

# MOMENTO

INGREDIENTI SEMPLICI, ATTIMI SPECIALI

## Menù

## ANTIPASTI

Tagliere Momento:	
salumi e formaggi, Bruschetta pomodoro caprino	€ 14.00
Scrocchiarella vegetariana o con porchetta	€ 6.00
	intera alla pala € 18.00
Polpettina di vitello ai pistacchi	€ 10.00
Insalata di mare al vapore	€ 15.00
Frittura mista calamari e gamberi	€ 15.00
Burrata pomodorini infornati	€ 10.00
Vegetariano con radicchio indivia zucchine e melanzane	€ 12.00
Melanzana alla parmigiana	€ 8.00
Crocchette di baccalà	€ 8.00
Prosciutto e bufala	€ 10.00
Prosciutto e melone	€ 10.00

## PRIMI PIATTI

Mezze maniche pomodoro e mozzarella e basilico	€ 10.00
Lasagna al ragù	€ 12.00
Pennette pesce spada olive capperi e pomodori	€ 14.00
Timballo di anelletti con melanzane	€ 12.00
Timballo di pasta con zucchine e mozzarella	€ 12.00
Mezze maniche al pesto di mandorle e rucola	€ 14.00
Mezze maniche fiori di zucca alici e mozzarella	€ 14.00
Spaghetti ai 3 pomodori mantecati con pecorino siciliano	€ 12.00
Ravioli di ricotta e spinaci alle erbe e crudo di pomodoro	€ 16.00
Penne alla matriciana	€ 14.00
Spaghetto guanciaie e pecorino	€ 14.00
Calamarata	€ 16.00
Cannelloni al ragù	€ 12.00
Spaghetti alle vongole	€ 18.00
Nodini del poeta con ricotta e spinaci	€ 16.00
Risotto funghi e zafferano	€ 18.00
Risotto radicchio e guanciaie croccante	€ 18.00

## SECONDI PIATTI

Pollo arrosto con patate	€ 14.00
Milanese con patatine fritte	€ 16.00
Lombatina di maiale alla griglia con insalata mista	€ 16.00
Filetto di maiale al nero d'avola con uvetta pinoli e patate schiacciate	€ 18.00
Pollo con peperoni e olive al vino bianco	€ 16.00
Scaloppa di pesce spada alla pizzaiola	€ 20.00
Tonno scottato con confettura di pomodoro verde e capperi	€ 22.00
Tagliata di vitello con patate saltate in padella	€ 20.00
Entrecote di manzo con cipolle giarratane gratinate	€ 20.00
Orata/spigola in crosta di patate al forno	€ 20.00
Filetto al pepe verde	€ 22.00
Polpette al vino bianco	€ 18.00
Bocconcini di maiale porto e prugne	€ 18.00
Spiedini alla messinese	€ 16.00

## ZUPPE

Acqua cotta	€ 14.00
Pasta e ceci	€ 10.00
Pasta e fagioli	€ 10.00
Orzo pelato e farro	€ 10.00

## CONTORNI

Cicoria ripassata	€ 5.00
Patate al cartoccio	€ 5.00
Patate al forno	€ 5.00
Indivia belga	€ 5.00
Insalata mista	€ 5.00
Arance olive e finocchio	€ 5.00

## DOLCI/PASTICCERIA

Cannolo grande	€ 5.00
Cannolo piccolo	€ 3.00
Cassata	€ 5.00
Tiramisù	€ 5.00
Cuore di cioccolato	€ 5.00
Torta Brownie	€ 5.00
Torta mandorle	€ 5.00
Gelato	€ 5.00
Granita	€ 5.00
Brioche con gelato/granita	€ 8.00

## BEVANDE

Acqua frizzante/naturale	€ 3.00
Fanta/Coca Cola	€ 3.00
Birra Messina 33 cl	€ 4.00
Birra Messina alla spina	€ 4.00/600
Amari/distillati	€ 5.00
Caffè	€ 2.00
Cappuccino	€ 3.00

# Gli ingredienti delle nostre preparazioni

(R.CE 1169/2011 Art 44, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori)

Se soffri di allergie od intolleranze alimentari, segnalalo al nostro personale, che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante.

Sappi comunque, che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni, e che non è possibile escludere una contaminazione crociata.



Uova e prodotti a base di uova



Cereali che contengono glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti che derivano dai cereali



Molluschi e prodotti a base di molluschi



Lupini e prodotti a base di lupini



Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo



Sedano e prodotti a base di sedano



Crostacei e prodotti a base di crostacei



Pesce e prodotti a base di pesce



Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)



Senape e prodotti a base di senape



Arachidi e prodotti a base di arachidi



Soia e prodotti a base di soia



Diossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sup>2</sup>



Frutta secca, tra cui nocciole (*Corylus Avelana*), mandorle (*Amygdalus Communis L.*), noci africane (*Juglans Regia*), anacardi (*Anacardium Occidentale*), noci Pecan [*Carya Illinoensis (Wangenh) K. Koch*], noci brasiliane (*Bertholletia Excelsa*), pistacchi (*Pistacia Vera*), noci di Macadamia e di Queensland (*Macadamia Ternifolia*) e prodotti a base di frutta secca

Alcuni piatti in base alla stagionalità sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza.