



Home is
WHERE
CASA *Bis* is

ANTIPASTI

POLPETTE AL POMODORO

pesto di basilico e fonduta di parmigiano

(1, 3, 7, 8, 14)  

€ 14

CAPONATA DI PESCE SPADA

(1, 4, 8, 9, 14) 

€ 14

TARTARE DI MANZO

su lingotto di polenta fritta con chutney di zucca, tapenade di olive e capperi e champignon crudi a lamelle

(1, 4, 9, 10, 14) 

€ 18

TARTARE DI RICCIOLA

latte di mandorla, olio al prezzemolo e ristretto di barbabietola

(1, 4, 6, 8, 14) 

€ 19

DEGUSTAZIONE DI BRUSCHETTE (1 PZ PER TIPO)

(pomodoro e origano, salsiccia e friarielli, burrata e alici)

(1, 4, 7, 14)  

€ 13

VITELLO TONNATO

(3, 4, 9, 10, 14)  

€ 17

ZUCCA ALLA BRACE

con ragù di funghi champignon, caprino e semi di zucca tostati

(7, 14)  

€ 14

PRIMI

SPAGHETTI AI QUATTRO POMODORI

(1, 3, 14) 

€ 15

CHITARRINE CACIO E PEPE

(1, 3, 7) 

€ 15

FUSILLONI AL RAGÙ BIANCO DI VITELLO

con aggiunta di tartufo su richiesta

(1, 7, 9, 14) 

€16

TAGLIOLINI FRESCHI

con julienne di calamari, limone e bottarga

(1, 4, 9, 13, 14) 

€ 20

RISOTTO ALLA ZUCCA

timo e castagne

(7, 14) 

€ 18

LASAGNA "HOMEMADE" AL RAGÙ

(1, 3, 7, 9, 14)  

€ 16

ZUPPE

MINISTRONE DI CASABÌ

servito con crostini

(1, 9) 

€ 16

INSALATE

L'AUTUNNALE

Misticanza, toma di capra scannellato, pere e zucca caramellate, salsa senape e miele, noci tostate e guanciale

(7, 8, 10, 14)  

€ 18

PANZANELLA DI POLPO

con patate, sedano, pomodorini infornati, prezzemolo, erba cipollina, aneto, cipolla in carpione, panure alle erbe, crostini e terra di olive

(1, 4, 9, 13, 14) 

€ 20

SECONDI

PESCE SPADA ALLA BRACE

con verdure di stagione e salsa all'aneto

(3, 4, 10, 14)  

€ 26

COTOLETTA DI MAIALE

con patate fritte accompagnata da tris di salse

(1, 4, 6, 7, 10) 

€ 28

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

con patate novelle al forno

(7, 9, 14)  

€ 30

POLPO ALLA BRACE

con patata dolce e cime di rapa

(1, 4, 13, 14) 

€ 26

UOVO FRITTO

con spuma alla boscaiola, funghetti ripassati e fondo bruno

(1, 3, 7, 9, 14) 

€ 16

CONTORNI

VERDURE ALLA GRIGLIA



€ 8

PATATE NOVELLE AL FORNO

accompagnate da maionese alla senape

(3, 10, 14)  

€ 8

PURÈ DI PATATE

aggiunta di tartufo su richiesta

(7, 14)  

€ 8

INSALATINA DI FUNGHI CHAMPIGNON CRUDI E SCAGLIE DI PARMIGIANO

servito con vinaigrette al limone

(7, 14)  

€ 8

IMPASTI

CLASSICO (GRANO TENERO TIPO 1)
INTEGRALE
SENZA GLUTINE

+2€
+2€

Per garantirvi una migliore digeribilità utilizziamo solo impasti con farine macinate a pietra alle quali facciamo seguire un processo di lievitazione naturale di 72 ore!

La nostra pizza può contenere tracce di glutine da contaminazione
Tutte le nostre pizze possono essere preparate con mozzarella senza lattosio

PIZZE CLASSICHE

MARINARA

con pomodoro, aglio, origano e olio EVO (Nocellara del Belice)
(1,14) 

€ 10

MARGHERITA

con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte di Agerola, basilico,
e olio EVO (Nocellara del Belice)
(1,7,14) 

€ 11

NAPOLI

con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte di Agerola, alici, olive, basilico,
e olio EVO (Nocellara del Belice)
(1,4,7,14) 

€ 12

PROVOLA E PEPE

con pomodoro pelato, Parmigiano Reggiano, provola affumicata, pepe nero, basilico,
e olio EVO (Nocellara del Belice)
(1,7,14) 

€ 12

FOCACCIA ALL'ORIGANO

(1) 

€ 7

PIZZE SPECIALI

MARGHERITA D.O.P.

€ 15

con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte di Agerola, mozzarella di bufala D.O.P.
basilico e olio EVO (Nocellara del Belice)

(1,7,14) 

CAPRICCIOSA

€ 16

con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte di agerola olive taggiasche, prosciutto
cotto, funghi, carciofini, basilico, olio EVO (Nocellara del Belice)

(1, 3, 6, 7, 10, 14) 

L'ISOLA

€ 17

con mozzarella fior di latte di Agerola, pomodorini, rucola, prosciutto crudo, scaglie di
parmigiano e olio EVO (Nocellara del Belice)

(1,7,14) 

IDENTITÀ

€ 16

con mozzarella di bufala D.O.P., salsa pachino, pecorino, basilico, olio EVO
(Nocellara del Belice)

(1,7,14) 

ALLA NORMA

€ 17

con melanzane fritte, basilico, ricotta salata, olio EVO (Nocellara del Belice)

(1,7,14) 

PIZZE SPECIALI

GRICIA

€ 16

con mozzarella fior di latte, pecorino romano, pepe, guanciale,
olio EVO (Nocellara del Belice)

(1,7,14) 

PISTACCHIOSA

€ 17

con mortadella, crema pistacchio, granella pistacchio, olio EVO (Nocellara del Belice)

(1, 7, 8, 14) 

DIAVOLINA BIANCA

€ 17

con provola, salsiccia, friarielli e 'nduja, olio EVO (Nocellara del Belice)

(1,7, 14) 

ORTOLANA

€ 17

con provola, crema di melanzane e verdure di stagione

(1,7, 14) 

AI 4 FORMAGGI

€ 16

Zola, Taleggio, fior di latte, provolone, noci e marmellata di fichi

(1,7, 8, 14) 

BEVANDE

ACQUA 0,50L (naturale | frizzante)

€ 3

BIBITE

Aranciata

€ 4

Chinotto

€ 4

Coca-Cola / Coca-Cola Zero

€ 4

Gassosa

€ 4

Ginger beer

€ 4

Mandarino

€ 4

Limonata

€ 5

