

etta

menu

GELATO | PRANZO | MERENDA | APERITIVO



[@etta.gelato](https://www.instagram.com/etta.gelato)

l'aperitivo di etta

PIZZ-ETTA

Realizzata con una miscela di tre farine (riso, soia, grano)

PIZZ-ETTA Patate, Speck e Fiordilatte - 5

PIZZ-ETTA Gorgonzola, Noci, Miele e Fiordilatte - 5

PIZZ-ETTA Nudja, Olive e Fiordilatte - 4

PIZZ-ETTA Acciughe e Fiordilatte - 4

PIZZ-ETTA Salmone, Avocado e Capperi - 5

i cocktails di etta

“FERRARI” 75

Trento DOC Ferrari Brut, Lime,
Sciroppo di Zucchero - 8

BITTERTASS

Bitter del Lago e Cedrata Tassoni - 8

“1130”

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



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

ALCOLICI

vini al calice

AL CALICE BOLLICINE

CANTINE PELLEGRINO
Traimari, Grillo e Zibibbo - 6

MILAZZO
Metodo classico Brut - 8

AL CALICE BIANCHI

TASCA D'ALMERITA
Tenuta Salier de La Tour, Inzolia - 6

PLANETA
Alastro, Grecanico e Sauvignon - 7

AL CALICE ROSSI

TENUTE NAVARRA
Disiato Frappato, Frappato - 6

PLANETA
Plumbago, Nero D'Avola Menfi DOC - 6

BERTANI
Valpolicella Ripasso, Corvina e Merlot - 7

bollicine e rosati a bottiglia

CANTINE PELLEGRINO
Traimari, Vino Bianco Frizzante - 22

TASCA D'ALMERITA
Metodo Classico "Almerita" - 35

FERRARI TRENTO
Metodo Classico Brut - 38

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

DONNAFUGATA
Sul Vulcano, Etna Rosato - 30

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

bianchi a bottiglia

PLANETA

Allemanda, Moscato Bianco - 22

Alastro, Grecanico - 22

Cometa, Fiano - 30

HAUNER ISOLA DI SALINA

Salina Bianco, Catarratto e Inzolia - 28

Iancura, Inzolia e Malvasia - 28

MILAZZO

Maria Costanza Bianco, Inzolia e Chardonnay - 30

DONNAFUGATA

Sur Sur, Grillo Sicilia DOC - 25

La Fuga Contessa Entellina, Chardonnay - 28

Passiperduti, Grillo in purezza Sicilia DOC - 30

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

Moza, Sicilia DOC, Grillo, 35

Vigna San Francesco, Chardonnay - 50

TERRAZZE DELL'ETNA

Ciuri, Nerello Mascalese - 35

MASTROBERARDINO

Falanghina del Sannio - 22

Fiano di Avellino - 25

BASTIANICH

Colli Orientali del Friuli DOC, Sauvignon - 28

PUIATTI

Sauvignon Blanc - 28

Ribolla IGP - 28

ALCOLICI

rossi a bottiglia

CANTINE PELLEGRINO

Finimondo, Nero d'Avola e Syrah - 22
Tripudium, Rosso Terre Siciliane IGT, Nero d'Avola - 28
RInazzo, Syrah - 28

DONNAFUGATA

Floramundi, Cerasuolo di Vittoria - 28
Bell'Assai, Frappato di Sicilia DOC - 28
Angheli, Cabernet Sauvignon, Merlot - 30
Dea Vulcano, Etna Rosso - 30
Dolce&Gabbana Tancredi IGT Terre Siciliane - 45

PLANETA

Plumbago, Nero D'Avola Menfi DOC - 22
Cerasuolo di Vittoria, Nero d'Avola e Frappato - 28

FRESCOBALDI

Chianti DOCG "Castiglioni"
- 22

PIO CESARE

Barbera D'Alba - 30

ANGIULI DONATO

"Maccone" Puglia IGP, Primitivo - 35

AL CANTÀRA

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

TERRAZZE DELL'ETNA

Carusu, Etna Rosso - 30

MASI

Amarone della Valpolicella Classico DOCG
"Costasera" 2019 - 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

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

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



CAFFE' e MERENDA



torte artigianali

TORTA - 3.5
TORTA PISTACCHIO - 4

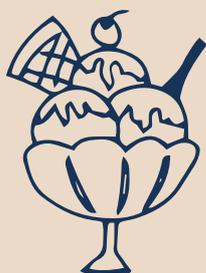
*con panna + 0.5
con pallina gelato +1.5*



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

PIATTI FRESCHI, VELOCI E GENUINI

BREASOLA

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

CAESAR SALAD

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

AVOCADO TOAST

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

TOAST CLASSICO

Pane in cassetta Artigianale, Emmental, Prosciutto cotto - 4

PUCCIE SALENTINE

COMPONITI LA TUA PUCCIA

(cotta al forno con 24h di lievitazione)

PREZZO BASE 2

PROTEINE e VEGETALI

SALMONE SALMO SALAR +4

BRESAOLA IGP + 4

PROSCIUTTO COTTO PRAGA +2

SPECK +2

AVOCADO +3

PATE' OLIVE +1.5

POMODORO +1.5

FORMAGGI

FIORDILATTE +2

SCAGLIE GRANA +1.5

EMMENTHAL +1.5

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