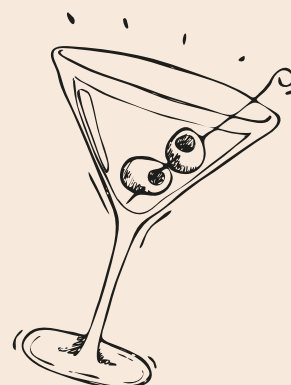


MENU



Benvenuti al gusto autentico della Sicilia



Cocktail e Lievitati di pregio



 *Genova*

ASSABBANADICA è:

un saluto, un culto, un augurio, un invito
a gustare la vera pizza siciliana e non, fatta con amore, passione ed
estrema attenzione nell'uso di ingredienti genuini.

Una vera e propria esperienza di gusto,
autentica ed indimenticabile, che nasce dall'incontro
di tradizione e creatività.

Dal primo all'ultimo morso, ogni piatto, dagli antipasti alle nuvole,
scrocchiarelle, pinse, pizze e dolci,
è una celebrazione di autentici sapori, preparati esclusivamente
con ingredienti di prima scelta.

Ad una persona speciale in suo onore e
per sua mancanza.



Per iniziare lo chef consiglia...

Fritto Assabbanadica

Fritto misto con patate rustiche dippers*, panelle siciliane, olive
ascolane*, mozzarelle panate*, crocchette di patate*

€ 15,00
(x2 persone)

Tagliere MAX di mare

Tris di affumicati, bresaola di tonno, roast fish di spada, salmone
scozzese, carpaccio di polpo su burrata pugliese, cocktail di gamberi su
julienne, acciughe panate* e alici marinate agli agrumi di Sicilia

€ 35,00
(min. 2 persone)
lo puoi scomporre
2-7

Tagliere MAX di terra

Accurata selezione di salumi e formaggi delle varie regioni d'Italia,
accompagnato da confettura artigianale di miele d'arancia, il tutto
accompagnato da pane casereccio caldo

€ 30,00
(min. 2 persone)
1-7-12

Il prezzo varia al quantitativo di persone

Una degustazione che cattura l'anima ed i palati più eleganti

Sinfonia costiera

Misto mare su nuvola, scrocchiarella, pinsa e pizza

€ 25,00
(bevande escluse)

Sinfonia di terra

Ingredienti misti terra su nuvola, scrocchiarella, pinsa e pizza

€ 20,00
(bevande escluse)

Emozioni a spicchi

Impasto con micro-alveolatura, tripla lievitazione, cotto al tegamino secondo antiche tradizioni, servito a spicchi, per te o condiviso



Carpaccio di punta d'anca marinato, stracciatella di bufala e lamelle di parmigiano	1-7	€ 16,00
Lardo, burrata, cipolla marinata al Marsala	1-7-12	€ 16,00
Burrata e acciughe siciliane	1-4-7	€ 14,00
Crudo San Daniele DOP e burrata	1-7	€ 14,00
Salmone, Philadelphia aromatizzata agli agrumi, zeste di limone	1-4-7	€ 16,00

Il croccante farcito

Un'alchimia perfetta tra salato e freschezza aromatizzata al rosmarino croccante

Parmigiana		€ 14,00
Fette di melanzane dorate, pomodoro, parmigiano grattugiato fiordilatte e tanto basilico	1-7	
Venaria		€ 16,00
Battuta di fassone piemontese, fonduta di formaggio, cime nobili di rughetta	1-7	
Fabaria		€ 16,00
Insalatina fresca, pomodorini di Pachino, scaglie di primo sale siciliano, acciughe trapanesi, cipolla caramellata	1-7	
Hemingway		€ 22,00
Salmone scozzese, stracciatella di bufala, crema di zucca gialla di stagione	1-4-7	
Delizia		€ 16,00
Insalatina fresca, San Daniele DOP, pomodorini ciliegino, scaglie di grana e burrata fresca	1-7	
Sicilia		€ 18,00
Tartare di tonno pinna gialla, burrata, cipolla caramellata	1-4-7	
Genua		€ 14,00
Fior di cotto rosa, stracciatella di bufala, pesto con basilico di Prà	1-7-8	



La pizzeria

Classica e intramontabile, croccante e leggera, usiamo solo farine Made in Italy. Mix di grano tenero, semi integrali e semola rimacinata di grano duro, per rendere il tutto un capolavoro sensoriale

Le Rosse

Margherita

Pomo d'oro San Marzano DOP, Fior di latte DOP, basilico 1-7 € 8,00

Cotto

Pomo d'oro San Marzano DOP, Fior di latte DOP, Fior di cotto rosa (fuori cottura), basilico 1-7 € 11,00

Marinara

Pomo d'oro San Marzano DOP, origano nostrano, olio aromatizzato all'aglio, basilico 1 € 6,00

San Daniele

Pomo d'oro San Marzano DOP, Fior di latte DOP, crudo San Daniele DOP, basilico 1-7 € 12,00

Prosciutto e Funghi

Pomo d'oro San Marzano DOP, Fior di latte DOP, mix di funghi con porcini, fior di cotto (fuori cottura), basilico 1-7 € 13,00

Calabrese

Pomo d'oro San Marzano DOP, Fior di latte DOP, spianata calabra DOP, basilico 1-7 € 11,00

Diavola

Pomo d'oro San Marzano DOP, Fior di latte DOP, spianata calabra DOP, cipolla di Tropea 1-7 € 13,00

Lingua di suocera

Pomo d'oro San Marzano DOP, Fior di latte DOP, mix di funghi con porcini, spianata calabra 1-7 € 15,00

Capricciosa

Pomo d'oro San Marzano DOP, Fior di latte DOP, funghi, olive Riviera, spicchi di carciofi, cotto (fuori cottura) 1-7-12 € 17,00

Romana

Pomo d'oro San Marzano DOP, Fior di latte DOP, acciughe siciliane, fior di capperi, origano 1-7-12 € 12,00

Reale

Pomo d'oro San Marzano DOP, Fior di latte DOP, salsiccia, scamorza, cotto 1-7-12 € 15,00

Terrone

Doppio San Marzano, nduja, pomodorini, burrata, scaglie di grana basilico 1-7-12 € 14,00

Donna Rosa

Fior di latte, spianata Calabria, olive Riviera e patatine dippers* 1-7 € 13,00

Sfiziosa	Pomo d'oro San Marzano DOP, Fior di latte DOP, peperoni, salsiccia, cipolla	1-7-12	€ 14,00
Norma	Pomo d'oro San Marzano DOP, Fior di latte DOP, dadolata di melanzane dorate, parmigiano grattugiato, tanto basilico	1-7	€ 14,00
Riviera	Pomodorini gialli, fior di latte DOP, bufala (fuori cottura), pomodorini ciliegino, olive Riviera, origano, basilico	1-7-12	€ 14,00
Tonno e Tropea	Pomo d'oro San Marzano DOP, Fior di latte DOP, tonno e cipolla di Tropea	1-4-7	€ 12,50
Burrata	Pomo d'oro San Marzano DOP, Fior di latte DOP, rucola, crudo, burrata e pomodorini semi dry	1-7-12	€ 15,50
Tedesca	Pomo d'oro San Marzano DOP, Fior di latte DOP, patatine dippers*, würstel	1-7-13	€ 13,00
Nonna	Pomo d'oro San Marzano DOP, Primo sale siciliano semi fuso, cipolla caramellata, ciliegino, scaglie di grana, basilico, origano	1-7-12	€ 14,50
Bisnonna	Pomo d'oro San Marzano DOP, Primo sale siciliano semi fuso, pancetta stufata, ciliegino, parmigiano grattugiato, olio all'aglio, prezzemolo	1-7-12	€ 16,50
Cuddriruni all'antica boat (a forma di barchetta)	Impasto spesso, Pomo d'oro San Marzano DOP, acciughe, parmigiano, olio all'aglio, olive nere siciliane, prezzemolo	1-4-7-12	€ 14,00
Peio	Pomo d'oro San Marzano DOP, Fior di latte DOP, misto funghi con porcini speck croccante, scaglie di grana	1-7	€ 14,00
Lupin	Pomo d'oro San Marzano DOP, Fior di latte DOP, salsiccia tagliata al coltello, peperoni e patate a moneta	1-7-12	€ 13,00
Bufalina	Bufala campana DOP, basilico, pomodoro San Marzano	1-7	€ 12,00



Le Bianche

Tartufata

Crema di tartufo, bufala, ciliegino, crudo San Daniele, scaglie di grana, prezzemolo 1-7-12

€ 16,00

Margherita gialla

Bufala, datterino giallo del piennolo, pesto di basilico di Prà 1-7-8-12

€ 14,00

“5” Formaggi

Fior di latte, stracchino, zola, brie, scaglie di grana 1-7

€ 12,00

Bresaola

Stracchino, bresaola, rucola, pomodorini, scaglie di grana 1-7

€ 15,00

Pistacchiosa

Stracchino, Mortadella Levoni, granella di pistacchio e pesto di pistacchio 1-7-8

€ 13,00

Tirolese

Brie, fior di latte DOP, speck, rucola, scaglie di grana 1-7

€ 13,50

Patatona

Fior di latte, bacon, cipolla caramellata e patate a moneta 1-7-12

€ 13,00

La rotonda romana

Un impasto diverso, buono e leggero.
Croccante fuori e tenero dentro

Monterosso

Pomo d'oro San Marzano DOP, fuori cottura bufala campana origano del Etna e basilico 1-7

€ 15,00

Vernazza

Fior di latte DOP, gamberoni scottati, pesto di pistacchio e zest di limone 1-2-7-8

€ 17,00

Corniglia

Fior di latte DOP, acciughe siciliane, pomodorini gialli e bottarga di muggine 1-4-7-12

€ 20,00

Manarola

Pomo d'oro San Marzano DOP, burrata, verdure cotte al tegame, fuori cottura misticanza, pomodorini semi dry e origano 1-7-12

€ 16,00

Rio Maggiore

Fior di latte DOP, fuori cottura Mortadella Levoni, pesto di pistacchio 1-7-8

€ 15,00

Pria

Stracciatella di bufala, tataki di tonno, fuori cottura misticanza, cipolla caramellata, pepe rosa 1-4-7

€ 20,00



Cucina Bistrot

Semplice quanto gustosa

Polpo alla genovese*

al forno con olive Riviera, datterino rosso su mbosta di pane lievitato 1-12

€ 20,00

Trance di tonno fresco*

accompagnato con anello di pane e concassè di verdure miste 1-4

€ 18,00

Milanese*

con rucola e pomodorini 1

€ 16,00

Bresaola

rucola, pomodorini e lamelle di grana 7

€ 12,00

Caprese

di bufala 7

€ 13,00

Burrata fresca

accughe pomodorini e bottarga di muggine 7-4

€ 12,00

Con preavviso e su richiesta, poiché la cucina gode di zona barbecue, si propone anche
grigliata mista carne

Le insalate del panaro

Concordia

Lattughino verde e lattughino rosso, rucola, lattuga iceberg, radicchio,
pomodorini, carote, dadolata di fior di latte 1-7

€ 12,00

Giunone

Lattughino misto, rucola, carote, tataki di tonno, radicchio, cipolla
caramellata, olive Riviera, fior di capperi 1

€ 18,00

Ercole

Lattughino misto, carote grattugiate, rucola, radicchio, fior di prosciutto
cotto, dadolata di fior di latte 1-4-12

€ 16,00

Kolymbetra

Lattughino verde e lattughino rosso, spinacino, radicchio, carote
grattugiate, pomodorini, salmone scozzese, quenelle di bufala 1-4-7

€ 23,00

La nostra esperienza dolce

Il ritorno alle origini

Pasta Reale		€ 10,00
di mandorle e pistacchio puro, di Sicilia	8	
Tiramisù della casa		€ 6,00
classico al caffè o al pistacchio siciliano	1-8	
Cassatine autentiche	1-7-8	€ 7,00
Il cannolo a modo mio	1-7-8	€ 12,00 (min. 2 persone)
Il Signor cannolo		€ 6,00
classico	1-7-8	
Scrocchiarella croccante		€ 8,00 (x 2 persone) € 16,00 (x 4 persone)
con nutella crema di pistacchio di Bronte (+ €2,00)	1-7-8	
Panna cotta della casa		€ 6,00
con crema alla nocciola e cacao, al pistacchio e al caramello	7	

Le bibite

Acqua Naturale / Frizzante 75 cl	€ 3,00
Coca Cola / Coca Cola Zero	€ 3,50
Fanta / Sprite	€ 3,50
FuzeTea Limone / Pesca 40 cl	€ 3,50
Chinotto	€ 3,50
Birre alla spina	
Messina non filtrata	piccola € 4,00 media € 7,00
Ichnusa ambrata non filtrata	piccola € 4,00 media € 7,00
Birre in bottiglia	
Corona	€ 5,00
Leffe Blonde	€ 5,00

Per i vini chiedere al nostro collaboratore in sala

Coperto	€ 2,00
---------	--------

ALLERGENI - INFORMAZIONI AL CONSUMATORE



1 - Glutine



2 - Crostacei



3 - Uova e
derivati



4 - Pesce



5 - Arachidi
e derivati



6 - Soia



7 - Latte e
derivati



8 - Frutta a
guscio



9 - Sedano



10 - Senape



11 - Sesamo



12 - Anidride
solforosa e
solfiti



13 - Lupini



14 - Molluschi

* Prodotto surgelato

Grazie

