



Faith

RISTORANTE - PIZZERIA

Antipasti di terra

Antipasto di terra _____ 15 €

Caponata, flan di verdure, olive condite, formaggi, salumi, olio evo Aiteos Turi



Bruschette al pomodoro profumate al basilico con olio aiteos Turi _____ 5 €



Tartare di carne, battuto di verdure profumate con scorzette di agrumi di Sicilia intinti con olio evo Aiteos Turi _____ 15 €



Selezione di salumi e formaggi nostrani con marmellate IGP accompagnate con olio evo Ubi Tu Turi _____ 14 €



Antipasti di mare

Antipasto misto mare _____ 18 €

Caponata di pesce spada, cocktail di gamberi, marinati, insalata di polpo, frittutina di paranza, olio eco Ubi Tu Turi



Tartare di tonno su letto di avocado, profumata con scorzette di limoni bio e prezzemolo fresco con giro d'olio evo Sum Turi _____ 17 €



Pepata di cozze con olio evo Ubi Tu Turi _____ 12 €



Fantasia di mare profumata agli agrumi di Sicilia con olio Evo Aiteos _____ 14 €









Crudità marinaro con filo d'olio evo Sum Turi _____ 22 €

(Gamberi, spada, salmone, ostriche, scampi, tonno, alici)









Primi Piatti

- Linguine all'astice con giro d'olio Sum Turi** _____ 18 €

- Tagliolini freschi, scampi, lime e wasabi con olio evo Sum Turi** _____ 17 €

- Spaghetti con crema d'uovo, parmigiano e cubetti di tonno scottati** _____ 15 €
olio evo Sum Turi

- Linguine al sapore d'estate, cozze, vongole, gamberetti, calamari e** _____ 15 €
pomodoro fresco, olio evo Sum Turi

- Spaghetti cacio e pepe con guanciale croccante olio evo aiteos Turi** _____ 12 €

- Fusilli ai quattro pomodori profumati con scorzette di limoni di Sicilia Bio** _____ 11 €
e giro d'olio evo Sum Turi

- Busiate fresche con crema di pomodorini confit, burrata, melanzane fritte** _____ 12 €
e basilico, olio evo Aiteos Turi

- Fusilli con pacchettelle gialle del Piennolo, crema di parmigiano e pancetta** _____ 13 €
croccante dei nebrodi, olio evo Aiteos

Secondi Piatti

- Tagliata di tonno con panatura di sesamo bianco e nero, accompagnato** _____ 18 €
da salsa Teriyaky, olio evo Sum Turi

- Doratura mista di pesce con olio evo Sum Turi** _____ 13 €

- Gamberoni in pasta kataifi e giro d'olio evo Aiteos Turi** _____ 15 €

- Polpo arrosto con olio evo Aiteos Turi** _____ 14 €

- Tagliata di filetto aromatizzata con olio al rosmarino e cristalli di sale** _____ 18 €
su letto di misticanza condita con olio evo Aiteos Turi
-
- Pollo al curry con latte di cocco e giro d'olio evo Sum Turi** _____ 13 €

- Filetto di maiale in crosta di pistacchi di Bronte DOP e olio evo Aiteos Turi** _____ 12 €

- Costolette di maiale marinate in salsa barbecue con olio evo Aiteos Turi** _____ 12 €
-

Contorni

Insalata mista e giro d'olio evo Sum Turi _____ 4 €

Patate al forno con filo d'olio evo Sum Turi _____ 4 €

Verdure di stagione grigliate e giro d'olio evo Ubi Tu Turi _____ 5 €

Stuzzicheria

CASCITTA FAITH x2 _____ 12 €

Patatine, twister aromatizzate, verdure pastellate, crocchette di patate, anelli di cipolla, panelle, jalapenõs, olive ascolane



Patatine _____ 3,5 €



Anelli di cipolla _____ 4 €



Panelle _____ 4,5 €



Twister aromatizzate _____ 4 €



Verdure pastellate _____ 4,5 €



Olive ascolane _____ 4,5 €





































Crocchette di patate _____ 4,5 €




























Mozzarelline panate _____ 5 €



Pizze gourmet

- CARBOPIZZA**     _____ 12 €
Mozzarella fior di latte, crema carbo artigianale,
guanciaie di suino nero dei Nebrodi croccante, granella di pistacchio
di Bronte DOP, olio evo Aiteos
- NEBRODI**    _____ 12 €
Fonduta di formaggi, salame di suino nero dei Nebrodi, olio al tartufo
- ZUCCAROSSA**    _____ 13 €
Crema di zucca mantovana, scamorza, pancetta arrotolata di suino nero
dei Nebrodi, porcini, scaglie di grana, olio evo Ubi Tu
- AMALFITANA**    _____ 11 €
Pomodorino ciliegino Pachino IGP, mozzarella di bufala Campana DOP,
bresaola, rucola, scaglie di grana, olio evo Sum
- FAITH**    _____ 13 €
Crema di patate artigianale, scamorza, n'duja piccante calabrese,
salsiccia, olio evo Aiteos
- SALENTINA**    _____ 13 €
Mozzarella fior di latte, funghi porcini, prosciutto cotto, burrata di bufala IGP,
olio evo Sum
- OROVERDE**     _____ 14 €
Crema di pistacchio di Bronte DOP artigianale, mozzarella di bufala DOP,
mortadella, granella di pistacchio di Bronte DOP, olio evo Aiteos
- NERANO**    _____ 13 €
Crema di provolone del Monaco DOP e parmigiano artigianale,
mozzarella fior di latte, zucchine fritte, basilico, olio evo Aiteos
- CALABRESE**    _____ 12 €
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, peperoni fritti,
n'duja piccante calabrese, olive nere, olio evo Aiteos
- OROGIALLO**    _____ 13 €
Pomodorino giallo del Piennolo a pacchettelle, mozzarella di bufala DOP,
guanciaie di suino nero dei Nebrodi, porcini, basilico fresco, olio evo Aiteos
- OROVERDE 2.0**     _____ 13 €
Crema di pistacchio di Bronte DOP artigianale, mozzarella fior di latte,
pomodorino ciliegino Pachino IGP, guanciaie di suino nero dei Nebrodi croccante,
burrata di bufala IGP, olio evo Aiteos
- MARINARA**      _____ 11 €
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di latte, vongole*, cozze*, gamberetti*,
pinzimonio siciliano, olio evo Ubi Tu














Pizze bianche

ANGELICA   	7,5 €
Crema di patate artigianale, mozzarella fior di latte, svizzero, prosciutto cotto	
PARADISO   	9 €
Mozzarella fior di latte, pancetta, scamorza, funghi porcini, scaglie di grana	
PISTACCHIOSA    	10 €
Crema di pistacchio artigianale, mozzarella fior di latte, Philadelphia, prosciutto crudo	
DELICATA   	8 €
Crema di zucca, mozzarella fior di latte, pancetta, scamorza, scaglie di grana	
PRINCIPESSA    	9,5 €
Crema di pistacchio artigianale, mozzarella fior di latte, pancetta, funghi porcini, scamorza, scaglie di grana	
REGINA   	8,5 €
Crema di zucca, mozzarella di bufala, salame piccante Calabrese, funghi porcini	
VEGETARIANA   	7 €
Mozzarella fior di latte, pomodoro ciliegino IGP, melanzane grigliate, radicchio, peperoni, zucchine grigliate	
DUCHESSA   	8,5 €
Pomodoro ciliegino IGP, mozzarella fior di latte, funghi freschi, prosciutto crudo	

Pizze rosse

EATALY   	_____	6 €
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, basilico fresco		
VULCANO   	_____	7,5 €
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salame piccante		
NORMA SBAGLIATA   	_____	8 €
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, ricotta salata nostrana		
SUPERCULT    	_____	8 €
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi freschi, uovo, *piselli		
NOBILE    	_____	8,5 €
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, prosciutto cotto, uovo, parmigiano grattugiato		
PICASSO    	_____	8,5 €
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, pancetta, wurstel, uovo, *piselli		
MONTANARA   	_____	9 €
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, funghi porcini, salsiccia		
CASARECCIA   	_____	7,5 €
Estratto di pomodoro, cipolla caramellata, primo sale, olive nere, salame piccante, olio e origano		

Pizzoli

ZUCCA   	_____	12 €
Crema di zucca, scamorza, pancetta, salsiccia nostrana, olive nere		
CAVALLO    	_____	13 €
Carne di cavallo, crema di pistacchio artigianale, Philadelphia, mozzarella fior di latte		
POLLO   	_____	12 €
Pollo, insalata verde, peperoni fritti, cipolla caramellata, svizzero		
BROCCOLO 2.0   	_____	13 €
Crema di broccolo, primo sale nostrano, salsiccia, olive nere		

Pizze e pizzoli dolci

Pizzolo Nutella _____ 8 €



Pizzolo nutella di pistacchio di Bronte DOP _____ 9 €



Pizza Nutella _____ 6 €



Pizza nutella di pistacchio di Bronte DOP _____ 7 €



Dessert

Cannolo scomposto con ricotta mantecata, profumato agli agrumi di Sicilia e pepite di pistacchio di Bronte _____ 5 €



Panna cotta pistacchio/cioccolato _____ 5 €



Cheesecake fredda pistacchio/cioccolato/Nutella _____ 5 €



FARCITURA SUPPLEMENTARE

Base pistacchio _____	2 €	Pancetta _____	1 €
Bresaola _____	1,5 €	Pancetta Nebrodi _____	2 €
Broccoli _____	1 €	Parmigiano grattugiato _____	1 €
Burrata _____	2,5 €	Peperoni fritti _____	1,5 €
Carne di cavallo _____	4 €	Philadelphia _____	2 €
Cipolla _____	1 €	Piselli _____	1 €
Cipolla caramellata _____	1 €	Pollo _____	3,5 €
Crema broccolo _____	2 €	Pom. Pachino _____	1 €
Crema carbo _____	2 €	Primo sale _____	1,5 €
Crema patate _____	2 €	Prosc. Cotto _____	2 €
Crema pistacchio _____	2 €	Prosc. Crudo _____	2 €
Estratto _____	1 €	Provolone del Monaco _____	2 €
Crema zucca _____	2 €	Radicchio _____	1 €
Fonduta formaggi _____	2 €	Ricotta salata _____	1,5 €
Frutti di mare _____	2,5 €	Rucola _____	1 €
Funghi freschi _____	1 €	Salame Nebrodi _____	2 €
Funghi porcini _____	2 €	Salame piccante _____	1,5 €
Gorgonzola _____	1,5 €	Salsa _____	1,5 €
Guanciale _____	1,5 €	Salsa Piennolo _____	2 €
Melanzane fritte _____	1 €	Salsiccia _____	1,5 €
Melanzane grigliate _____	1 €	Scaglie di grana _____	2 €
Mozzarella di bufala _____	2 €	Scamorza _____	1,5 €
Mortadella _____	2 €	Svizzero _____	1,5 €
Mozzarella fior di latte _____	1,5 €	Uovo _____	1 €
N'duja _____	1,5 €	Wurstel _____	1 €
Olio tartufato _____	1,5 €	Zucchine fritte _____	1,5 €
Olive nere _____	1 €	Zucchine grigliate _____	1 €

Coperto **2,50€**

Bevande

Acqua naturale San benedetto 1L	2,5 €
Acqua frizzante San benedetto 1L	2,5 €
Acqua Lete effervescente 1L	2,5 €
Coca Cola 1L	4,5 €
Coca Cola 33 CL	2,5 €
Coca Cola zero 33 CL	2,5 €
Fanta 33 CL	2,5 €
Sprite 33 CL	2,5 €
Nastro azzurro 66 CL	5,5 €

Birra

Calice Grimb. 0,25 CL	3,6 €
Calice Grimb. 0,50 CL	6,5 €
Calice 4 Luppoli 0,20 CL	3,5 €
Calice 4 Luppoli 0,40 CL	6 €
Calice IPA 9 Luppoli 0,20 CL	3,5 €
Calice IPA 9 Luppoli 0,40 CL	6 €

Amari e Grappe

Amaro	€ 3
Grappa 903	€ 4
Limoncello	€ 3

Informativa allergeni ex Regg. UE n. 1169/11 e 78/2014
Tutte le pizze, i pizzoli ed i dolci contengono i seguenti allergeni, richiamati con un PITTGRAMMA accanto al nome del prodotto:



ANACARDI



CROSTACEI



MOLLUSCHI



FRUTTA A GUSCIO



GLUTINE



LATTE O LATTOSIO



UOVA



NOCI PECAN



PESCE



NOCI



PISTACCHI



SEDANO



SOIA



SOLFITI



LISOZIMA

Tutti i prodotti, ad esclusione dei confezionati, nonostante si mettano in atto misure volte ad evitare la cross-contamination, possono contenere tracce di: soia - sedano - frutta a guscio: noci, pistacchio, nocciole, arachidi.

Il nostro impasto è un impasto diretto a lunga lievitazione a 72 ore



Prodotti surgelati se fuori stagione



Le nostre pizze sono cotte a pellet



La nostra mozzarella è disponibile anche senza lattosio



IL NOSTRO OLIO

Produciamo il nostro olio dalle olive delle nostre tenute sul versante Nord dell'Etna a circa 800 mt sul livello del mare e su terreno lavico.

SUM: olio evo monocultivar 100% Biancolilla.

La predominante olfattiva è rappresentata dal carciofo confermato al palato a cui si aggiungono un retrogusto mandorlato e note balsamiche. È un olio ben equilibrato che si adatta a cibi delicati e leggermente composti.

UBI TU: olio evo rappresentativo delle Nocellara più importanti di Sicilia: Nocellara dell'Etna e Nocellara del Belice.

Ottimo equilibrio tra amaro e piccante con uno spiccato sentore fruttato all'olfatto ed al gusto.

Sentori predominanti: oliva e pomodoro verde, erba sfalciata e cardo. È un olio versatile da pietanze delicate ad elaborate.

AITEOS: olio evo di cultivar Brandolfina "Randazzese" simbolo dell'azienda e Nocellara dell'Etna.

Olio deciso con intensità gusto olfattiva vigorosa.

Di eccellente equilibrio tra amaro e piccante che vira verso il piccante.

Sentori predominanti: pomodoro appena maturo, vegetale verde, foglie di melanzana e speziato.

È un olio che definisce piatti composti e pietanze tipiche.

Tutti e tre gli oli godono di bassissima acidità e altissimi livelli di antiossidanti naturali pertanto si definiscono Eccellenti oli di Qualità Superiore.