



“DON CARMELO”

*Pizzeria, Ristorante
Forno a legna*

Menù

I nostri Impasti

Classico

Blend di Farine biologiche molite a pietra, anche integrale. Lievitazione naturale.

Kamut

Farina di grano duro Khorasan biologico, grano ricco di proteine ad alta digeribilità. Lievitazione naturale.

STG Specialità tradizionale garantita “Pizza Napoletana”

La “Pizza Napoletana” è chiamata tale per la particolare tecnica di lavorazione. Farina di grano tenero. Lievitazione naturale.

Multicereali

Farina di grano tenero, frumento, mais, orzo, avena, segale. Lievitazione naturale

Perciasacchi

Farina di grano duro siciliano molito a pietra. Lievitazione naturale

Tumminia

Farina integrale di grano duro siciliano biologico. Lievitazione naturale

Senatore Cappelli

Farina di grano duro, ricco di proteine, lievitazione naturale.

Senza Glutine

Farina speciale per intolleranti al glutine.



ATTENZIONE!!

Le pizze senza glutine vengono servite sul piatto di colore giallo

Antipasti

Frittino Misto	€ 4,00
Patatine*, arancinetta burro, arancinetta carne, crostino, panelle	
Patatine fritte*	€ 3,00
Patatine gourmet	€ 4,00
Patatine* con buccia, fonduta di formaggi	
Patate spagnola	€ 4,00
Patata, prosciutto cotto, mozzarella fior di latte, fonduta ai formaggi	
Focaccine di ricotta	€ 5,00
Focaccine di pizza, ricotta di pecora	
Bruschetta classica	€ 4,00
Pane, olio evo, aglio, basilico, origano, pomodoro ramato	
Tocchetti di cacio croccanti, su misticanza e miele al limone	€ 6,00
Caciocavallo, Farina 00, uovo, pangrattato, misticanza, miele, limone, sale, pepe	
Tortino di patate fritto e verdure di campo su fonduta di formaggi	€ 6,00
Patate, formaggi, verdure di campo, farina 00, uova, pangrattato, sale, pepe	
Bacon e scamorza grill	€ 6,00
Bacon, scamorza affumicata, rucola	
Bomba di burrata	€ 8,00
Burrata, pancarrè, crudo di parma	
Caponata di mele smith e maialino	€ 7,00
Cipolla, sedano, capperi, olive, concentrato di pomodoro, aceto, zucchero, mele, maialino	
Tagliere Don Carmelo x 2	€ 14,00
Mini Monte Bianco, mini tortino di patate e bacon con fonduta di formaggi, strudel di ortaggi con scamorza affumicata	
Tagliere di salumi piccolo	€ 8,00
Salumi e formaggi DOP	
Tagliere di salumi grande	€ 14,00
Salumi e formaggi DOP	

Antipasti di pesce

Rotolini di salmone e bufala	€ 9,00
Salmone affumicato, mozzarella di bufala, marmellata di arance, miele, granella di pistacchi	
Polpo scottato su quenelle di patate al timo	€ 8,00
Polpo*, patate, timo, basilico, capperi, mandorle, olio, sale, pepe	

*in assenza di prodotto fresco in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere surgelato

Coperto € 2,00

Fritturina di calamaretti	€ 10,00
Olio evo, farina 00, calamaretti*	
Soutè di Cozze e Vongole	€ 12,00
Cozze, vongole, vino bianco, olio evo, prezzemolo, pepe	
Insalata di mare	€ 10,00
Polipo*, calamaro*, gambero*, cozze, vongole, olio evo, limone, prezzemolo	
Zuppa di Cozze	€ 7,00
Cozze, pomodoro, aglio, prezzemolo, sale, pepe nero	
Caponata di pesce Spada	€ 8,00
Pesce Spada*, cipolla, olio evo, sedano, olive, concentrato di pomodoro, aceto, zucchero	
Alici croccanti con ricotta aromatizzata e pomodorino confit	€ 7,00
Alici, semolino, ricotta, pomodorini, sale, pepe, zucchero, origano	
Polpette di sgombro al pomodoro e menta	€ 8,00
Sgombro, cipolla, uvetta, pinoli, menta, farina 00	

Antipasti di pizza

Rollò porchetta	€ 8,00
Porchetta d'ariccia, emmenthal, grana, rucola	
Sfincionello	€ 6,00
Salsa di sfincione (polpa di pomodoro, cipolla, pangrattato, caciocavallo, acciughe)	
Sfincionello "Baharia"	€ 6,00
Ricotta, mozzarella, fior di latte, cipolla, acciughe, caciocavallo	

Insalate

Insalata al salmone	€ 9,00
Lattughino, straccetti di salmone norvegese, ciliegino di bufala, cubetti di pan fritto	
Insalata capricciosa	€ 7,00
Iceberg, ciliegino, mozzarella di bufala, funghi freschi, scaglie di grana	
Insalata al pollo	€ 8,00
Iceberg, straccetti di pollo fritto, julienne di carote, pomodoro ciliegino, rucola	
Insalata esplosiva	€ 8,00
Melanzane grill, peperoni grill, zucchine grill, rucola, scaglie di grana, mozzarella di bufala	
Insalata deliziosa	€ 8,00
Cuore di palma, mais, mozzarella di bufala, funghi freschi, rucola, scaglie di grana	

*in assenza di prodotto fresco in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere surgelato

Primi piatti di carne

Paccheri al maialino dei nebrodi e ragusano	€ 10,00
Pasta fresca, olio evo, cipolla, sedano, carote, maiale, vino, noce moscata, brandy, concentrato di pomodoro, caciocavallo Ragusano, sale, pepe	
Paccheri a... norma...li	€ 10,00
Pasta fresca, salsa di pomodoro, sale, pepe, pecorino, melanzane, basilico, cipolla	
Busiati con ragù di funghi e spek	€ 10,00
Pasta fresca, funghi, speck, panna, zafferano, grana, sale, pepe, burro	
Cappellacci ripieni di patate e salsiccia	€ 12,00
Pasta fresca ripiena di salsiccia e patate, noci, panna	

Primi piatti di pesce

Spaghetti ai ricci	€ 18,00
Spaghetti, ricci*, olio all'aglio, prezzemolo	
Fettuccine all'Astice	€ 25,00
Pasta fresca, astice, pomodorini, olio evo, sale, pepe	
Fettuccine profumate ai pistacchi	€ 12,00
Pasta fresca, gambero*, spada*, pomodoro ciliegino, pesto di basilico, panna, granella di pistacchi	
Spaghetti Lampara con vongole e bottarga	€ 12,00
Olio evo, aglio, vongole, bottarga, prezzemolo, vino bianco	
Fettuccine al pesto mediterraneo e gambero	€ 10,00
Pasta fresca, gamberi*, pesto di basilico, olio evo, sale, pepe, granella di pistacchi	
Paccheri Nostra Costa	€ 9,00
Pasta fresca, spada*, melanzane, pomodorini, menta, vino bianco, aglio, prezzemolo	
Busiati allo scoglio	€ 12,00
Pasta fresca, olio agliato, cozze, vongole, gambero*	
Ravioli di pesce in salsa ai crostacei e carciofi croccanti	€ 12,00
Ravioli ripieni di cernia, bisque di gambero*, pomodorini, gambero*, carciofi fritti, olio all'aglio, sale, pepe	

Risotti

Risotto punte di asparagi, crudo di parma, mascarpone	€ 9,00
Riso, asparagi, crudo di parma, mascarpone, grana, sale, pepe	
Risotto gamberi e agrumi con noci tostate	€ 10,00
Riso, arance, limone, gambero*, noci tostate, sale, pepe	
Risotto ai frutti di mare	€ 10,00
Riso, molluschi*, calamaro*, polipo*, gambero*	

Secondi piatti di carne

Stinco di Maiale al forno	€ 14,00
<small>Stinco di Maiale, demiglace, vino cipolla, aromi</small>	
Filetto bardato ai funghi pioppini	€ 16,00
<small>Vitello, lardo di colonnata, farina, funghi pioppini, olio, sale, pepe, burro, demi-glace</small>	
Costata grill alle erbe saporite	€ 15,00
<small>Vitello, mix di aromi, salvia, timo, dragoncello</small>	
Tagliata di Angus con fonduta e mandorle	€ 18,00
<small>Vitello, misticanza, panna, gorgonzola, grana, mascarpone, philadelphia, mandorle</small>	
Filetto di maialino dei nebrodi alla malvasia	€ 12,00
<small>Maialino, burro, farina 00, malvasia delle Lipari</small>	
Entrecote ai ferri roventi	€ 10,00
<small>Vitello, olio evo</small>	
Tagliata di filetto	€ 14,00
<small>Vitello, rucola, ciliegino, grana padano, aceto balsamico</small>	
Pancia di maiale brasata	€ 14,00
<small>Pancia di maiale, aromi, mele smith, pepe rosa, rosmarino, sale, pepe</small>	

Secondi piatti di pesce

Baccalà fritto alla pantasca	€ 12,00
<small>Baccalà*, olio, sale, pepe, origano, ciliegino, cipolla rossa, capperi, farina di rimacinato</small>	
Listarelle di calamaro fritto su rucola e salsa dressing	€ 10,00
<small>Calamaro*, Farina rimacinata, sale, pepe, rucola, maionese, aglio, basilico, pomodoro secco</small>	
Sgombro con panatura friabile su cipolla al vino rosso	€ 10,00
<small>Sgombro, cipolla, grissini, olio, sale, pepe, menta</small>	
Calamaro arrosto su vellutata di piselli e polvere di olive nere	€ 12,00
<small>Calamaro*, olio, sale, pepe, piselli, cipolla, olive nere</small>	
Messicano di spada al pistacchio e sesamo	€ 12,00
<small>Pesce spada*, pangrattato, pinoli, uvetta, olio evo, pistacchio, sesamo</small>	
Pesce fresco del giorno	etto € 6,00

*in assenza di prodotto fresco in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere surgelato


Pizze Fior di latte

Margherita Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte	€ 5,00
Napoli Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe	€ 5,00
Biancaneve Mozzarella fior di latte	€ 4,00
Marinara Polpa di pomodoro, acciughe, aglio	€ 4,00
4 gusti polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, wurstel	€ 6,00
Parmigiana Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, scaglie di grana	€ 6,00
Sfincione Salsa di sfincione (polpa di pomodoro, cipolla, pangrattato, caciocavallo, acciughe)	€ 6,00
Romana Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto	€ 6,00
Quattro formaggi Mozzarella fior di latte, emmenthal, caciocavallo, gorgonzola	€ 6,00
Diavola Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante	€ 6,00
Quattro stagioni Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi freschi	€ 6,00
Vegetariana Mozzarella fior di latte, funghi freschi, melanzane grill, zucchine genovesi grill, rucola, pomodoro a fette	€ 6,00
Tirolese Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, bacon, funghi freschi	€ 6,00
Nostromo Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla, olive	€ 6,00
Boscaiola Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi freschi, radicchio, salsiccia	€ 8,00
Diavoletta Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, olive, salsiccia	€ 8,00

Pizza Gran Biscotto	€ 8,00
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Gran Biscotto (in uscita non infornato)	
Scamorzella	€ 8,00
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, funghi freschi, porchetta di ariccia	
Greca	€ 9,00
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi freschi, salame piccante, melanzane, caciocavallo	
Ghiotta	€ 8,00
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, salsiccia, funghi freschi, scaglie di grana	
Capricciosa	€ 8,00
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, wurstel, funghi freschi, olive	
Salmone	€ 8,00
Crema di salmone (Panna, salmone), mozzarella fior di latte	
San Daniele	€ 8,00
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, crudo di Parma, scaglie di grana, rucola	
Mascarponcina	€ 8,00
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, mascarpone, pomodorini, spek	
Rustica	€ 6,00
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodoro a fette, acciughe, salame piccante, cipolla, cacio cavallo	
<i>Pizze Fior di bufala</i>	
Don Biagio	€ 10,00
Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, funghi porcini	
Don Carmelo	€ 10,00
Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, crudo di Parma, scaglie di grana	
Don Ciccio	€ 10,00
Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, radicchio, crudo di Parma, gorgonzola, scaglie di grana	
Don Federico	€ 8,00
Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	
Don Filippo	€ 9,00
Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, bacon, salame piccante, pomodorini, funghi freschi	
Don Francesco	€ 9,00
Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, funghi freschi, pomodorini, basilico	
Don Gennaro	€ 10,00
Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, spek, emmenthal, scaglie di grana	

Don Gesualdo	€ 10,00
Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, funghi porcini, salsiccia, spek	
Don Giovanni	€ 8,00
Mozzarella di bufala, pomodorini, basilico	
Don Pietro	€ 10,00
Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, bacon, emmenthal, straccetti di pollo, salsa barbeque	
Don Mario	€ 10,00
Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, bresaola, rucola, grana	
Don Pasquale	€ 8,00
Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, salame piccante, emmenthal	
Don Giuseppe	€ 8,00
Mozzarella di bufala, mortadella, pistacchi, scorza di limone	
Don Paolo	€ 8,00
Mozzarella di bufala, salsiccia, friarelli	
Don Chicken	€ 9,00
Mozzarella di bufala, straccetti di pollo, salsa barbecue	
Donna Costanza	€ 10,00
Mozzarella di bufala, miele, noci, gorgonzola, spek	
Donna Carlotta	€ 10,00
Mozzarella di bufala, salmone a fette, pistacchio granella	
Donna Beatrice	€ 10,00
Mozzarella di bufala, ricotta, salsiccia, pancetta	
Donna Laura (bordi ripieni crema di pistacchi)	€ 12,00
Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, ciliegino, scaglie di grana, crema pistacchi	
Donna Elisa (bordi ripieni crema di funghi)	€ 12,00
Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, salsiccia, melanzane, crema funghi	

Aggiunzioni

Kamut - Multicereali - Tumminia - STG - Perciasacchi	€ 1,50
Senza glutine 	€ 2,00
Bresaola, prosciutto crudo di Parma, capocollo	€ 2,00
Mozzarella di bufala, funghi porcini, salmone	€ 2,00
Speck, Bacon, Salsiccia, pancetta	€ 1,50
Altre	€ 1,00

Covaccini

Don Geppetto

Mozzarella di bufala, bresaola, rucola, scaglie di grana, ciliegino

€ 9,00

Don Daniele

Mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana

€ 9,00

Calzoni

Don Tano

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi freschi

€ 7,00

Don Vito

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, porchetta ariccina, emmenthal

€ 8,00

Don Marco

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto

€ 6,00

Focacce

Donna Melania

Pomodoro a fette, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, scaglie di grana

€ 7,00

Donna Sofia

pomodorini, mozzarella fior di latte, crudo di parma

€ 8,00

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, nocimacadamia)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Sedano e prodotti a base di sedano
Uova e prodotti a base di uova	Senape e prodotti a base di senape
Pesce e prodotti a base di pesce	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
Soia e prodotti a base di soia	Lupini e prodotti a base di lupin
Latte e prodotti a base di latte	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Pizze speciali Don Carmelo

La Golosa



€ 14,00

Rucola, crema di carciofi, scamorza affumicata, lardo di colonnata, semi di girasole, quenelle di burrata

L'esplosiva



€ 13,00

Pancetta, porcini, mozzarella fiordilatte, fonduta di formaggi mandorle tostate, glasse di aceto balsamico

La Fantasiosa



€ 12,00

Capocollo, salsa di noci, quenelle di mascarpone e philadelphia, erba cipollina, crumble di arachidi

Il Quadro



€ 10,00

Mozzarella di Bufala, pomodoro secco, primosale, salsiccia

La Pistacchiosa



€ 12,00

Crema di pistacchio, mozzarella di Bufala, ricotta aromatizzata al basilico, pomodorino

Il Fagottino



€ 10,00

Polpa di pomodoro, tartara di melanzane, stracciatella, rucola, bacon julienne, sesamo

Appetitosa



€ 10,00

Burratina, ciliegino arom. al basilico, rucola, pancetta

Il Cannolo



€ 12,00

Burratina, Crema di zucchini, spek (crema zucchini: aglio, menta e olio evo)

La Gustosa



€ 12,00

Burratina, pesto di basilico ciliegino, lardo di colonnata

La Prelibata



€ 10,00

Mozzarella di Bufala, pere, gorgonzola dolce, salame finocchiona igp

La Patatosa



€ 11,00

Mozzarella di bufala, patate al forno, bacon croccante, cipolla

La sfiziosa al Salmone (pizza covaccino)



€ 12,00

Lattughino fior di Salmone norvegese, quenelle di stracchino, pomodorino croccante, pepe rosa, fette di limone

Birre Moretti

Grani antichi cl. 0,75 € 8,00
 Lunga matur. cl. 0,75 € 8,00
 Grand Cru cl. 0,75 € 8,00



Birre Moretti € 4,00 Le Regionali

Siciliana cl. 0,50
 Pugliese cl. 0,50
 Lucana cl. 0,50
 Piemontese cl. 0,50
 Toscana cl. 0,50
 Friulana cl. 0,50



Birre Flea € 6,00



Federico II extra chiara tipo IPA cl. 33
 Margherita Weiss cl. 33
 Bianca Lancia bianca cl. 33
 Costanza chiara speciale cl. 33
 Federico II chiara tipo IPA cl. 33
 Bastola rossa doppio malto cl. 33

Artigianali

Donna di coppe cl. 50
 Weiss - Rossa
 Chiara - IPA
 € 6,00



Birre gluten free

Daura Damm cl. 33 € 5,00
 Daura Marzen cl. 33 € 5,00
 Tennent's cl. 33 € 4,00
 Peroni cl. 33 € 4,00
 Jrias artigianale cl. 33 € 5,00
 Flea Isabella cl. 33 € 6,00



Bibite analcoliche

Fanta bottiglietta cl. 33 € 2,00
 Sprite bottiglietta cl. 33 € 2,00
 Chinotto in lattina cl. 33 € 2,00
 Coca Cola bottiglietta cl. 33 € 2,00
 Coca Cola Zero bott. cl. 33 € 2,00
 Coca Cola vetro lt. 1 € 4,00





Lager - Chiara
Grado alcolico 5%

0,25 € 3,50

0,50 € 5,00



BAFFO D'ORO

Lager
Oro vivo
Grado alcolico 4,8%

0,20 € 3,00

0,40 € 4,50

Don Carmelo Artigianali



La Rossa cl. 0,33

La Bionda cl. 0,33

€ 5,00



Lager
Ambrata
Grado alcolico 5,6%

0,20 € 3,50

0,40 € 5,00



Strong/Lager
Colore Oro carico
Grado alcolico 8%

0,20 € 4,00

0,40 € 6,00



0,20 € 3,50

0,40 € 5,00

Weiss
Colore Chiaro torbido
Grado alcolico 5%

Birre in bottiglia

Ceres / Red / Strong cl. 33 € 3,50

Corona cl. 33 € 3,50

Tennent's cl. 33 € 3,50

Tourtel cl. 33 (analcolica) € 3,50

Acque minerali

Acqua Geraci nat./frizz. cl. 0,92 € 2,50

Acqua Geraci nat./frizz. cl. 0,45 € 1,50

Acqua Ferrarelle 1 lt. € 2,50



€ 2,50



Arancia rossa cl. 25

Aranciata cl. 25

Mandarino cl. 25

Chinotto cl. 25

Limonata cl. 25

Dessert € 5,00



Quadrotto

*Pasta sfoglia,
crema all'arancia,
fragole*



Tortino

*Cuore Caldo
con gelato
alla vaniglia*



Cheesecake

*- Frutti di bosco
- Cioccolata
- Caramello*



*Setteveli
Pistacchi*



Tiramisù



Parfait

*- Mandorla
- Agrumi*



Rocher



*Setteveli
al Cioccolato*



*Panna
Cotta*

*- Frutti di bosco
- Cioccolata
- Caramello*

Frutta

Frutta di stagione

€ 4,00

Ananas

€ 4,00

Grappe, Amari, Alcolici

Amari vari

€ 3,00

Grappe

€ 3,00

Whisky

€ 4,00

Limoncello

€ 3,00

*in assenza di prodotto fresco in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere surgelato

Coperto € 2,00



Angimbè
€ 18,00



Bianco di Nera € 18,00
Maria Costanza € 20,00
Bianco
Maria Costanza € 25,00
Rosso



Glicine
Bianco
€ 14,00



Bacca bianco € 12,00
Bacca rosso € 12,00
Bacca grillo € 12,00
Bacca nero d'avola € 12,00

CALICE
VINO BIANCO



€ 5,00
DELLA CASA



Legatura
€ 15,00



Leone € 18,00
Lamuri € 18,00
Perricone € 18,00
Regaleali € 16,00

CALICE
VINO ROSSO
€ 5,00
DELLA CASA



BAGLIO DI PIANETTO

SYRAH € 12,00
MERLOT € 12,00
NERO D'AVOLA € 12,00
CABERNET SAUVIGNON € 12,00



CATARRATTO € 12,00
CHARDONNAY € 12,00
GRILLO € 12,00
SYRAH Y € 12,00
FRAPPATO € 12,00
NERO D'AVOLA € 12,00

*I nostri impasti sono
accuratamente selezionati
con blend di farine biologiche
molite a pietra
riportando in vita i sapori
dell'antica tradizione*

Password WI-FI: benvenutoaldoncarmelo2015

www.doncarmelo.info



Per info e prenotazioni
Tel. 091 511115 • 333 1247592

