

IN
ORIGINE
SCALAMBRI

T
O
S
C
A

la torre nella piazzetta "da sicca"
il mare senza tempo e l'atmosfera gentile
il sole che bacia l'orizzonte
il sogno è la storia.

CAFFETTERIA

Caffè espresso	1,20 €
Caffè decaffeinato	1,40 €
Caffè macchiato	1,40 €
Caffè schiumato	1,40 €
Caffè americano	2,00 €
Caffè al ginseng	1,40 €
Caffè d'orzo	1,40 €
Caffè marocchino	1,70 €
Caffè freddo	1,70 €
Caffè freddo shakerato	4,20 €
Caffè corretto	2,20 €
Cappuccino	2,20 €
Cappuccino freddo	2,70 €
Latte macchiato	2,70 €
Latte di Mandorla	2,70 €
Latte di Soia	2,70 €
Tè e Tisane secondo disponibilità	3,00 €
Granita al limone	3,00 €
Granita alla mandorla	4,00 €
Granita al pistacchio	4,00 €
Granita alla fragola	4,00 €
Granita al caffè	4,00 €
+ panna	0,50 €

servizio al tavolo 20%



COLAZIONE

Croissant al burro vuoto	1,20 €
Croissant al burro con farcitura Antica Dolceria Bonajuto ricotta / crema / nutella / pistacchio	1,50 €
Cornetto integrale al miele	1,50 €
Cornetto vegano all'arancia	1,50 €
Intreccio alle noci Pecan	1,50 €
Brioche col tupper	1,30 €
Cannolo	3,00 €

SOFT DRINK

Acqua Panna / SanPellegrino cl50	1,50 €
Acqua Panna / SanPellegrino cl75	3,00 €
Bibite SanPellegrino cl20 Cedrata / Chinotto / Acqua Tonica / Limonata / Ginger Beer	3,00 €
Bibite Polara - Gassosa cl275 / Mandarino	3,00 €
Red Bull	3,50 €
Estathe cl33 limone / pesca	2,50 €
CocaCola cl25 / CocaCola zero cl25	3,00 €
Cocktail SanPellegrino Crodino / SanBitter Bianco / SanBitter Rosso	3,00 €
Campari Soda	4,00 €
Succo di frutta ace / ananas / arancia / pera / pesca / mirtillo	2,50 €
Spremuta d'arancia	3,50 €

servizio al tavolo 20%



PANINI

La Torre salmone affumicato, rucola, pomodoro, philadelphia, mayo al basilico, avocado	12,00 €
Torre Di Mezzo prosciutto cotto o prosciutto crudo, misticanza, scamorza affumicata, funghi, olive, mayo al basilico	9,00 €
Punta Secca bresaola o speck, misticanza, carciofi, caciocavallo dolce, mayo torre (maionese di cipolla rossa, prezzemolo e limone)	10,00 €
Caprese pomodoro, mozzarella, pesto di basilico e rucola	8,00 €
Veggie avocado, rucola, carciofi, funghi, pomodoro, mayo all'avocado	8,00 €
Tonno rucola, pomodoro, tonno, mozzarella, mayo torre (maionese di cipolla rossa, prezzemolo e limone)	8,00 €
Classico prosciutto cotto o prosciutto crudo, mozzarella	8,00 €

INSALATE

Onda misticanza, avocado, croccante di mandorla, cetrioli, pomodori, salmone, dressing citrico (olio d'oliva, succo d'arancia e limone)	12,00 €
Reef misticanza, olive, cetrioli, carote, carciofi, croccante di pistacchio, funghi, dressing classico (olio d'oliva, aceto balsamico e senape) con salume a scelta	10,00 €
Yellow fish tonno, misticanza, pomodoro, carote, croccante di noci dressing citrico (olio d'oliva, succo d'arancia e limone)	10,00 €
Veggie misticanza, pomodoro, cetrioli, carote, carciofi, funghi, olive, croccante di pistacchio, dressing classico o citrico	8,00 €

servizio al tavolo 20%



TAVOLA CALDA

Arancino

Ragù	2,50 €
Burro	2,50 €
Norma	3,00 €
Pistacchio	3,00 €
Montecarlo	3,00 €
Carciofi (vegetariano)	3,00 €
Salmone	3,50 €
Nero di seppia	3,50 €
Pesce Spada	3,50 €

Scaccia

Spinaci e olive (vegetariana)	3,00 €
Salsiccia e patate	3,00 €
Pomodoro e formaggio (vegetariana)	3,00 €

Sfoglia

Romana	3,00 €
Prosciutto cotto e mozzarella	3,00 €

servizio al tavolo 20%



APERITIVO

Aperitivo Tosca 5,00 €
prosciutto cotto, prosciutto crudo, speck, mortadella con pistacchio,
mozzarelline, caciocavallo, primo sale al pepe nero,
selezione di scacce ragusane

Aperitivo Tosca vegano 5,00 €
olive, carciofi spaccati, pinzimonio, crostino con trito di olive verdi
e nere, caciocavallo, primo sale al pepe nero, provola affumicata
selezione di scacce ragusane

VINI

Mossi & Frizzanti

Bollenere 24,00 €
Carte Azur "Cremant de limoux" Salasar. 31,00 €
Casa Coller 18,00 €
Zenial 13,00 €
"Il Grillo" vino spumante 22,00 €
Cucunci 22,00 €

Bianchi

Benedé 20,00 €
Petra Lava Etna Bianco Antichi Vinai 23,00 €
Elisaabeth "VIOGNER" Domaine La Baume 29,00 €
Sole Vento Marco De Bartoli 33,00 €
Grillo Viogner Santa Tresa 25,00 €
Valcanzjira Gulfi 31,00 €
Cielo Ceneris Tenuta Ferrara 32,00 €

Rosati

Mood Paolo Cali 32,00 €
"Il Frappato" Santa Tresa vino spumante 30,00 €

Rossi

Cerasuolo di Vittoria Santa Tresa 30,00 €
Petra Lava Antichi Vinai 23,00 €
Nero D'Altura 33,00 €
Rosso Jbleo Gulfi 31,00 €

servizio al tavolo 20%



COCKTAILS

Aperol Spritz	6,00 €
Campari Spritz	
Americano	
Gin Tonic	
Gin Lemon	
Gin Fizz	
London Mule	
Moscow Mule	
Long Island	
Manhattan	
Margarita	
Tommy's Margarita	
Mito	7,00 €
Mojito	
Negroni	
White Lady	
Bloody Mary	
Daiquiri	
Vodka Tonic	
Vodka Lemon	
Negroni Sbagliato	
Cocktail Martini	
Caipirinha	

BIRRE

Corona cl 33	4,00 €
Birre dello stretto	4,00 €
Menabrea alla spina, cl 20	3,00 €
Menabrea alla spina, cl 40	5,00 €
Birre Artigianali Yblon Blond / Timpa cl 33	6,00 €
Messina cristalli di sale	4,00 €

servizio al tavolo 20%



AMARI

Amaro Amara	4,00 €
Amaro Del Capo	4,00 €
Auerna	4,00 €
Brancamenta	4,00 €
Cynar	4,00 €
Fernet	4,00 €
Grappa Nonino Barrique	4,00 €
Grappa Nonino Bianca	4,00 €
Jagermeister	4,00 €
Limoncello Syramusa	4,00 €
Malvasia	5,00 €
Nepeta	4,00 €
Passito di Pantelleria	5,00 €
Petrus	4,00 €
Unicum	4,00 €
Zibibbo	5,00 €

servizio al tavolo 20%



Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

ATTENZIONE

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo locale potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

WARNING

Some of the dishes and food served in this may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.

Allergeni: pesce e prodotti a base di pesce, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.





T O S C A
IN ORIGINE SCALAMBRI