



Cuore Matto

FOOD & DRINK



Menù

Il Panino

Cinghiale € 12,00 ④ ⑫

Il Protagonista: Würstel di cinghiale alla piastra, inciso leggermente per far uscire i succhi e renderlo croccante fuori.

Il Dressing: Cipolla caramellata.

Il Tocco extra: Mela verde croccante per pulire il palato.

The Star: Grilled wild boar sausage, lightly scored to release the juices and crisp up the outside.

The Dressing: Caramelized onion.

The Extra Touch: Crisp green apple to cleanse the palate



④ ⑤ ⑫ Porchetta € 13,00

La Protagonista: Porchetta fatta in casa tagliata spessa.

La spinta: Una manciata di rucola fresca, pomodorini secchi e caciocavallo semi stagionato

Il Dressing: Un goccio di limone.

The Star: Thick-cut homemade porchetta.

The Kick: A handful of fresh arugula, sun-dried tomatoes, and semi-aged caciocavallo cheese.

The Dressing: A squeeze of lemon.



Pane Cunzatu alla Siciliana € 8,00 ⑤ ⑨ ⑫

Il Protagonista: Pomodori, primo sale siciliano, acciughe sott'olio.

Il Dressing: Olio extravergine d'oliva, origano secco, sale e pepe.

Il Tocco extra: (consigliato): Olive nere.

The Stars: tomatoes, Sicilian primo sale cheese, anchovies in oil.

The Dressing: Extra virgin olive oil, dried oregano, salt, and pepper.

The Extra Touch: (recommended): Black olives.



④ ⑤ ⑨ Sgombro € 14,00

Il Protagonista: Sgombro grigliato sott'olio, fette di pomodoro e mozzarella.

Il tocco cremoso: Fette di mango o crema di mango e arancia.

The Star: Grilled mackerel in oil

The fresh touch: tomato slices and mozzarella

The creamy touch: Mango slices or mango and orange cream.



Il Panino

Hamburger di Vacca Cinisara € 13,00 ④ ⑤ *

Il Protagonista: Macinato di carne di vacca cinisara, fette di caciocavallo fresco, pomodoro, una foglia di lattuga croccante e cipolla caramellata. Servito con Patatine.

The Star: Cinisara beef patty, slices of fresh Caciocavallo cheese, tomato, a crisp lettuce leaf, and thinly sliced onion seared on the griddle. Served with french fries.



⑤ ⑫ Siciliana Integrale € 11,00

Il Protagonista: Melanzana e zucchini grigliata tagliata a fette e mozzarella.

Il tocco: Pomodori secchi sott'olio, ben sgocciolati.

Extra: Qualche foglia di basilico fresco.

The Stars: Grilled, sliced eggplant and zucchini, mozzarella
The finishing touch: Sun-dried tomatoes in oil, well-drained.

Extra: A few fresh basil leaves.

Pollo € 12,00 ④ ⑭

Il Protagonista: Croccante petto di pollo panata agli aromi, arricchita da fresca lattuga e una vellutata di maionese, il tutto racchiuso in un soffice pane.

The Star: Crispy herb-breaded chicken chest, enhanced by fresh lettuce and a smooth mayonnaise, all nestled in a soft, bun.



* ④ ⑤ ⑭ L'Esplosivo € 14,00

Il Protagonista: Burger di manzo succulento, avvolto da cheddar fuso e bacon croccante, sormontato da un uovo fritto perfetto e una ricca crema di avocado.

Servito con patatine

The Star: A succulent beef burger, wrapped in melted cheddar and crispy bacon, topped with a perfect fried egg and a rich avocado cream. Served with french fries.



I Primi

Busiate al Ragù di Cinghiale € 16,00 ④ *

Pasta fresca artigianale servita con un ragù di cinghiale dal sapore robusto e deciso. Un classico intramontabile che porta il cuore della tradizione siciliana direttamente nel tuo piatto.

Handmade fresh pasta served with a wild boar ragù boasting a robust, bold flavor. A timeless classic that brings the heart of Sicilian tradition straight to your plate.



④ ⑤ Pasta alla Norma € 10,00

Maccheroni al pomodoro, melanzane, ricotta e basilico. La semplicità dei sapori autentici. Il contrasto perfetto tra la dolcezza del pomodoro, la croccantezza delle melanzane fritte e la delicatezza della ricotta fresca e basilico profumato.

Un abbraccio mediterraneo in ogni forchettata.

Maccheroni with tomato, eggplant, ricotta, and basil. The simplicity of authentic flavors. The perfect contrast between the sweetness of the tomato, the crispness of the fried eggplant, and the delicate nature of fresh ricotta and fragrant basil. A Mediterranean embrace in every forkful.



Spaghetti alla Bottarga € 18,00 ④ ⑨

Spaghetti alla bottarga, olio EVO, aglio e limone: un primo piatto essenziale che celebra i profumi intensi del mare, arricchito da una fresca nota agrumata e un tocco di prezzemolo fresco.

Spaghetti with bottarga, extra virgin olive oil, garlic, and lemon: an essential first course that celebrates the intense aromas of the sea, enhanced by a fresh citrus note and a touch of fresh parsley.



* ④ ⑨ Pasta con le sarde € 16,00

Unisce il pesce azzurro (sarde o alici) al finocchietto selvatico, uvetta, pinoli e cipolla. Il tutto viene solitamente completato con una spolverata di "muddica atturrata" (mollica di pane tostata).

It combines oily fish (sardines or anchovies) with wild fennel, raisins, pine nuts, and onion. The dish is usually finished with a sprinkling of "muddica atturrata" (toasted breadcrumbs).



Spaghetti del Marinaio € 15,00 ④ ⑨

Un trionfo di sapori mediterranei con tonno, pomodorini dolci, olive taggiasche e capperi. Un classico intramontabile che porta il mare direttamente nel tuo piatto.

A triumph of Mediterranean flavors featuring tuna, sweet cherry tomatoes, Taggiasca olives, and capers. A timeless classic that brings the taste of the sea straight to your plate.



Il Nostro Piatto Del Giorno

Un Viaggio attraverso le Stagioni

Ogni giorno, una nuova creazione dello Chef.

Chiedete al vostro cameriere per i dettagli.



I Secondi

Tagliata di Scottona * dai 300 ai 400 gr. € 23,00

Tenera e succosa tagliata di scottona cotta alla piastra, servita su un fresco letto di rucola e impreziosita da scaglie di Grana.

Tender and juicy scottona beef tagliata, griddled and served on a fresh bed of arugula, enhanced with shavings of Grana.



Filetto di Scottona * circa 300 gr. € 25,00

Filetto di scottona cotto alla piastra con un contorno leggero di insalata mista e aromi naturali.

Griddled young heifer fillet served with a light side of mixed salad and natural herbs.



Cotoletta di Carne panata € 14,00 (4) (14) *

Il classico che non stanca mai: cotoletta croccante dorata alla perfezione, servita con patatine fritte sottili e un tocco di limone fresco.

The timeless classic: a crispy cutlet, golden-brown to perfection, served with thin french fries and a touch of fresh lemon.



* ⑨ Salmone alla piastra € 22,00

Salmone scottato alla piastra, insaporito con erbe aromatiche, pepe rosa in grani e una fettina di limone grigliato.

Griddle-seared salmon, seasoned with aromatic herbs, pink peppercorns, and a slice of grilled lemon.



Contorni

Patatine fritte *

French Fries

€ 4,00

Verdure grigliate

Grilled vegetables

€ 6,00

Insalata verde

Green salad

€ 5,00

Frutta e Dolci

Frutta di stagione

Seasonal fruit

€ 4,00

Dolce

Dessert

€ 5,00

Biscotti

Dessert

€ 2,00

Fetta di Torta

Dessert

€ 2,50

Il Nostro Piatto Del Giorno
Un Viaggio attraverso le Stagioni
Ogni giorno, una nuova creazione dello Chef.
Chiedete al vostro cameriere per i dettagli.



Chiedete al vostro cameriere per i dettagli.

I Taglieri

Tagliere di salumi e olive € 13,00 5 12 *a persona*

Il Protagonista: Un'accurata selezione di salumi pregiati e formaggi artigianali, accompagnata da olive saporite, per un viaggio autentico tra i sapori della nostra terra.

The Star: a carefully curated selection of premium cured meats and artisanal cheeses, accompanied by flavorful olives—an authentic journey through the flavors of our land.



* 4 5 14 **Tagliere di Fritti** € 12,00 *a persona*

Il Protagonista: Un trionfo di croccantezza dorata: il nostro tagliere misto di frittture, un inno alla tradizione siciliana che conquista il palato al primo assaggio.

The Star: A triumph of golden crispiness our mixed fried platter, a tribute to Sicilian tradition that captivates the palate at the very first bite.

Tagliere di verdure grigliate € 11,00 *a persona*

Il Protagonista: Un mix di sapori mediterranei grigliati alla perfezione, un'esplosione di gusto autentico che celebra la freschezza e la genuinità dei doni della terra.

The Star: A mix of Mediterranean flavors grilled to perfection an explosion of authentic taste that celebrates the freshness and wholesomeness of the earth's bounty.



5 12 **Caprese** € 10,00 *a persona*

La Protagonista: Un viaggio di sapori tra la cremosità della mozzarella e la dolcezza dei pomodori.

Un piatto semplice, ma straordinario, che celebra i colori e i profumi del Mediterraneo.

Con un tocco di funghi marinati.

The Star: A journey of flavors blending the creaminess of mozzarella with the sweetness of tomatoes. A simple yet extraordinary dish that celebrates the colors and aromas of the Mediterranean. With a touch of marinated mushrooms.

Le Insalate

Insalata di frutta e verdure € 13,00 ③ ⑤ ⑫

Rucola selvatica, mozzarella
(del nostro caseificio di fiducia).
Pesche o frutta di stagione, noci, speck,
pistacchi di Bronte tritati, foglioline di menta fresca,
miele e glassa di aceto balsamico.

*Wild arugula, fresh mozzarella (from our trusted dairy).
Peaches or seasonal fruit, walnuts, speck,
chopped Bronte pistachios, fresh mint leaves, honey, and balsamic vinegar glaze.*



⑤ ⑫ Insalata di Bresaola € 12,00

Bresaola a fette sottili,
rucola fresca, scaglie di grana,
pomodorini ciliegino o datterino,
capperi dissalati, limone a fette sottili,
pepe nero in grani da macinare.

*Thinly sliced bresaola, fresh arugula, Parmesan flakes,
Cherry or datterino tomatoes, Desalted capers,
Thinly sliced lemon, Whole black peppercorns (for grinding)*

Insalate di verdure € 11,00 ③ ⑤ ⑫

Zucchine e melanzane grigliate a fette,
mozzarella, pomodorini ciliegino o datterino,
peperoni grigliati, basilico fresco a foglie,
pinoli, glassa di aceto balsamico.

*Grilled sliced zucchinis and eggplant, Mozzarella, cherry or Datterino tomatoes,
grilled bell peppers, fresh basil leaves, pine nuts, Balsamic Vinegar glaze.*



③ ⑨ ⑫ Insalata Sicilia € 8,00

Patate novelle lesse, pomodori,
cipolla rossa di Tropea o cipollotto fresco,
capperi di Pantelleria DOP dissalati,
olive nere, arance di Sicilia, pinoli,
filetti di acciuga, origano secco siciliano.

*Boiled new potatoes, tomatoes, Tropea red onion or fresh spring onion,
Desalted Pantelleria capers (DOP), Black olives, Sicilian oranges,
pine nuts, Anchovy fillets, dried Sicilian oregano.*

Selezione Vini e Bollicine

Bollicine – Metodo Classico e Prosecco

Le grandi bollicine per brindare e accompagnare l'aperitivo.

- **Milazzo Classico** – Metodo Classico, G. Milazzo € 35.00
- **Sammartino Cuvée** – Metodo Classico € 15.00

Vini Bianchi – Sapidità, Fiori e Frutta

La freschezza mediterranea in ogni sorso.

- **Leone** – Terre Siciliane IGT, Tasca d'Almerita € 25.00
- **Cavallo delle Fate** – Grillo, Tasca d'Almerita € 28.00
- **Bianco di Nera** – G. Milazzo € 24.00
- **Babbio** – Tenuta Borghi Tondi € 22.00
- **Sant'Agostino Bianco** – Firriato € 25.00
- **Charm** – Firriato (Passito) € 23.00

Cantina tenuta dello Jato

Linea Sant'Anselmo

- **Grillo** € 16.00
- **Chardonnay** € 16.00
- **Catarratto** € 16.00

Vini Rosati e Vini Dolci

Versatilità per ogni momento del pasto.

- **Traimari** – Rosato, Carlo Pellegrino € 22.00

Vini Rossi

Cantina tenuta dello Jato

Linea Sant'Anselmo

- **Merlot** € 18.00
- **Frappato** € 16.00
- **Etna rosso** € 18.00
- **Syrah** € 18.00
- **Nero d'Avola** € 18.00
- **Perricone** € 18.00

- Vino al calice bianco o rosso** € 6.00

Birre in Bottiglia

• Messina Cristalli di Sale (33cl)	€ 3,50
• Corona Extra (33cl)	€ 4,00
• Ceres Strong Ale (33cl)	€ 4.00

Birra alla Spina (Menabrea)

• **Menabrea Bionda**

Piccola (20cl)	€ 3.50
Media (40cl)	€ 4.50

• **Menabrea Rossa** (Ambrata)

Piccola (20cl)	€ 3.50
Media (40cl)	€ 4.50

Bibite & Soft Drink

• Acqua Minerale 75cl. (Naturale / Frizzante)	€ 2.50
• Acqua Minerale 50cl. (Naturale / Frizzante)	€ 2.00
• Coca-Cola (Vetro 33cl)	€ 2.50
• Coca-Cola Zero (Vetro 33cl)	€ 2.50
• Aranciata (Vetro 33cl)	€ 2.50
• Chinotto (Vetro 33cl)	€ 3.00
• Sprite	€ 2.50
• Bitter bianco/rosso	€ 4,00

Caffetteria & Digestivi

• Caffè Espresso	€ 1.50
• Cappuccino	€ 2.50
• Cioccolata calda (<i>bianca/fondente/normale</i>)	€ 3.50
• Thè caldo	€ 3.50
• Infusi	€ 4.00
• Tisane	€ 3.00

• Selezione di Amari	€ 4.00
• Grappa Barricata	€ 5.00
• Grappa Bianca	€ 5.00
• Passito	€ 4.00

Chiedi al nostro personale le etichette disponibili

Coperto € 2,00
a persona

Drinks

Negroni: Bitter Campari, Gin, Martini Rosso	€ 7,00
Negroski: Bitter Campari, Martini Rosso, Vodka	€ 7,00
Boulevardier: Bitter Campari, Martini Rosso, Bourbon Whiskey	€ 7,00
Americano: Bitter Campari, Martini Rosso, Acqua Frizzante	€ 7,00
Negroni sbagliato: Bitter Campari, Martini Rosso, Prosecco	€ 7,00

Aperol Spritz: Prosecco, Aperol, Acqua Frizzante	€ 7,00
Campari Spritz: Prosecco, Campari, Acqua Frizzante	€ 7,00
Limoncello Spritz: Prosecco, Limoncello, Acqua Frizzante	€ 7,00
Hugò: Prosecco, Saint Germain, Acqua Frizzante	€ 7,00
Martini Royal: Prosecco, Martini Bianco, Acqua Frizzante	€ 7,00

Caipiroska: Cubetti di Lime, Zucchero di Canna, Vodka	€ 7,00
Caipirissima: Cubetti di Lime, Zucchero di Canna, Rum	€ 7,00
Mojito: Cubetti di Lime, Foglie di Menta, Zucchero di Canna, Acqua Frizzante, Rum	€ 7,00

Bellini: Prosecco, Sciroppo di Pesca	€ 6,00
Rossini: Prosecco, Sciroppo di Fragola	€ 6,00
Kir royal: Prosecco, Crème de Cassis	€ 6,00
Mimosa: Prosecco, Succo d'Arancia	€ 6,00

Moscow Mule: Vodka, Succo di Limon, Ginger Beer	€ 7,00
London Mule: Gin, Succo di Limone, Ginger Beer	€ 7,00
Sidecar: Cognac, Succo di Limone, Triplesec	€ 7,00
Manhattan: Whiskey, Martini Rosso, Angostura	€ 7,00
Screwdriver: Vodka, Succo d'Arancia	€ 7,00
Old Fashioned: Whiskey, Angostura, Zucchero, Acqua Frizzante	€ 7,00
Espresso Martini: Vodka, Liquore al Caffè, Caffè Espresso	€ 7,00

Salvami Cuore Matto: Gin Premium, Succo di Limone, Sciroppo di Salvia, Erbe Aromatiche	€ 8,00
---	--------

Analcolici:

Virgin Mojito: Cubetti di Lime, Foglie di Menta, Zucchero di Canna, Ginger Beer	€ 6,00
Exsotic: Succo Tropicale, Schweppes Lemon	€ 6,00

I Cocktails Premium	€ 10,00
----------------------------	---------

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

① ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



③ FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



⑤ LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



⑦ MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



⑨ PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



⑪ SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



⑬ SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI ②

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE ④

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI ⑥

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE ⑧

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO ⑩

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI ⑫

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI ⑭

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



***in mancanza di prodotto fresco viene utilizzato un prodotto abbattuto o congelato**

**in the absence of fresh product, blast-chilled or frozen product is used*

Caro ospite/cliente se hai delle allergie e/o intolleranze chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our costumers and also meet your specific needs



FOOD & DRINK

Via Vittorio Emanuele Orlando, 99/111/113 - Terrasini
Tel: 091.8881602 - Cell: 375.1095366



VISITA
IL NOSTRO
SITO



SCANSIONA IL QR-CODE
E LASCIA UNA **RECENSIONE**

