

ETTA

menu

GELATO | PRANZO | MERENDA | APERITIVO



@etta.gelato

ETTA

gelato & merenda

Il nostro gelato è fatto con latte 100% siciliano e ingredienti selezionati che rappresentano l'eccellenza del nostro territorio e provengono spesso da piccole realtà familiari o presidi slow food

NON USIAMO

Grassi vegetali idrogenati
Addensanti e stabilizzanti artificiali.
Organismi geneticamente modificati (OGM)
Additivi chimici

CONO 1 GUSTO - 2,5

CONO 2 GUSTI - 2,7

COPPETTA PICCOLA (1 GUSTO) - 2,2

COPPETTA MEDIA (2 GUSTI) - 2,7

COPPETTA GRANDE (3 GUSTI) - 3,2

BRIOCHE CON GELATO - 3,5

BRIOCHE CON GELATO SPECIAL EDITION - 4

BRIOCHE VUOTA - 1.20

BRIOCHE VUOTA SPECIAL EDITION - 2.00

GRANITE A BICCHIERE - 3,5

WAFFLE CON GELATO 4.5

TORTA - 3.5

TORTA CON GELATO - 4.5

AFFOGATO - 3

MILKSHAKE - 3.5

PANNA - 0.50

VASCHETTA GELATO PICCOLA (CIRCA 0,5KG) - 12

VASCHETTA GELATO GRANDE (CIRCA 1KG) - 23

DEGUSTAZIONE 6 GUSTI - 15

GUSTI GELATO (salvo disponibilità)

ETTA Pistacchio e crema di mandorle

ECUADOR Cioccolato Fondente
Monorigine Ecuador 70% (No Lattosio)

PISTACCHIO Rustico Siciliano

CARAMELLO SALATO con sale dell Saline Culcasi di Trapani

NOCCIOLA con nocciole Trilobate IGP Piemonte

SPECULOOS Biscotto Belga

MANGO (No Lattosio)

FRAGOLA (No Lattosio)

NIZURA Cioccolato al latte
con nocciole Trilobate IGP Piemonte

TORINO-NAPOLI Gianduja e Caffè

ZABBINA Ricotta di pecora, Scaglie di Cioccolato
e scorze di Cannolo

STRACCIATELLA con scaglie di cioccolato puro

BOURBON Amarena e vaniglia bourbon

FIORDILATTE

GRANITE

MANDORLA, PISTACCHIO,
LIMONI SICILIANI, GELSI, FRAGOLA

AVVISO IMPORTANTE

I gusti di gelato contenuti frutta secca potrebbero contenere tracce di gusci e bucce.



pranzo

OGNI GIORNO FINO ALLE 15.00

paninetta - la nuova selezione

BELICE

Ciabatta ai grani antichi, Bresaola della Valtellina IGP,
Vastedda DOP del Belice , Pomodoro - 7

MAIORCA

Ciabatta ai grani antichi, Speck IGP, Patè d'olive,
Maiorchino , Cipolla di Giarratana  - 6

MADONIE

Ciabatta ai grani antichi, Provola delle Madonie ,
Cotto di Praga, Pomodoro - 5

VERDE

Ciabatta ai grani antichi, Bufala Campana DOP,
Pesto di Basilico,
Polvere di Pistacchio di Bronte , Pomodoro - 5



Slow Food®

PRODUTTORI / PRESIDI

I PRESIDI SONO PROGETTI DI SLOW FOOD CHE TUTELANO PICCOLE PRODUZIONI DI QUALITÀ DA SALVAGUARDARE,
REALIZZATE SECONDO PRATICHE TRADIZIONALI.

Provola delle Madonie - Azienda Invidiata

Maiorchino - Azienda Agricola Il Maiorchino

Vastedda della valle del Belice DOP - Azienda Agricola di Todaro Alessio

Cipolla di Giarratana - Azienda Fagone

pranzo & cena

PIATTI FRESCHI, VELOCI E GENUINI

BREASOLA

Bresaola della Valtellina IGP,
Scaglie, Olio al Limone - 8

E CAESAR SALAD

Insalata Mista, Pollo cotto a Bassa
Temperatura, Salsa Caesar,
Parmigiano Reggiano - 12

E AVOCADO TOAST

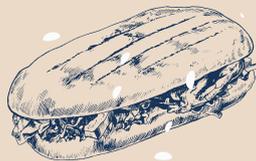
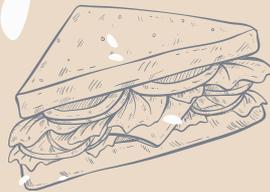
Pane in cassetta artigianale, Avocado
Fresco, Salmore Affumicato Salmo
Salar, Capperi - 12

TOAST VEGETARIANO

Pane in cassetta Artigianale,
Pesto di Basilico, Mozzarelle di Bufala
Campana DOP, Pomodoro - 6

TOAST CLASSICO

Pane in cassetta Artigianale,
Emmental, Prosciutto cotto - 4



COMPONITI LA TUA PUCCIA (cotta al forno con 24h di lievitazione)

PREZZO BASE 2

PROTEINE

SALMONE SALMO SALAR +4
BREASOLA IGP + 4
PORCHETTA DI ARICCIA DOP +3
PROSCIUTTO COTTO PRAGA +2
SPECK +2

VEGETALI

AVOCADO +3
CAPPERI +1
OLIVE TAGGIASCHE +1.5
POMODORO +1.5

FORMAGGI

B'JFALA CAMPANA D'OP +3
GORGONZOLA +1.5
SCAGLIE GRANA +1.5
EMMENTHAL +1.5

SPALMABILI

PESTO BASILICO +1.5
NDUJA +1.5
CAPONATA +2

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA CLIENTELA

SI COMUNICA CHE, AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011, PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTERE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, SU RICHIESTA, DAL PERSONALE DI SERVIZIO. IN CASO DI INTOLLERANZE AD ALIMENTI E/O ALLERGENI NON GARANTIAMO UNA EVENTUALE INCONTAMINAZIONE CROCIATA ANCHE SE L'ALIMENTO/ALLERGENO NON È PRESENTE NELLA RICETTA COMUNICATA. NEI NOSTRI AMBIENTI E LABORATORI È PRESENTE GLUTINE

aperitivo

L'aperitivo a cura di Etta, ogni giorno prima di pranzo e cena
L'aperitivo alcolico viene servito comprensivo di focaccia dalle 18.00 alle 21.00

i cocktails di etta

PALOMA

Tequila espolón, succo di lime, soda al pompelmo. Spicchio di lime - 8

SAVOIA SPRITZ

Savoia Americano, Prosecco, Chinotto
Arancia essiccata - 8

NEGROLIO

Bitter Fusetti, Carpano Vermouth,
Gin Bagur, Olio all'arancia, limone dry - 8

ZENZERONI

Savoia Garibaldi, Ginger Beer, Zenzero - 8

SIVIGLIA MULE

Vodka, Ginger Beer, Succo di Arancia - 8

PURPLE SPRITZ

Vermouth, Italicus rosolio di Bergamotto,
Prosecco - 8

cocktails analcolici

ROUGES

Succo ai frutti rossi, Tonica, Lime,
Frutti Rossi - 6

Piña

Tonica al vermut, Succo Ananas e Lime - 6

POMA

Succo mela verde, Lemon, Lime - 6

pinchos

**Il pinchos sono costituiti da
un crostino di pane caldo con sopra uno o più ingredienti
(I pinchos sono disponibili esclusivamente la sera)**

PINCHO SINGOLO 2.5 / SELEZIONE DI 3 PINCHOS 7

GORGONZOLA, NOCI E MIELE

SPECK E FIORDILATTE

BUFALA CAMPANA DOP, PESTO BASILICO E OLIO ARANCIA

SALMONE E AVOCADO

CAPONATA NATURALE

NUOVO: PORCHETTA ARICCIA IGP E SCAMORZA AFFUMICATA

il tagliere di etta

PANZEROTTI PROSCIUTTO E FORMAGGIO,
FOCACCINA SPECK E FIORDILATTE, PINCHO AVOCADO E
POMODORINO, SALAME SPAGNOLO, PRIMOSALE - 5

FOCACCINA CON POMODORO E FIORDILATTE - 3.5

FOCACCINA SPECK E FIORDILATTE - 3.5

PANZEROTTI (3pcs) - 3



INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA CLIENTELA

SI COMUNICA CHE, AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011, PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, SU RICHIESTA, DAL PERSONALE DI SERVIZIO. IN CASO DI INTOLLERANZE AD ALIMENTI E/O ALLERGENI NON GARANTIAMO UNA EVENTUALE INCONTAMINAZIONE CROCIATA ANCHE SE L'ALIMENTO/ALLERGENE NON È PRESENTE NELLA RICETTA COMUNICATA. NEI NOSTRI AMBIENTI E LABORATORI È PRESENTE GLUTINE

calici e bottiglie di vino bianco

AL CALICE BOLLICINE

CANTINE PELLEGRINO
Traimari, Grillo e Zibibbo - 6

MILAZZO
Metodo classico Brut DOC - 8

AL CALICE BIANCHI

TASCA D'ALMERITA
Salier de La Tour - Inzolia - 6

CANTINE PELLEGRINO
Diantha, IGT Terre Siciliane - 6

DONNAFUGATA
Passiperduti, Grillo Sicilia DOC - 7

AL CANTÀRA
Occhi di Ciumi - Etna Bianco - 7

AL CALICE ROSSI

CANTINE PELLEGRINO
Finimondo, Nero d'Avola e Syrah - 6

TASCA D'ALMERITA
Guarnaccio, Perricone - 6

BOTTIGLIE DI BOLLE & ROSATI

CANTINE PELLEGRINO
Traimari, Vino Bianco Frizzante - 22

MILAZZO
Metodo Classico Brut - 35

FERRARI TRENTO
Metodo Classico Brut - 35

TERRAZZE DELL'ETNA
Spumante Metodo Classico Brut - 45

CHAMPAGNE
Moët & Chandon - Brut Imperial 65
Laurent-Perrier La Cuvée Brut - 80

DONNAFUGATA
Sul Vulcano, Etna Rosato - 28

HAUNER ISOLA DI SALINA
Hierà, Terre Siciliane Rosato IGT - 35

BOTTIGLIE VINI BIANCHI

MILAZZO
Maria Costanza Bianco, Inzolia - 28

PLANETA
Allemanda, Moscato Bianco - 22
Alastro, Grecanico - 22
Cometa, Fiano - 30

HAUNER ISOLA DI SALINA
Salina Bianco, Catarratto e Inzolia - 28
Iancura, Inzolia e Malvasia - 28

DONNAFUGATA
Sur Sur, Sicilia Doc Grillo, Grillo - 25
Passiperduti, Grillo Sicilia DOC - 28

CANTINE PELLEGRINO
Diantha, Grillo e Malvasia - 22
Kelbi, Catarratto - 22

AL CANTÀRA
Occhi di Ciumi - Etna Bianco - 25

TASCA D'ALMERITA
Salier de La Tour, Inzolia - 22
Buonsenso, Catarratto - 22
Vigna San Francesco, Chardonnay - 50

TENUTE NAVARRA
Allucià, Grillo Sicilia DOC - 22
Sofien Terre Siciliane IGP, Grillo - 25

PUIATTI
Pinot grigio Friuli DOC, Pinot Grigio - 28
Sauvignon Blanc - 28
Ribolla IGP - 28

TERRAZZE DELL'ETNA
Ciuri, Nerello Mascalese - 30



bottiglie vino rosso

CANTINE PELLEGRINO

Tripudium, Rosso Terre Siciliane IGT, Nero d'Avola - 28

Rynazzo, Syrah - 28

Materico, Vino Biologico, Nero d'Avola - 28

DONNAFUGATA

Dea Vulcano, Etna Rosso - 25

Floramundi, Cerasuolo di Vittoria - 28

Bell'Assai, Frappato di Sicilia DOC - 28

Dolce&Gabbana Tancredi IGT Terre Siciliane - 45

Mille e Una Notte, Sicilia Doc - 65

TERRAZZE DELL'ETNA

Carusu, Etna Rosso - 30

MASI

Amarone Costanea Riserva - 80

CANTINE MILAZZO

Maria Costanza Rosso, Nero d'Avola - 38

BOTTEGA

Chianti DOCG "Acino D'ORO" - 22

TASCA D'ALMERITA

Guarnaccio, Perricone - 22

Rosso del Conte - 90

TENUTE NAVARRA

Disiato Frappato Terre Siciliane, Frappato - 22

Batticchiè, Nero d'Avola DOC, Nero d'Avola - 38

BERTANI

Valpolicella Ripasso Valpantena, Corvina e Merlot - 28

Bertani Secco Vintage - 30

Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2012 - 120

PAOLO CONTERNO

Barolo DOCG del Bric, Nebbiolo - 70

CASTELLO BANFI

Brunello di Montalcino 'Poggio alle Mura' 2016 - 75

PIO CESARE

Pio Cesare Barolo Pio - 80

birra

BIRRIFICIO CR/AK "Birrificio dell'anno 2024"

PILSNER AFTER SAUNA - Lattina 400ml - 7

MUNDAKA SESSION IPA - Lattina 400ml - 7

RAFFO

**La birra Tarantina per eccellenza
a base di orzo Pugliese**

Lager non filtrata - Bottiglia 33cl - 5

LE CLASSICHE Bottiglia 33cl

Heineken/Becks - 3.5

Ceres - 4



gin

SCEGLI PERSONALMENTE IL TUO GIN
DALLA NOSTRA SELEZIONE
SETTIMANALE O, SE PREFERISCI, FATTI
CONSIGLIARE DAL NOSTRO STAFF
BASE 6 / PREMIUM 8 / SUPERPREMIUM 10

amari e distillati

CHIEDI AL NOSTRO STAFF IL
DIGESTIVO ADATTO AI TUOI GUSTI
DA 4 AI 12 EURO