: <u>mozzarella</u> <u>svizzero</u> prosciutto crudo bruschetta <u>grana</u> olio origano	€ 12,00
IL CAVALLO: <u>mozz.</u> straccetti di cavallo <u>provola</u> ragusana cipolla lattuga <u>grana</u> olio origano	€ 12,00
PALA ROMANA	
n.1) bruschetta rucola <u>scaglie di parmigiano</u> <u>mozzarella di bufala</u>	€ 15,00
n. 2) mortadella <u>stracciatella di Bufala</u> pesto di Pistacchio granella di Pistacchio	€ 18,00
n. 3) Pesce grigliato e Pesce fritto	€ 50,00

Ai sensi del Reg. Ce. n. 1169/11 gli ingredienti sottolineati sono allergeni. Per qualsiasi informazione in merito si faccia sempre riferimento al personale che è a vostra completa disposizione per qualsiasi chiarimento.

Gli ingredienti con asterisco () sono prodotti surgelati*

Tipo di Impasto:
Tradizionale | Integrale | Senza Glutine

Coperto € 2,00

Antipasti di carne

TAGLIERE DELLA CASA <i>per 2 persone</i> <i>(Selez. Salumi e Formaggi accompagnati da Fritti misti)</i>	€ 30,00
VITELLO TONNATO IN CHIAVE MODERNA	€ 10,00
TARTARE DI SCOTTONA SCOMPOSTA	€ 15,00
PARMIGIANA AL GUANCIALE	€ 7,00

Antipasti di pesce

DELIZIE DI MARE	€ 22,00
INSALATA DI MARE	€ 12,00
ZUPPA DI COZZE IN CROSTA DI PANE	€ 12,00
SELEZIONE DI MARE	€ 15,00
CRUDITÀ DI MARE	€ 3,00 cad.

I prodotti possono essere freschi o surgelati

Coperto € 2,00

Primi piatti di carne

PENNETTE ALLA SICILIANA: Melanzane, Pomodoro, Salsiccia, Finocchietto, Pinoli	€ 10,00
GNOCCO VIOLA AI 4 FORMAGGI CON CIPS DI PANCETTA AFFUMICATA:	€ 10,00
PASTA FRESCA AL PESTO DI PISTACCHIO SPECK E STRACCIATELLA:	€ 12,00
PIATTO DELLO CHEF	€ 12,00

Primi piatti di pesce

RAVIOLI DI PESCE AL GAMBERO ROSA CON CREMA DI BURRATA	€ 15,00
RISOTTO CON SALMONE E SPINACI <i>(minimo 2 persone)</i>	€ 15,00
PACCHERI ALLO SCOGLIO	€ 15,00
PASTA FRESCA CON PESCE SPADA, POMODORINI CONFIT, FINOCCHIETTI E MOLLICA "CUNSATA"	€ 15,00
PIATTO DELLO CHEF	€ 15,00

I prodotti possono essere freschi o surgelati

Coperto € 2,00

Secondi piatti di carne

NOCE DI VITELLO GLASSATO	€ 12,00
TAGLIATA DI ANGUS ARGENTINO CON RUCOLA E SCAGLIE	€ 20,00
SCALOPPINA DI VITELLO AI FUNGHI PORCINI	€ 12,00
GLIgliATA DI CARNE	€ 18,00
SELEZIONE DI CAVALLO (<i>per due persone</i>)	€ 35,00
<i>Costata di cavallo 150 gr.</i>	
<i>Polpetta di cavallo con <u>philadelphia</u> e pistacchio 180 gr.</i>	
<i>Polpetta di cavallo , Cheddar, Formaggio filante, Cipolla crispy, Bacon</i>	
<i>Polpetta di cavallo 150 gr.</i>	
<i>Girella, <u>philadelphia</u> e pistacchio 150 gr.</i>	
<i>Patatine speziate</i>	

Secondi piatti di pesce

FILETTO DI PESCE DEL GIORNO	€ 13,00
FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO SU LETTO DI MISTICANZA E CIPOLLA CARAMELLATA	€ 18,00
GRIGLIATA DI PESCE	€ 20,00
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERETTI	€ 15,00

I prodotti possono essere freschi o surgelati

Coperto € 2,00

Contorni

PATATINE AROMATIZZATE	€ 4,00
PATATINE FRITTE	€ 3,00
VERDURE GRIGLIATE	€ 5,00
INSALATA VALLE VERDE con pomodoro, lattuga, rucola e radicchio	€ 5,00
INSALATA CONTADINA con pomodoro e cipolla	€ 3,00
INSALATA "LA VARIOPINTA" con iceberg, pomodoro, <u>mozzarella</u> , tonno, mais e rucola	€ 6,00
"LA CAPRESE" con <u>mozzarella di bufala</u> , pomodoro e basilico	€ 6,00
INSALATONA Con iceberg, rucola, gamberetti, radicchio e <u>scaglie</u>	€ 8,00
VERDURE IN PASTELLA	€ 4,00

Ai sensi del Reg. Ce. n. 1169/11 gli ingredienti sottolineati sono allergeni. Per qualsiasi informazione in merito si faccia sempre riferimento al personale che è a vostra completa disposizione per qualsiasi chiarimento.

I prodotti possono essere freschi o surgelati

Coperto € 2,00

Bevande

	33 cl	66 cl	1 LT		33 cl	50 cl	75 cl
Acqua			€ 2,00	Ceres	€ 4,00		
Coca Cola	€ 3,00		€ 4,00	Messina		€ 4,00	
Moretti	€ 2,00	€ 4,00		Ichnusa		€ 4,00	
Heineken	€ 3,00	€ 4,00		Paul Bricius			€ 12,00
Beck's	€ 3,00						

Vini

Rossi

Cantina Firriato 750 ml

Camelot (Cabernet Sauvignon)	€ 35,00
Harmonium (Nero d'Avola)	€ 35,00
Chiamonte (Nero d'Avola)	€ 15,00
Quater (Nero d'Avola)	€ 30,00
Bayamore (Syrah, Merlot)	€ 15,00
Sant'agostino (Nero d'Avola, Syrah)	€ 20,00
Etna Rosso (Nerello Mascalese)	€ 20,00
Soria (Frappato)	€ 20,00
Altavilla (Frappato)	€ 15,00

Cantina Principe di Corleone 750 ml

Quercus (Nero d'Avola)	€ 35,00
------------------------	---------

Cantina G. Milazzo 750 ml

Maria Costanza (Nero d'Avola)	€ 35,00
-------------------------------	---------

Rosè

Cantina Firriato 750 ml

Charmel	€ 15,00
---------	---------

Champagne

Laurent - Perrier 750 ml	€ 50,00
--------------------------	---------

Bianchi

Cantina Firriato 750 ml

Sant'agostino (Catarratto Chardonnay)	€ 20,00
Quater (Catarratto, Inzolia, Zibibbo, Carricante dell'Etna)	€ 30,00
Bayamore (Grillo, Inzolia, Viognier)	€ 15,00
Charme	€ 20,00
Charme 375 ml	€ 10,00

Cantina G. Milazzo 750 ml

Bianco di nera (Blend di Nero Cappuccio, Chardonnay e Inzolia)	€ 20,00
Maria Costanza (Inzolia, Chardonnay)	€ 25,00

Prosecco

Cantina Firriato 750 ml

San Germain "Charmat Brut" (Grillo, Catarratto)	€ 35,00
San Germain "Charmat Doux" (Blend di autoctoni)	€ 35,00
Gaudensius "Metodo Classico Brut" (Nerello Mascalese)	€ 30,00

Vie Bulle

Vie Bulla (Prosecco D.O.C. Extra Dry)	€ 20,00
---------------------------------------	---------

NB Rivolgersi al personale di sala per verificare la disponibilità

Grazie
Buon Appetito



Bar | Ristorante | Pizzeria
Hotel | Sala Banchetti | Piscina

Via Falcone e borsellino, 32 | 95042 Grammichele (CT)

e-mail: info@valleverde.biz | www.valleverde.biz

Telefono (+39) 0933.946714

