

A Pizza



*Sutta
L'acchi*



A Pizza Sutta L'Acchi
via Dusmet, 29
95121 Catania
Tel: 095 / 315472

MENU

A Pizza Sutta L'Acchi....

...sotto gli archi della Marina, nel centro storico di Catania, dalla tradizione e dall'esperienza maturata con gli anni nasce un prodotto conosciuto in tutto il mondo: la pizza. La nostra pizza, in particolare, è frutto di un'accurata ricerca di prodotti freschissimi e con il giusto apporto proteico, come la cucina mediterranea ci insegna. L'esperienza decennale del personale riesce ad offrire un prodotto-servizio degno di nota e di altissima qualità.

Suggestivi colori e intensi sapori sono serviti in antichi saloni del 1300 in cui si è succeduta parte della storia della città di Catania e della Nostra Patrona Sant'Agata Martire.

Ogni alimento a base delle nostre pietanze è accuratamente scelto e rispetta requisiti di altissima qualità.

La sala è attrezzata con televisori LCD e filodiffusione per la trasmissione delle partite di serie A e delle coppe europee.

La pizzeria è aperta solo la sera dal martedì alla domenica.

Lo staff augura una buona cena a tutti i clienti...

STUZZICHERIE

Patatine fritte
Crocchette
Olive ascolane
Anelli di cipolla panati
Mozzarelline

INSALATE

Liotro
Carotine, pomodorini ciliegino, rucola, bocconcini di mozzarella
Etna
Lattuga, mais, pomodorini ciliegino, tonno, bocconcini di mozzarella
Amenano
Pomodoro, ricotta salata, cipolla Calabria
Eoliana
Olive, capperi, cipolla, lattuga, pomodorini ciliegino
Plaja
Uovo, rucola, funghi freschi, radicchio, tonno
Cannalora
Pomodorini ciliegino, mozzarella, basilico

PIZZE CLASSICHE

Faccia di vecchia
focaccia, olio, origano
Biancaneve
mozzarella, olio, origano
Napoletana
pomodoro, acciughe, olio
Margherita
pomodoro, mozzarella, olio, origano
Romana
pomodoro, mozzarella, acciughe, olio, origano
Norma
pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata, basilico
Capricciosa
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, uovo olio, origano
Quattro formaggi
pepato fresco, gorgonzola, mozzarella, scaglie di parmigiano
Americana
pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte
Parmigiana
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane fritte, uovo, scaglie di parmigiano
Boscaiola
pomodoro, mozzarella, funghi freschi, olive, carciofini sott'olio
Fattoressa
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, piselli*, uovo, olio, origano

Calzone siciliano

formaggio pepato, olive, acciughe, cipollina, olio

Calzone bianco

mozzarella, prosciutto cotto, olio

Calzone verde

mozzarella, spinaci*, olive nere, olio

Vegetariana

Pomodoro, spinaci*, piselli*, radicchio, funghi freschi

LE NOSTRE PIZZE

Sutta l'acchi

pomodorini, mozzarella di bufala, gamberetti, rucola, scaglie di parmigiano

Villa Varagghi

mozzarella di bufala, pomodorini, prosciutto crudo, rucola, scaglie di parmigiano

Piscaria

pomodoro, mozzarella, tonno, olive, cipollina, olio, origano

U Tunniceddu

pomodoro, mozzarella, asparagi*, funghi freschi, radicchio

A Chiazza Europa

pomodorini ciliegino, mozzarella, olive nere, olio, basilico (serviti a crudo)

U Futtinu

pomodorini ciliegino, mozzarella, olive nere, tonno, acciughe, olio

Tiattru Massimu

pomodoro, mozzarella, peperoni, olive, salsiccia salame piccante, olio, origano

A Potta Uzeda

mozzarella, panna fresca, speck, funghi porcini, scaglie di parmigiano

Quattru Canti

pomodorini, mozzarella, zucchine fritte, ricotta salata basilico, olio

U Buggu

pomodorini ciliegino, asparagi*, scaglie di parmigiano, olio

Chiazza Stesicoro

mozzarella di bufala, pomodoro, bresaola, rucola, scaglie di parmigiano, olio d'oliva

Chiazza Duomo

mozzarella, pomodorini ciliegino, zucchine fritte, gamberetti, scaglie di mandorle

Via Dusmet

mozzarella, funghi freschi, funghi porcini, radicchio scaglie di parmigiano, olio al tartufo

A Putticeddu

pomodoro, mozzarella, funghi freschi, olive, cipollina, salsiccia

A'cchianata di San Giuliano

mozzarella, funghi porcini, salsiccia, scaglie di parmigiano

Calata da marina

pomodoro, cozze, polipo, vongole, gamberetti, olio, prezzemolo

* Gli alimenti contraddistinti dal segno asterisco (*) sono prodotti surgelati

DESSERT

Gelato assortito
Tortino semifreddo parfait
Ananas
Macedonia
Sorbetto limone o mandarino
Frutta di stagione

BEVANDE

Acqua in bottiglia (naturale, frizzante, leggermente frizzante)
Bibite in lattina (coca cola, light, zero, fanta, sprite, chinotto)
Coca cola in bottiglia 1 lt
Birra artigianale /5 cl (rossa o bionda)
Birre assortite in bottiglia 33/66 cl
Birra alla spina bionda piccola/media/grande
Birra alla spina rossa piccola/media/grande
Birra erdingner (50 cl)
Vino alla spina per bicchiere (20 cl)
Vino alla spina 50 cl
Vino alla spina 1 lt

LIQUORI

Sgroppino
Bayles con ghiaccio
Rosolio, grappa, limoncello
Whisky
Caffè
Cappuccino

-- ENGLISH SHORT VERSION --

APPETIZER

French fries
Croquettes
Rings of onion
Stuffed olives
Mozzarella cheese

SALADS

Liotro: baby carrots, cherry tomatoes, arugula, mozzarella balls
Etna: lettuce, corn, tomato, tuna, mozzarella balls
Amenano: tomato, ricotta cheese, onion from Calabria
Eoliana: olives, capers, onion, lettuce, tomato
Plaja: Egg, arugula, fresh mushrooms, radish, tuna
Cannalora: cherry tomatoes, mozzarella, basil

CLASSIC PIZZAS

Faccia di vecchia: pizza base, olive oil, oregano
Biancaneve: mozzarella, olive oil, oregano
Napoletana: tomato, anchovies, olive oil
Margherita: tomato, mozzarella, olive oil, oregano
Romana: tomato, mozzarella, anchovies, olive oil, oregano
Norma: tomato, fried eggplant, ricotta salata, basil
Capricciosa: tomato, mozzarella, ham, fresh mushrooms, egg, oil, oregano
Quattro formaggi: Emmental cheese, gorgonzola, mozzarella, parmesan
Americana: tomato, mozzarella, sausage, home fries
Parmigiana: tomato, mozzarella, ham, fried eggplant, egg, oil, oregano
Boscaiola: tomato, mozzarella, fresh mushrooms, olives, artichokes
Fattoressa: tomato, mozzarella, ham, peas, egg, oil, oregano
Sicilian Calzone: peppery cheese, olives, anchovies, onions, olive oil
White Calzone: mozzarella, ham, oil
Green Calzone: mozzarella, spinach, olive oil
Vegetariana: Tomato, spinach, peas, radishes, mushrooms

OUR PIZZAS

Sutta l'acchi: tomatoes, mozzarella, shrimp, arugula, parmesan shavings
A'cchianata di San Giuliano: mozzarella, mushrooms, sausage, parmesan
Villa Varagghi: buffalo mozzarella, tomatoes, prosciutto arugula, parmesan
A Potta Uzeda: mozzarella cheese, fresh cream, bacon, mushrooms, parmesan
Piscaria: tomato, mozzarella, tuna, olives, onion, oil, oregano
U Buggu: cherry tomatoes, asparagus *, Parmesan cheese, olive oil
U Tunniceddu: pomodoro, mozzarella, asparagi*, funghi freschi, radicchio
Tiattru Massimu: tomato, mozzarella, peppers, olives, sausage, salami, olive oil
Quattru Canti: tomatoes, mozzarella, grilled zucchini, salted ricotta, basil, oil
U Futtinu: cherry tomatoes, mozzarella, black olives, tuna, anchovies, olive oil
Chiazza Europa: cherry tomatoes, mozzarella, black olives, olive oil, basil (served raw)
Piazza Stesicoro: buffalo mozzarella, tomato, bresaola ham, oil, rocket lettuce parmesan shavings
Via Dusmet: mozzarella, fresh mushrooms, porcini mushrooms, radicchio, parmesan cheese, ham, truffle oil.
Chiazza Duomo: mozzarella, cherry tomatoes, fried zucchini, shrimp, slivers of almonds
A Putticeddu: tomato, mozzarella, fresh mushrooms, olives, onion, sausage
Calata da marina: tomato, mussels, octopus, clams, shrimp, olive oil, parsley

* Foods under the sign asterisk (*) are frozen products

DESSERT

Ice cream cup
Assorted cakes
Macedonia (fruit mix) pineapple
Lemon or tangerine sorbet
Seasonal fruit or Pineapple

BEVERAGES

Water 1Lt (natural, sparkling, lightly sparkling)
Canned drinks (coca cola, coke light, coke zero, fanta, sprite, bitter orange)
Coca cola bottle 1 liter
Craft beer 75 cl
Erdinger 50 cl
Assorted beer bottle 33 cl
Assorted beer bottle 66 cl
Small blonde beer (20 cl)
Medium blond beer (30 cl)
Blonde big beer (40 cl)
Small red beer (20 cl)
Medium red beer (30 cl)
Big red beer (40 cl)
House wine per glass (20 cl)
House wine 50 cl
House wine 1 Lt

SPIRITS

Sgroppino
Cordial, brandy, limoncello
Whisky
Coffee
Cappuccino

I NOSTRI VINI



VINI BIANCHI

Anthilia – Donnafugata

Etna Bianco – Murgò

Mandra Rossa – Chardonnay

Giada – Principe di Corleone

Alcamo – Principe di Corleone

Bianco di Nera – Inzolia Rossa

VINI ROSSI

Narkè – Principe di Corleone

Rive del Sole – Nero d'Avola

Etna Rosso – Firriato

Mandra Rossa – Nero d'Avola

Principe di Corleone – Nero d'Avola

Avide – Cerasuolo di Vittorio

Barone di Villagrande – Etna rosso

CHAMPAGNE

PROSECCO

LA NOSTRA FILIERA ALIMENTARE

FARINA POLESANI

farina di grano tenero

-provenienza: azienda con sistema di gestione e qualità

FARINA ZUCCARA'

farina di semola rimacinata di grano duro

-provenienza: stabilimento mulino luigi zuccarà bronte (ct)

PESCE

polpo: octopus vulgaris

-provenienza: mar mediterraneo, zona fao

gamberetti: penaeus verathurus

-provenienza: mar mediterraneo, zona fao

cozze e vongole: tapes semidecussatu

-provenienza: cooperativa lagunare allevatori molluschi
società allevatori commercio molluschi

(torrefaro,me)

i molluschi bivalvi vengono acquistati vivi direttamente dai principali allevatori di mitili o cozze d'italia

DOLCI

torte e gelati: nostra produzione

provenienza: prodotti tipici locali

FRUTTA

di stagione

provenienza: selezionati "mercato ortofrutticolo di catania"



MOZZARELLA NUVOLETTA SOLE

valori nutrizionali (per 125 g. di prodotto)

Energia: 1038 kcal – 253 kj

Proteine: 16 g.

Grassi: 20 g

Carboidrati: 0 g

Fibre: 0 g



GRANA PADANO

valori nutrizionali (per 100 g. di prodotto)

Energia: 384 kcal – 1599 kj

Proteine: 33 g

Grassi: 28 g

Carboidrati: 0 g

Fibre: 0 g



PROSCIUTTO CRUDO FIORUCCI

valori nutrizionali (per 100 g. di prodotto)

Energia: 268 Kcal – 1120 Kj

Proteine: 25,5 g

Grassi: 18,4 g

Carboidrati: 0 g

Fibre: 0 g



BRESAOLA FIORUCCI

valori nutrizionali (per 100 g. di prodotto)

Energia: 151 Kcal – 633 Kj

Proteine: 32 g

Grassi: 2,6 g

Carboidrati: 0 g

Fibre: 0 g



PROSCIUTTO COTTO FIORUCCI

valori nutrizionali (per 100 g. di prodotto)

Energia: 215 Kcal

Proteine: 19 g

Grassi: 14,7 g

Carboidrati: 0,9 g

Fibre: 0 g

ALCUNI PROVERBI SICILIANI

S - A lupu vecchiu, nun si 'nzigna la tana.

I - A vecchio lupo non si insegna la tana.

E - You can't teach an old wolf his den.

S - Ccu amici e ccu parenti, 'un accattari e 'un vinniri nienti.

I - Con gli amici e con i parenti, non comprare e vendere niente.

E - Don't buy or sell things within friends and relatives.

S - Fa' beni e scordatillu, fà mali e pensaci.

I - Fai del bene e dimenticalo, fai del male e ricordalo.

E - Make the good and forgot it, make something evil and remember of it.

S - Cu' s'ammuccia soccu fa, è signu chi mali fa.

I - Chi nasconde quel che fa, vuol dire che male fa.

E - Who hides what he's doing, means that he's making something evil.

S - La bona mughieri è a prima ricchizza di la casa.

I - La buona moglie è la prima ricchezza della casa.

E - A good wife it's the home's richness.

S - Fimmina senza amuri è CIURI senza uduri.

I - Donna senza amore, è fiore senza profumo.

E - Women loveless are like flowers without perfume.

S - Ama a cui t'ama, a cui nunt'ama, lassalu.

I - Ama chi ti ama, chi non t'ama lascialo.

E - Love who loves you, left the ones who don't love you.

S - E' megghiu n'amicu ca un tintu parenti.

I - E' migliore un amico, che un parente cattivo.

E - It's better to have a friend than a bad relative.

S- Pigghiala bedda e pigghiala pi nienti, ca di la bedda ti nnì fai cuntento.

I - Prendila bella e prendila pure senza dote, perchè della donna bella puoi compiacerti.

E - Take her beautiful and also if she hasn't got nothing because you can be proud of her beauty.

S= SICILIANO I= ITALIANO E= ENGLISH VERSION