

ETTA

menu

GELATO | PRANZO | MERENDA | APERITIVO



@etta.gelato

caffè & merenda



torte artigianali

TORTA - 3.5
TORTA PISTACCHIO - 4

*con panna + 0.5
con pallina gelato +1.5*



waffle e crepes

WAFFLE - 3.5
WAFFLE CON GELATO - 5
CREPES - 4
CREPES CON GELATO - 5

con panna + 0.5



gelato naturale

COPPETTA PICCOLA - 2,5
COPPETTA MEDIA - 3
COPPETTA GRANDE - 3.5
CONO PICCOLO - 2.5
CONO - 3

con panna + 0.5



tè e tisane

ENGLISH BREAKFAST - 3.5
EARL GREY - 3.5
FRUTTI ROSSI - 3.5
AL GELSOMINO - 3.5
ZENZERO E LIMONE - 3.5
CAMOMILLA - 3.5
THE VERDE - 3.5
TISANA DRENANTE - 3.5
serviti con biscotti



cioccolata calda

CIOCCOLATA CLASSICA - 3,5
CIOCCOLATA BIANCA - 3,5
CIOCCOLATA CARAMELLO - 3,5
CIOCCOLATA FONDENTE - 4
CIOCCOLATA PISTACCHIO - 4

*servita con biscotti
con panna +0.5*



caffè speciali

CAFFÈ PISTACCHIO - 2.5
CAFFÈ NOCCIOLA - 2.5
CAFFÈ LECCESE - 2.5
AFFOGATO - 3

caffetteria

CAFFÈ - 1
DECAFFEINATO - 1.3
MACCHIATO - 1.5
MACCHIATO LATTE SPECIALE* - 1.8
GINSENG - 1.30 / 2.50
ORZO - 1.30 / 2.50
MAROCCHINO - 3
AMERICANO O DOPPIO - 2
CAPPUCCINO - 1.8
CAPPUCCINO DECAFFEINATO - 2
CAPPUCCINO LATTE SPECIALE* - 2
CAPPUCCINO ORZO/GINSENG - 2.5

**soia, no lattosio, mandorla*

pranzo & cena

PIATTI FRESCI, 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

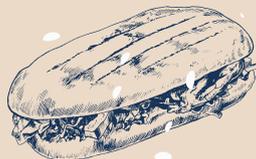
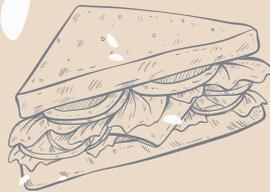
Pane in cassetta artigianale, Avocado
Fresco, Salmore Affumicato Salmo
Salar, Capperi - 12

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 casa 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

"II 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 È PRESENTE NELLA RICETTA COMUNICATA. NEI NOSTRI AMBIENTI E LABORATORI È PRESENTE GLUTINE

vino in calice e bottiglie

AL CALICE BOLLICINE

CANTINE PELLEGRINO
Traimari, Grillo e Zibibbo - 6

FERRARI TRENTO
Metodo classico Brut DOC - 8

AL CALICE BIANCHI
CANTINE PELLEGRINO
Diantha, IGT Terre Siciliane - 6

TASCA D'ALMERITA
Buonsenso, Catarratto - 6

AL CANTÀRA
Occhi di Ciumi - Etna Bianco - 7

AL CALICE ROSSI
FATTORIE L'ARCO
Chianti DOCG, Sangiovese e Canaiolo - 6

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

TASCA D'ALMERITA
Tenuta Salier de La Tour, Syrah - 7

BOLLICINE IN BOTTIGLIA

CANTINE PELLEGRINO
Traimari, Vino Bianco Frizzante - 22

FERRARI TRENTO
Metodo Classico Brut - 38

DONNAFUGATA
Metodo Classico Brut - 40

CHAMPAGNE
Ruinart Brut "R de Ruinart" (0.375L.) - 55
Bernard Remy "Carte Blanche" - 60

ROSATI IN BOTTIGLIA

DONNAFUGATA
Sul Vulcano, Etna Rosato - 30

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

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

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

MILAZZO
Maria Costanza Bianco, Inzolia e Chardonnay - 30

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

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

AL CANTÀRA
Occhi di Ciumi - Etna Bianco - 28

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

MASTROBERARDINO
Falanghina del Sannio - 22
Fiano di Avellino - 25



VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

CANTINE PELLEGRINO

Finimondo, Nero d'Avola e Syrah - 22
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

AL CANTÀRA

La Fata Galanti, Nerello Capuccio - 28
Muddichi di Suli, Nerello Mascalese - 28

FATTORIE L'ARCO

Chianti DOCG, Sangiovese e Canaiolo - 22

MILAZZO

Maria Costanza Rosso, Nero D'Avola - 45

La Fata Galanti, Nerello Capuccio - 28
Muddichi di Suli, Nerello Mascalese - 28

TERRAZZE DELL'ETNA

Carusu, Etna Rosso - 30

MASI

Amarone Costanea Riserva - 80

TASCA D'ALMERITA

Tenuta Salier de La Tour, Syrah - 28
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

birre

BIRRIFICIO CR/AK "Birrificio dell'anno 2023"

MUNDAKA IPA - Lattina 330ml - 6
PIZZAPILS ITALIAN PILSNER - Lattina 330ml - 6
BIRRA SCHWARZ - Lattina 330ml - 6

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

