

*MENU*  
*RISTORANTE*



**Quadrilatero Ristorante Pizzeria**

**C.da Zupparda Noto**

## *ANTIPASTI*

***Il crudo di mare*** (alici marinate, affumicati di tonno e spada, gambero rosso\*, ostrica, salmone\*\* marinato, tonno\*\* in tartare)  
30,00€ (s.d.)

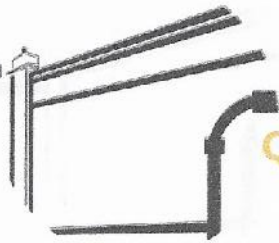
***Il coppo fritto di pesce del giorno***  
12,00€ (s.d.)

***Il tagliere siciliano*** (panelle, olive condite, capuliatu, salumi e formaggi siciliani, mozzarella di bufala, ciliegino)  
13,00€

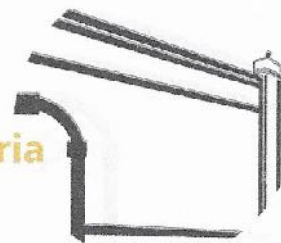
***L'antipasto "Quadrilatero"*** (tonno\*\* a cipollata, parmigiana di spada, polpo\* e patate, turbante di spatola\*\*, cozze, affumicati)  
20,00€

***Il gazpacho di pomodoro Pachino con tartare di gambero\*\*/tonno\*\* profumato al limone e quenelle di mozzarella di bufala***  
15,00€ (s.d.)

**COPERTO 2€**



**Quadrilatero Ristorante Pizzeria**  
**C.da Zupparda Noto**



## *PRIMI*

***Gli Gnocchetti di patata con spada\*, ciliegino e menta***  
12,00€

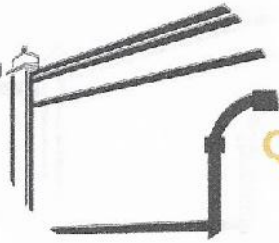
***I Tortelli di ombrina con salsa di basilico, vongole veraci, zest di limone e formaggio dei poveri***  
16,00€

***I Ravioli di ricotta al sugo di maiale alla "siciliana"***  
11,00€

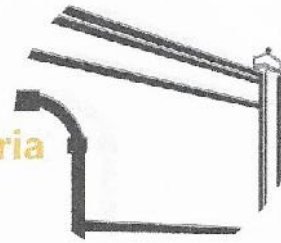
***I Ravioli "fuori dalla Norma" su coulis di pomodoro e ricotta salata***  
13,00€

***Lo Spaghettone gambero\*\*, ciliegino e pistacchio***  
15,00€

**COPERTO 2€**



**Quadrilatero Ristorante Pizzeria**  
**C.da Zupparda Noto**



## *SECONDI*

*Il Tonno\* "Quadrilatero" al sesamo nero con bouquet di ortaggi stagionali e salsa di peperone*  
18,00€

*Il Cubo di pesce spada\* aromatico con erbe di campo ripassate*  
13,00€

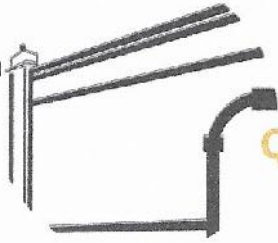
*La Tagliata di scottona con rucola e scaglie di grana*  
16,00€

*Il Galletto ruspante alla "stimpirata"*  
12,00€

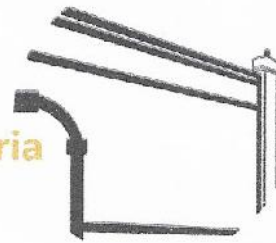
*Il Calamaro ripieno alla beccafico su schiacciatina di patate e salsa matalotta*  
16,00€

*Il Pescato del giorno (s.d.)*  
5,00€ (l'etto)

**COPERTO 2€**



**Quadrilatero Ristorante Pizzeria**  
**C.da Zupparda Noto**



## **CONTORNI**

**Patate al forno**

4,50€

**Erbette di campo ripassate**

4,50€

**Ortaggi di stagione**

4,00€

**Verdure alla griglia**

3,50€

## **INSALATE**

**La Tonnara (lattuga, ciliegino, mais, tonno)**

5,00€

**La Caprese (lattuga, ciliegino, mais, mozzarella di bufala, basilico)**

6,00€

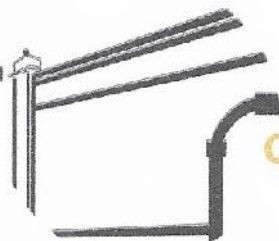
**La Soda (lattuga, mais, uovo sodo, olive nere)**

5,00€

**La Rucolina (lattuga, rucola, ciliegino, mais)**

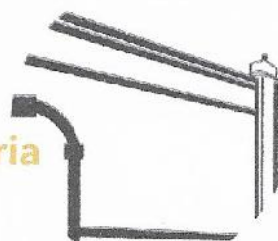
5,00€

**COPERTO 2€**



**Quadrilatero Ristorante Pizzeria**

**C.da Zupparda Noto**



## FRITTURE

**Le Patatine dippers \***

4,00€

**Le Mozzarelline fritte\***

4,50€

**Le Patatine classiche sticks\***

3,50€

**Le Pannelle palermitane\***

4,50€

**La Frittura "Quadrilatero" (crocchette di patate, anelli di cipolla, mozzarelline fritte, patatine dippers)\***

6,00€ (per due persone)

## BEVANDE

**Fonte Mangiatorella liscia 0,75 cl** 2,50€

**Fonte Mangiatorella frizzante 0,75 cl** 2,50€

**Acqua Lete effervescente 0,75 cl** 2,50€

**Coca-Cola 0,33 cl** 3,00€

**Coca-Cola zero 0,33 cl** 3,00€

**Coca-Cola 1 lt** 4,00€

**Limonata Polara 0,275 cl** 3,50€

**Aranciata Polara 0,275 cl** 3,50€

**Chinotto Polara 0,275 cl** 3,50€

**Gassosa Polara 0,275 cl** 3,50€

**Acqua Tonica 0,20 cl** 3,50€

**Aperitivi analcolici (Crodino, San Bitter, Ginger Beer)** 3,50€

**COPERTO 2€**



**Quadrilatero Ristorante Pizzeria**

**C.da Zupparda Noto**



## **BIRRE IN BOTTIGLIA**

**Heineken 0,33 cl**

3,50€

**Birra dello stretto 0,33 cl**

3,50€

**Tennent's (rossa doppio malto) 0,33 cl**

4,50€

**Birra Messina cristalli di sale 0,33 cl**

3,50€

## **BIRRE ALLA SPINA**

**Forst Vip pils**

0,30 cl - 3,00€ / 0,50 cl - 5,00€

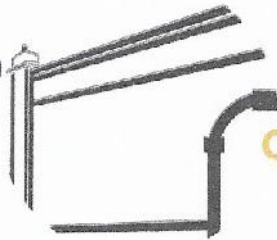
**Forst Sixtus**

0,30 cl - 4,00€ / 0,50 cl - 6,00€

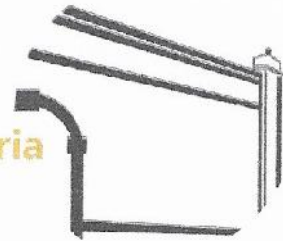
**Weisse**

0,30 cl - 4,00€ / 0,50 cl - 6,00€

**COPERTO 2€**



**Quadrilatero Ristorante Pizzeria**  
**C.da Zupparda Noto**



## *I NOSTRI DOLCI*

*Lo Gnocco fritto alla Nutella/Pistacchio*

7,00€

*Il nostro Tiramisù scomposto*

5,00€

*Il cannolo di ricotta al cucchiaio*

5,00€

*Il semifreddo al pistacchio in crema di cioccolato Modicano*

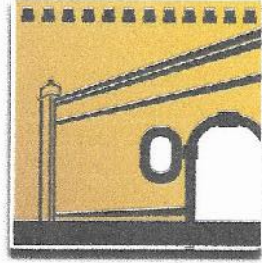
5,00€

*Il frangipane di mandorle con gelato alla vaniglia, crumble al cacao e salsa di mandorle*

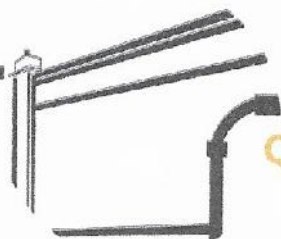
5,00€

**COPERTO 2€**



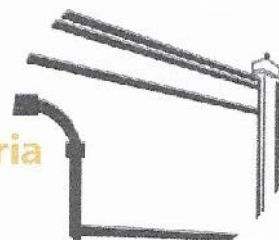


*MENU*  
*PIZZERIA*



**Quadrilatero Ristorante Pizzeria**

**C.da Zupparda Noto**



## *LE NOSTRE PIZZE*

**VEGETARIANA:** POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINA E MELANZANA GRIGLIATA, PORRO CROCCANTE 7,00 €

**PROFUMATA:** MOZZARELLA DI BUFALA, PANCETTA, PATATE PROFUMATE AL ROSMARINO, CIPOLLA BRASATA 9,50 €

**TRADIZIONE:** MOZZARELLA, CAPULIATO, SALSICCIA, BROCCOLI 9,00 €

**TONNARA:** POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, TONNO, CIPOLLA BRASATA, OLIVE, CILIEGINO 8,00 €

**5 FORMAGGI:** MOZZARELLA, TUMA, RICOTTA, PROVOLA, SCAGLIE DI GRANA 8,00 €

**NORMA:** POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE FRITTE, RICOTTA SALATA 7,00 €

**PARMIGIANA:** POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE FRITTE, UOVO, PROSCIUTTO COTTO, SCAGLIE DI GRANA 8,50 €

**CAPRICCIOSA:** POMODORO, MOZZARELLA, PISELLI\*, UOVO, PROSCIUTTO COTTO, OLIVE, FUNGHI FRESCHI 8,50 €

**MARGHERITA:** POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO 5,00 €

**BUFALA:** PESTO GENOVESE, MOZZARELLA DI BUFALA, CILIEGINO 9,00 €

**PARMA:** POMODORO, MOZZARELLA, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA, PROSCIUTTO CRUDO 8,00 €

**NEBRODI:** POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, COPPA DI SUINO NERO DEI NEBRODI, NDUJA 10,00 €

**ANGELOS:** POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, PORRO, CAPULIATO 9,00 €

**BRONTE:** PESTO DI PISTACCHIO, MOZZARELLA, MORTADELLA, CILIEGINO, FARINA DI PISTACCHIO, CIUFFETTI DI RICOTTA VACCINA 10,00 €

**BOSCHETTO:** RADICCHIO, MOZZARELLA, PANCETTA, PROVOLA, FUNGHI 7,50 €

**DIAVOLA:** POMODORO, SPIANATA, NDUJA, PROVOLA, PORRO, TABASCO 8,00 €

**SICILIANA:** POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE 7,50 €

**BIANCANEVE:** MOZZARELLA 4,50 €

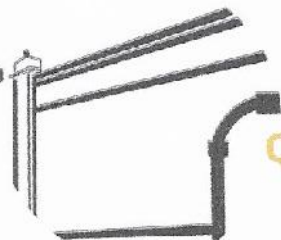
**FOCACCIA CLASSICA:** ORIGANO E OLIO 3,50 €

**NORMA GRATEN:** POMODORO, MOZZARELLA, BORDO RIPIENO DI RICOTTA, MELANZANE FRITTE E PANGRATTATO 10,00 €

**CHIPS:** POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL, PATATINE FRITTE\* 6,50 €

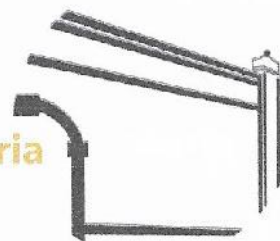
**GUSTOSA:** POMODORO, MOZZARELLA, RICOTTA, CIPOLLA BRASATA E SALSICCIA 7,00 €

**SUPPLEMENTI 1,50€**



**Quadrilatero Ristorante Pizzeria**

**C.da Zupparda Noto**

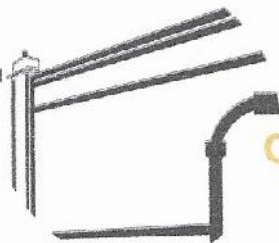


## AMARI

<i>Averna</i>	3,50€
<i>Amaro del Capo</i>	3,50€
<i>Jägermeister</i>	3,50€
<i>Amaru unnimaffisso</i>	3,50€
<i>San Simone</i>	4,00€
<i>Montenegro</i>	3,50€
<i>Unicum</i>	4,00€
<i>Grappa Bianca</i>	3,50€
<i>Grappa Barricata</i>	3,50€

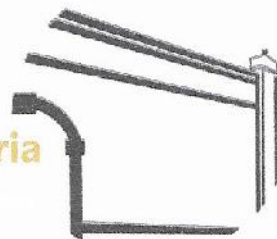
## LIQUOROSI

<i>Passito di Noto (Cantine Rudinì Pachino)</i>	4,50€
<i>Moscato dolce (Cantine Pellegrino)</i>	4,50€
<i>Limoncello</i>	3,50€
<i>Mirto</i>	3,50€
<i>Sambuca</i>	3,50€
<i>Kahlúa (Liquore al caffè)</i>	3,50€
<i>Coca Buton (Liquore alla Coca)</i>	3,50€
<i>Baileys Irish Cream</i>	4,00€



**Quadrilatero Ristorante Pizzeria**

**C.da Zupparda Noto**



## *LIQUORI / DISTILLATI*

### WHISKEY

<i>Jameson</i>	5,00€
<i>J&amp;B</i>	5,00€
<i>Bushmills</i>	5,00€

### RUM

<i>Havana Club 7 años</i>	5,00€
<i>Flor de caña</i>	5,00€
<i>Don Papa</i>	7,00€

### COGNAC/BRANDY

<i>Carlos I (Brandy)</i>	6,00€
<i>DeKuyper (Brandy aromatizzato all'albicocca)</i>	4,00€
<i>Rémy Martin VSOP (Cognac)</i>	6,00€
<i>Hennesy VSOP Privilege (Cognac)</i>	7,00€



## Quadrilatero Ristorante Pizzeria

C.da Zupparda Noto



### VINI BIANCHI

CANTINA	ETICHETTA	UVAGGIO	ANNO	GRADAZIONE ALCOLICA %	PREZZO BOTTIGLIA 0,75 CL.	CALICE
CVA	LA FERLA	INZOLIA	2018	12	€ 16,00	€ 5,00
RALLO	CARTA D'ORO	VITIGNI AUTOCTONI	2018	12,5	€ 18,00	€ 5,00
TORNATORE	ETNA BIANCO	CARRICANTE	2019	12,5	€ 22,00	
MILAZZO	MARIA COSTANZA	INZOLIA, CHARDONNAY	2019	13	€ 25,00	
MILAZZO	BIANCO DI NERA	INZOLIA, CATARRATTO		12	€ 22,00	
CASCINA CARLOT	AI PIAN	CHARDONNAY	2019	13	€ 18,00	
CASCINA CARLOT	MoSec	MOSCATO BIANCO, GEWÜRZTRAMINER	2019	12,5	€ 20,00	
CASCINA CARLOT	FIORI DI CAMPO	MOSCATO D'ASTI	2020	5	€ 20,00	
CASCINA CARLOT	CORTESE	CORTESE	2019	13	€ 18,00	



## Quadrilatero Ristorante Pizzeria

C.da Zupparda Noto

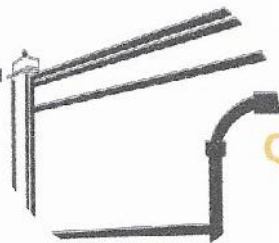


### VINI ROSSI

CANTINA	ETICHETTA	UVAGGIO	ANNO	GRADAZIONE ALCOLICA %	PREZZO BOTTIGLIA 0,75 CL	CALICE
TORNATORE	ETNA ROSSO	NERELLO MASCALESE, NERELLO CAPPuccio	2017	14	€ 22,00	
SIBILIANA	ROCENO	NERO D'AVOLA	2019	13	€ 18,00	€ 5,00
CASCINA CARLOT	VOTIVA	BARBERA D'ASTI SUPERIORE	2018	14,5	€ 28,00	
SIBILIANA	ROCENO	FRAPPATO	2019		€ 18,00	€ 5,00
CASCINA CARLOT	CAMERENDA	BARBARESCO	2017	14,5	€ 55,00	
PLANETA	CERASUOLO DI VITTORIA	CERASUOLO DI VITTORIA	2019	13,00	€ 26,00	
PLANETA	FRAPPATO	FRAPPATO	2018	12,50	€ 24,00	

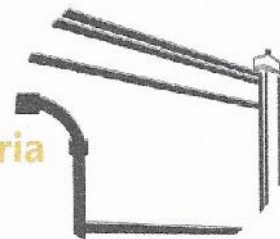
### BOLLICINE

TORNATORE	VALDEMONE	NERELLO MASCALESE VINIFICATO IN BIANCO		12,5	€ 24,00	
MUMM	CUVE'E PRIVILE'GE	CHAMPAGNE		12	€ 65,00	€ 10,00
VALDO	RIVE DI SANPIETRO DI BARBOZA	PROSECCO BRUT VALDOBBIADONE DOCG	2017	11,5	€ 25,00	€ 5,00
BERLUCCHI	FRANCIACORTA	CUVEE IMPERIALE BRUT	2018	12,5	€ 35,00	
SANTERO	958	VINO SPUMANTE EXTRA DRY		11,5	€ 16,00	€ 5,00
MIONETTO	TREVISO BRUT	PROSECCO DOC		11,00	€ 20,00	€ 5,00



**Quadrilatero Ristorante Pizzeria**

**C.da Zupparda Noto**



## **COCKTAIL**

**6,00€**

**(APERITIVO COMPLETO 10,00€)**

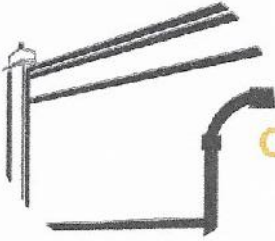
1. **Aperol Spritz:** Aperol, prosecco, acqua tonica
2. **Campari Spritz:** Campari bitter, prosecco, acqua tonica
3. **Saint Germain Spritz:** estratto di sambuco, prosecco, acqua tonica
4. **Americano:** Campari bitter, Vermouth rosso, acqua tonica
5. **Mi/To:** Vermouth rosso, Campari bitter
6. **Negroni:** Campari bitter, Vermouth rosso, gin
7. **Negroni Sbagliato:** Campari bitter, Vermouth rosso, prosecco
8. **Negrosky:** Campari bitter, Vermouth rosso, vodka
9. **Martini Cocktail:** gin, Vermouth bianco
10. **Mojto:** limone, zucchero, rum bianco, menta, acqua tonica
11. **Virgin on the beach:** succo di arancia, ananas, polpa di fragola
12. **Mojito Virgin:** chinotto, lime, succo di limone, zucchero di canna, menta
13. **“U scecco di Mosca”:** ginger beer, zenzero, limone, sour e menta
14. **Gin tonic :** gin, acqua tonica
15. **Vodka Tonic:** vodka , acqua tonica
16. **Margarita:** tequila, triple sec, succo di limone
17. **Margarita alla fragola:** tequila, triple sec, polpa di fragola, succo di limone
18. **Long Island:** vodka, gin, rum bianco, triple sec, coca cola, succo di limone
19. **Cuba libre:** rum scuro, coca cola
20. **Moscow Mule:** vodka, ginger beer, succo di limone
21. **Acqua Azzurra:** blu curaçao, vodka, sour, tonica
22. **Hulk:** vodka alla menta, gin, ginger beer, menta, ciliegia al maraschino
23. **Sex on the beach:** vodka, liquore alla pesca, cranberry, succo di arancia
24. **“U mojito cunzatu”:** rum bianco, limone, zucchero, basilico, acqua tonica, ciliegino
25. **Caipirinha:** cachaça, zucchero, limone
26. **Caipiroska:** vodka, limone, zucchero



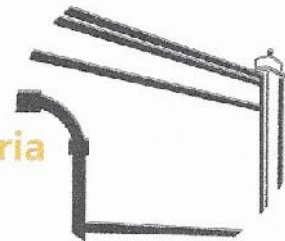
*RESTAURANT*

*MENU*





**Quadrilatero Ristorante Pizzeria**  
**C.da Zupparda Noto**



## *STARTERS*

**Raw Seafood** (marinated anchovies, smoked tuna and swordfish, red shrimp \*\*, oyster, marinated salmon \*\*, tuna \*\* tartare)  
30,00€ (As Available)

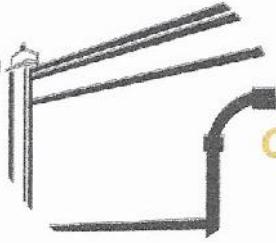
**Fried Fish of the Day Cone**  
12,00€ (As Available)

**Sicilian Platter** (panelle, seasoned olive, thick-cut sun-dried cherry tomatoes, sicilian cold cuts and cheeses, Buffalo Mozzarella and Ciliegino Tomato)  
13,00€

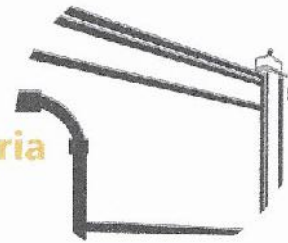
**"Quadrilatero" Antipasto** (tuna \*\* with onion, swordfish parmigiana, octopus \* and potatoes, spatula turban \*\*, mussels, smoked seafood)  
20,00€

**Gazpacho** Pachino tomatoes gazpacho with shrimp tartare \*\* / tuna \*\* scented with lemon and buffalo mozzarella quenelle  
15,00€ (As Available)

**COVER CHARGE 2€**



**Quadrilatero Ristorante Pizzeria**  
**C.da Zupparda Noto**



## *MAIN COURSES*

*Potato Dumplings with swordfish\*, cherry tomatoes and mint*  
12,00€

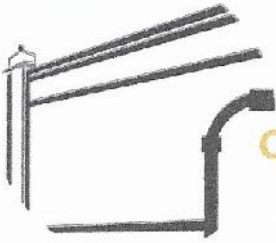
*Croaker Tortelli with basil sauce, clams, lemon zest and "poor man's" cheese  
(seasoned breadcrumbs)*  
16,00€

*Ricotta Cheese ravioli with sicilian pork sauce*  
11,00€

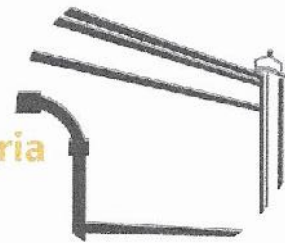
*Ravioli "Out of Norma" on Pachino cherry tomatoes coulis*  
13,00€

*Spaghettone with shrimp\*\*, cherry tomatoes and pistachio*  
15,00€

**COVER CHARGE 2€**



**Quadrilatero Ristorante Pizzeria**  
**C.da Zupparda Noto**



## **SECOND COURSES**

***“Quadrilatero Tuna\*\*”*** with black sesame and seasonal vegetables bouquet and pepperoni sauce

18,00€

***Swordfis· Cube*** aromatic with sautéed field herbs

13,00€

***Sliced Scottona Beef*** with Rocket Salad and Grana Cheese Flake

16,00€

***Free-Range Cockerel*** alla “stimpirata” (Sweet and Sour)

12,00€

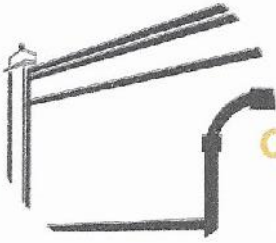
***Stuffed Squid*** alla beccafico on potato flatbread and matalotta sauce

16,00€

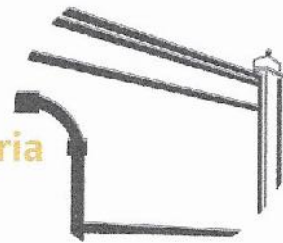
***Catch of the Day*** (As Available)

5,00€ (a pound)

**COVER CHARGE 2€**



**Quadrilatero Ristorante Pizzeria**  
**C.da Zupparda Noto**



## *SIDE DISH*

***Baked Potatoes***

4,50€

***Field Herbs Sautéed***

4,50€

***Seasonal Vegetables***

4,00€

***Grilled Vegetables***

3,50€

## *SALADS*

***La Tonnara*** (lettuce, cherry tomatoes , sweet corn, Tuna in oil)

5,00€

***La Caprese*** (lettuce, cherry tomatoes , sweet corn, buffalo Mozzarella, basil)

6,00€

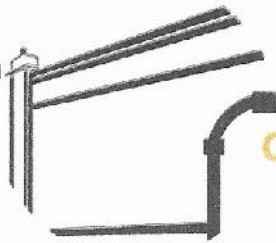
***La Soda*** (lettuce , sweet corn , boiled egg, black olives)

5,00€

***La Rucolina*** (lettuce, rocket salad , cherry tomatoes, sweet corn)

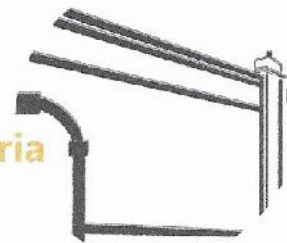
5,00€

**COVER CHARGE 2€**



**Quadrilatero Ristorante Pizzeria**

**C.da Zupparda Noto**



## FRIED

**Dippers Potatoes \***

4,00€

**Fried Cherry Mozzarella\***

4,50€

**French Fries\***

3,50€

**Panelle palermitane\* (Sicilian Chickpea Fritters)**

4,50€

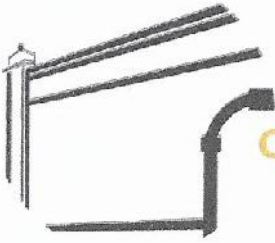
**"Quadrilatero" Fried (potato croquettes, onion rings, fried mozzarella, dippers potatoes)\***

6,00€ (for 2 person)

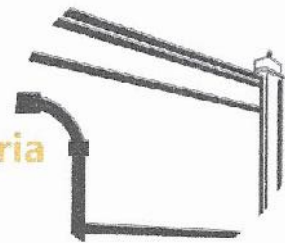
## SOFT DRINKS

<b>Fonte Mangiatorella Still 0,75 cl</b>	2,50€
<b>Fonte Mangiatorella Sparkling 0,75 cl</b>	2,50€
<b>Acqua Lete Naturally Sparkling 0,75 cl</b>	2,50€
<b>Coca-Cola 0,33 cl</b>	3,00€
<b>Coca-Cola zero 0,33 cl</b>	3,00€
<b>Coca-Cola 1 lt</b>	4,00€
<b>Lemonade Polara 0,275 cl</b>	3,50€
<b>Orange Soda Polara 0,275 cl</b>	3,50€
<b>Bitter Orange Polara 0,275 cl</b>	3,50€
<b>Soda Polara 0,275 cl</b>	3,50€
<b>Tonic 0,20 cl</b>	3,50€
<b>Non-alcoholic aperitifs (Crodino, San Bitter, Ginger Beer)</b>	3,50€

**COVER CHARGE 2€**



**Quadrilatero Ristorante Pizzeria**  
**C.da Zupparda Noto**



## **BOTTLED BEERS**

**Heineken 0,33 cl**  
3,50€

**Birra dello stretto 0,33 cl**  
3,50€

**Tennent's (red double malt) 0,33 cl**  
4,50€

**Birra Messina cristalli di sale 0,33 cl**  
3,50€

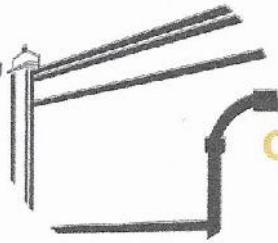
## **DRAFT BEERS**

**Forst Vip pils**                      0,30 cl - 3,00€ / 0,50 cl - 5,00€

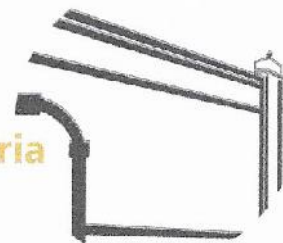
**Forst Sixtus**                        0,30 cl - 4,00€ / 0,50 cl - 6,00€

**Weisse**                                0,30 cl - 4,00€ / 0,50 cl - 6,00€

**COVER CHARGE 2€**



**Quadrilatero Ristorante Pizzeria**  
**C.da Zupparda Noto**



## *DESSERTS*

*Fried Gnocco Dumpling with Nutella or Pistacchio*

7,00€

*Our decomposed Tiramisù*

5,00€

*Cannolo sweet ricotta cheese spoon dessert*

5,00€

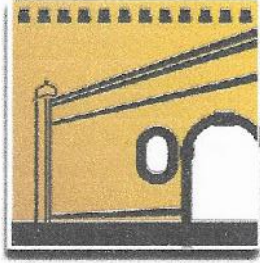
*Pistachio semifreddo with Modica chocolate cream*

5,00€

*Almond "Frangipane" with vanilla ice cream, cocoa crumble and almond sauce*

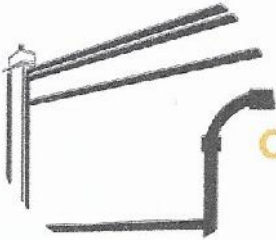
5,00€

**COVER CHARGE 2€**



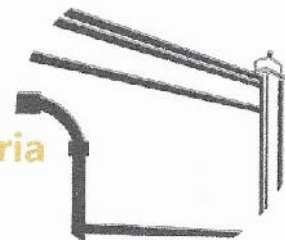
*MENU*  
*PIZZERIA*





**Quadrilatero Ristorante Pizzeria**

**C.da Zupparda Noto**



## *OUR PIZZE*

**VEGETARIANA:** TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GRILLED ZUCCHINI AND EGGPLANTS, CRISPY LEEK 7,00 €

**PROFUMATA:** BUFFALO MOZZARELLA, BACON , POTATOES ROSEMARY SCENTED, BRAISED ONION 9,50 €

**TRADIZIONE:** MOZZARELLA,CAPULIATO(THICK-CUT SUN-DRIED CHERRY TOMATOES) , SAUSAGE, BROCCOLI 9,00 €

**TONNARA:** TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA,TUNA IN OIL, BRAISED ONION, OLIVES, CHERRY TOMATOES 8,00 €

**5 FORMAGGI:** MOZZARELLA, TUMA CHEESE , RICOTTA CHEESE , PROVOLA CHEESE , GRANA CHEESE FLAKES 8,00 €

**NORMA:** TOMATO SAUCE , MOZZARELLA, FRIED EGGPLANTS, RICOTTA SALATA CHEESE 7,00 €

**PARMIGIANA:** TOMATO SAUCE , MOZZARELLA, FRIED EGGPLANTS, BOILED EGG, BAKED HAM, GRANA CHEESE FLAKES 8,50 €

**CAPRICCIOSA:** TOMATO SAUCE , MOZZARELLA, PIES\*, BOILED EGG, BAKED HAM, OLIVES, MUSHROOMS 8,50 €

**MARGHERITA:** TOMATO SAUCE , MOZZARELLA, BASIL 5,00 €

**BUFALA:** GENOESE PESTO, BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES 9,00 €

**PARMA:** TOMATO SAUCE , MOZZARELLA, ROCKET SALAD, GRANA CHEESE FLAKES, RAW HAM 8,00 €

**NEBRODI:** TOMATO SAUCE , BUFFALO MOZZARELLA, NEBRODI BLACK PIG COPPA, NDUJA (COLD SPICED SAUSAGE) 10,00 €

**ANGELOS:** TOMATO SAUCE , MOZZARELLA, SUSAGE, LEEK, CAPULIATO(THICK-CUT SUN-DRIED CHERRY TOMATOES) 9,00 €

**BRONTE:** PISTACHIO PESTO, MOZZARELLA, BOLOGNA , CHERRY TOMATOES, PISTACHIO FLOUR, SMALL TUFTS OF COWS MILK RICOTTA CHEESE 10,00 €

**BOSCHETTO:** RED RADICCHIO, MOZZARELLA, BACON, PROVOLA CHEESE , MUSHROOMS 7,50 €

**DIAVOLA:** TOMATO SAUCE, SPIANATA SALAMI , NDUJA(COLD SPICED SAUSAGE), PROVOLA CHEESE, LEEK, TABASCO 8,00 €

**SICILIANA:** TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, SALTED ANCHOVIES, CAPER, OLIVES 7,50 €

**BIANCANEVE:** MOZZARELLA 4,50 €

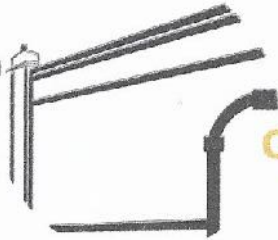
**FOCACCIA CLASSICA:** OREGANO, OLIVE OIL 3,50 €

**NORMA GRATEN:** TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, CRUST RICOTTA FILLED, FRIED EGGPLANTS, SEASONED BREADCRUMBS 10,00 €

**CHIPS:** TOMATO SAUCE , MOZZARELLA, WURSTEL, FRIES\* 6,50 €

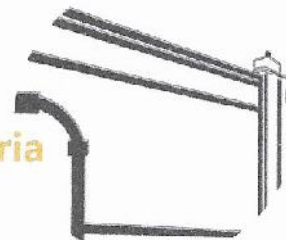
**GUSTOSA:** TOMATO SAUCE , MOZZARELLA, RICOTTA CHEESE , BRAISED ONION, SAUSAGE 7,00 €

**ADDITIONAL INGREDIENTS 1,50€**



**Quadrilatero Ristorante Pizzeria**

**C.da Zupparda Noto**

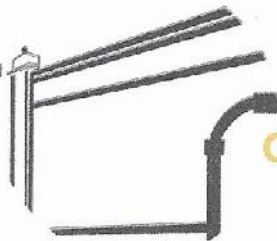


## **BITTER**

<i>Averna</i>	3,50€
<i>Amaro del Capo</i>	3,50€
<i>Jägermeister</i>	3,50€
<i>Amaru unnimaffisso</i>	3,50€
<i>San Simone</i>	4,00€
<i>Montenegro</i>	3,50€
<i>Unicum</i>	4,00€
<i>Grappa Bianca</i>	3,50€
<i>Grappa Barricata</i>	3,50€

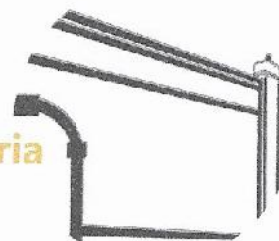
## **LIQUEURS**

<i>Passito di Pantelleria (Cantine Pellegrino)</i>	4,50€
<i>Moscato dolce (Cantine Pellegrino)</i>	4,50€
<i>Limoncello</i>	3,50€
<i>Mirto</i>	3,50€
<i>Sambuca</i>	3,50€
<i>Kahlúa (Coffee Liqueur)</i>	3,50€
<i>Coca Buton (Coca Liqueur)</i>	3,50€
<i>Baileys Irish Cream</i>	4,00€



**Quadrilatero Ristorante Pizzeria**

**C.da Zupparda Noto**



## **LIQUEURS / DISTILLATES**

### **WHISKEY**

<b>Jameson</b>	5,00€
<b>J&amp;B</b>	5,00€
<b>Bushmills</b>	5,00€

### **RUM**

<b>Havana Club 7 años</b>	5,00€
<b>Flor de caña</b>	5,00€
<b>Don Papa</b>	7,00€

### **COGNAC/BRANDY**

<b>Carlos I (Brandy)</b>	6,00€
<b>DeKuyper (apricot brandy)</b>	4,00€
<b>Rémy Martin VSOP (Cognac)</b>	6,00€
<b>Hennesy VSOP Privilege (Cognac)</b>	7,00€



## Quadrilatero Ristorante Pizzeria

C.da Zupparda Noto

### WHITE WINE

WINERY	WINE LABEL	BLEND	YEAR	ALCOHOL CONTENT %	PRICE PER BOTTLE 0,75 CL	GLASS
CVA	LA FERLA	INZOLIA	2018	12	€ 16,00	€ 5,00
RALLO	CARTA D'ORO	VITIGNI AUTOCTONI	2018	12,5	€ 18,00	€ 5,00
TORNATORE	ETNA BIANCO	CARRICANTE	2019	12,5	€ 22,00	
MILAZZO	MARIA COSTANZA	INZOLIA, CHARDONNAY	2019	13	€ 25,00	
MILAZZO	BIANCO DI NERA	INZOLIA, CATARRATTO		12	€ 22,00	
CASCINA CARLOT	AI PIAN	CHARDONNAY	2019	13	€ 18,00	
CASCINA CARLOT	MoSec	MOSCATO BIANCO, GEWÜRZTRAMINER	2019	12,5	€ 20,00	
CASCINA CARLOT	FIORI DI CAMPO	MOSCATO D'ASTI	2020	5	€ 20,00	
CASCINA CARLOT	CORTESE	CORTESE	2019	13	€ 18,00	



## Quadrilatero Ristorante Pizzeria

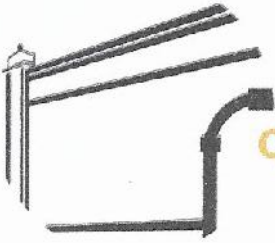
C.da Zupparda Noto

### RED WINE

WINERY	WINE LABEL	BLEND	YEAR	ALCOHOL CONTENT %	PRICE PER BOTTLE 0,75 CL	GLASS
TORNATORE	ETNA ROSSO	NERELLO MASCALESE, NERELLO CAPPuccio	2017	14	€ 22,00	
SIBILIANA	ROCENO	NERO D'AVOLA	2019	13	€ 18,00	€ 5,00
CASCINA CARLOT	VOTIVA	BARBERA D'ASTI SUPERIORE	2018	14,5	€ 28,00	
SIBILIANA	ROCENO	FRAPPATO	2019		€ 18,00	€ 5,00
CASCINA CARLOT	CAMERENDA	BARBARESCO	2017	14,5	€ 55,00	
PLANETA	CERASUOLO DI VITTORIA	CERASUOLO DI VITTORIA	2019	13,00	€ 26,00	
PLANETA	FRAPPATO	FRAPPATO	2018	12,50	€ 24,00	

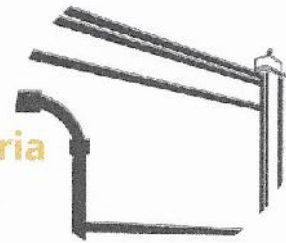
### BUBBLY

TORNATORE	VALDEMONE	NERELLO MASCALESE VINIFICATO IN BIANCO		12,5	€ 24,00	
MUMM	CUVE'E PRIVILE'GE	CHAMPAGNE		12	€ 65,00	€ 10,00
VALDO	RIVE DI SANPIETRO DI BARBOZA	PROSECCO BRUT VALDOBBIADONE DOCG	2017	11,5	€ 25,00	€ 5,00
BERLUCCHI	FRANCIACORTA	CUVEE IMPERIALE BRUT	2018	12,5	€ 35,00	
SANTERO	958	VINO SPUMANTE EXTRA DRY		11,5	€ 16,00	€ 5,00
MIONETTO	TREVISO BRUT	PROSECCO DOC		11,00	€ 20,00	€ 5,00



**Quadrilatero Ristorante Pizzeria**

**C.da Zupparda Noto**



## **COCKTAIL**

6,00€

*(FULL APERITIF 10,00€)*

1. **Aperol Spritz:** Aperol, prosecco, tonic water
2. **Campari Spritz:** Campari bitter, prosecco, tonic water
3. **Saint Germain Spritz:** elderberry extract, prosecco, tonic water
4. **Americano:** Campari bitter, red Vermouth, tonic water
5. **Mi/To:** red Vermouth, Campari bitter
6. **Negroni:** Campari bitter, red Vermouth, gin
7. **Negroni Sbagliato:** Campari bitter, red Vermouth, prosecco
8. **Negrosky:** Campari bitter, red Vermouth, vodka
9. **Martini Cocktail:** gin, white Vermouth
10. **Mojto:** lemon, sugar, white rum, mint, tonic water
11. **Virgin on the beach:** orange and ananas juice, strawberry pulp
12. **Mojito Virgin:** chinotto, lime, lemon juice, brown sugar, mint
13. **“U scecco di Mosca”:** ginger beer, ginger, lemon, sour and mint
14. **Gin tonic :** gin, tonic water
15. **Vodka Tonic:** vodka , tonic water
16. **Margarita:** tequila, triple sec, lemon juice
17. **Margarita alla fragola:** tequila, triple sec, stawberry pulp, lemon juice
18. **Long Island:** vodka, gin, white rum, triple sec, coca cola, lemon juice
19. **Cuba libre:** dark rum , coca cola
20. **Moscow Mule:** vodka, ginger beer, lemon juice
21. **Acqua Azzurra:** blu curaçao, vodka, sour, tonic water
22. **Hulk:** mint vodka, gin, ginger beer, mint, maraschino cherry
23. **Sex on the beach:** vodka, peach liqueur, cranberry, orange juice
24. **“U mojito cunzatu”:** white rum, lemon, sugar, basil, tonic water, cherry tomato
25. **Caipirinha:** cachaça, sugar, lemon
26. **Caipiroska:** vodka, lemon, sugar