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 Gianduia 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 contenti frutta secca potrebbero contenere tracce di gusci e bucce.

pranzo

OGNI GIORNO FINO ALLE 15.00

panino - 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 PRESÌDI 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

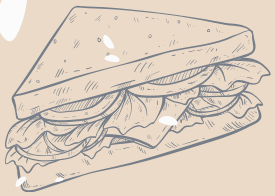
Vastedda della valle del Belice DOP - Azienda Agricola di Todaro Alessio

Cipolla di Giarratana - Azienda Fagone

pranzo & cena

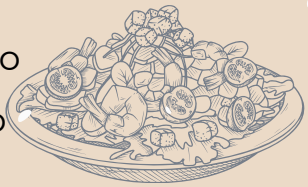
PIATTI FRESCHI, VELOCI E GENUINI

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

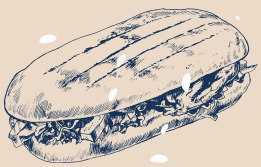


E CAESAR SALAD
Insalata Mista, Pollo cotto a Bassa Temperatura, Salsa Caesar, Parmigiano Reggiano - 12

E AVOCADO TOAST
Pane in cassetta artigianale, Avocado Fresco, Salmone Affumicato Salmo Salar, Capperi - 12



TOAST VEGETARIANO
Pane in cassetta Artigianale,
Pesto di Basilico, Mozzarella 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
BRESAOLA 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
BUFALA CAMPANA DOP +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 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 E' PRESENTE NELLA RICETTA COMUNICATA. NEI NOSTRI AMBIENTI E LABORATORI E' PRESENTE GLUTINE

aperitivo

L'aperitivo a cena 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

"FERRARI" 75
Trento DOC Ferrari Brut, Lime,
Sciroppo di Zucchero - 8

BITTERTASS
Bitter del Lago e Cedrata Tassoni - 8

"Il 130"
Amaro Montenegro, Tonica, Lime,
Zucchero di Canna - 8

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

SAVOIA SPRITZ
Savoia Americano,Prosecco, Chinotto
Arancia essiccata - 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

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 E' PRESENTE NELLA RICETTA COMUNICATA. NEI NOSTRI AMBIENTI E LABORATORI E' PRESENTE GLUTINE

calici e bottiglie di vino bianco

AL CALICE BOLLICINE

CANTINE PELLEGRINO
Traimari, Grillo e Zibibbo - 6

FERRARI TRENTO
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
Salier de La Tour - Syrah - 7

BOTTIGLIE DI BOLLE & ROSATI

CANTINE PELLEGRINO
Traimari, Vino Bianco Frizzante - 22

FERRARI TRENTO
Metodo Classico Brut - 38

DONNAFUGATA
Metodo Classico Brut - 40

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

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

HAUNER ISOLA DI SALINA
Salina Bianco, Catarratto e Insolia - 28
Iancura, Insolia 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
Finimondo, Nero d'Avola e Syrah - 22
Tripudium, Rosso Terre Sicliane 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

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"
HELLES - Lattina 400ml - 7
AMBRATA - Lattina 400ml - 7

RAFFO
La birra Tarantina per eccellenza a base di orzo Pugliese
Lager non filtata - Bottiglia 33cl - 5

LE CLASSICHE Bottiglia 33cl
Heinecken/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