La Cisterna del Moro

RISTORANTE PIZZERIA

COPERTO – Cover charge € 3,00

La Cisterna del Moro

ALLERGENI

In caso di intolleranze o allergie vi preghiamo di avvisare immediatamente il nostro personale di sala.

Alcuni piatti o bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nel Regolamento UE n. 1169//2011.
Per qualsiasi informazione su sostanze e Allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.
L'ambiente unico della nostra cucina, nonostante la nostra massima attenzione, non può dare la possibilità di garantire l'assoluta mancanza della sostanza.
Il consumo dei cibi è lasciato alla vostra libera scelta e ci solleva da ogni responsabilità.

In case of intolerances or allergies, please notify our dining room staff immediately.

Some dishes or drinks may contain one or more of the 14 allergens listed in EU Regulation no. 1169//2011.
For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided, upon request, by the service staff.
The unique environment of our kitchen, despite our utmost attention, cannot give the possibility of guaranteeing the absolute absence of the substance.
The consumption of food is left to your free choice and relieves us of any responsibility.



La Cisterna del Moro

BEVANDE
Beverage

Acqua Naturale/Gasata (Water Still/Sparkling) 1lt.	€ 4,00
Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Chinò	€ 4,00
The Limone/Pesca (Ice Tea Peach or Lemon)	€ 4,00
Schweppes Tonica	€ 4,00
Succhi di Frutta - (Bottled Fruit Juice)	€ 4,00

BIRRE ALLA SPINA
Draft Beer

Piccola (Small) 0.20lt.	€ 5,00
Media (Medium) 0.40lt.	€ 8,00

BIRRE IN BOTTIGLIA
Bottled Beers

Birra dello Stretto (33cl)	€ 6,00
Birra Messina Cristalli diSale (33cl)	€ 6,00
Corona (33cl)	€ 6,00
Birra Rossa (Double Malt Beer) (33cl)	€ 7,00
Birra Zero Alcool (33cl)	€ 6,00

APERITIVI
Pre-dinner Drinks

Crodino (Analcolico)	€ 6,00
Martini (bianco\ rosso)	€ 7,00
Campari Soda	€ 7,00
Aperol Spritz	€ 10,00
Mandarino Spritz	€ 10,00
Limoncello Spritz	€ 10,00
Negroni	€ 10,00
Gin Tonic	€ 10,00

La Cisterna del Moro

ANTIPASTI

Starters

BRUSCHETTE POMODORO, CIPOLLA E BASILICO — *€ 10,00*
(Toasted Bread with tomato, oil, basil, oregano and onions)

IMPEPATA DI COZZE con Limone e Pepe — *€ 16,00*
(Peppered Mussels With lemon)

CAPONATA SICILIANA — *€ 16,00*
(Caponata di Melanzane, Peperoni, Zucchine, Salsa di Pomodoro in agrodolce)
(Traditional sicilian caponata with eggplants, peppers, zucchini, Tomato in bitter sweet sauce)

LA PARMIGIANA DEL MORO — *€ 16,00*
(Melanzane fritte, Parmigiano, Salsa di pomodoro, Mozzarella, Basilico, Pangrattato)
(Fried Eggplant with Parmigiano, basil, tomato sauce, Mozzarella and Bread Crumb)

BURRATA SU LETTO DI VALERIANA E POMODORI SECCHI — *€ 16,00*
(Burrata with Valeriana salad and dried tomatoes)

CARPACCIO DI BRESAOLA, RUCOLA E GRANA — *€ 18,00*
(Bresaola carpaccio with Rocket and Parmigiano)

SALMONE AFFUMICATO AL LIMONE E PEPE ROSA IN GRANI — *€ 18,00*
(Smoked Salmon with Lemon, Olive Oil, Pink Pepper)

INSALATA DI POLPO E CECI* — *€ 18,00*
(Polpo in Insalata, Ceci, Pomodorini)
(Octopus, Cheeckpeas, Cherry Tomatoes)

ALICI MARINATE AL PEPERONCINO — *€ 18,00*
(Marinated Anchoives with Chilli Pepper)

TRIONFO DI MARE SFIZIOSO* — *€ 25,00*
(Tris di affumicati di mare, Insalata di Polipo*, Gambero Rosso, Alici Marinate)
(Smoked Salmon, Swordfish and Tunafish, Red Shrimp, Marinated Anchoives, Octopus Salad)*

**Alcuni dei prodotti potrebbero essere surgelati in base alla stagione e alla reperibilità*

La Cisterna del Moro

PRIMI PIATTI

First Courses

SPAGHETTI ALLA CARBONARA *€ 16,00*
*(*Spaghetti con Tuorlo d' Uovo, Pepe, Guanciale e Pecorino Siciliano)
(Spaghetti with Egg Yolk, Black Pepper, Guanciale and Sicilian Pecorino cheese)

CANNELLONI DI CARNE *€ 16,00*
(Cannelloni con carne di Manzo macinata, piselli, salsa di pomodoro, Parmigiano)
(Fresh Cannelloni pasta with Beef meat, Peas, tomato sauce and Parmigiano)

SPAGHETTI AL RAGU' BOLOGNESE E PARMIGIANO *€ 16,00*
(Spaghetti with Bolognese sauce and Parmigiano)

MACCHERONI FRESCHI ALLA NORMA *€ 18,00*
(con Salsa di pomodoro, Melanzane fritte, Ricotta Infornata)
(Fresh Maccheroni with Tomato sauce, fried eggplants and smoked ricotta cheese)

MACCHERONI FRESCHI CON LE SARDE* *€ 19,00*
(con Sarde, Pomodoro, Finocchietto selvatico, Pinoli, Uvetta, Zafferano, pangrattato)
(Fresh Maccheroni With sardines, Tomato, Wild Fennel, Pine Nuts, Raisins, Saffron, breadcrumb)

MACCHERONI FRESCHI CON PISTACCHIO E GUANCIALE CROCCANTE *€ 20,00*
(Fresh Pasta with Pistachio Cream and Guanciale)

PENNETTE AL PESCE SPADA E POMODORINI* *€ 20,00*
(Penne with Swordfish and Cherry Tomatoes)*

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI *€ 22,00*
(con Vongole Veraci, Aglio, Prezzemolo)
(Spaghetti with Clams, Garlic and Parsley)

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO* *€ 23,00*
(con Pomodoro, Calamaretti, Gamberi, Vongole, Cozze)
(Spaghetti with Tomatoes, Shrimps, Squid, Clams, Mussels)

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE* *€ 24,00*
(con Pomodoro, Calamaretti, Gamberi, Vongole, Cozze)
(Risotto with Tomatoes, Shrimps, Squid, Clams, Mussels)

RAVIOLI DI PESCE, SALSA DI GAMBERI E POLVERE DI PISTACCHIO* *€ 24,00*
(Ravioli with Fish, Shrimp Sauce and Pistachio Powder)

MINESTRONE PRIMAVERA* *€ 15,00*
(Soup with Fresh Vegetables)

VELLUTATA DI POMODORO *€ 15,00*
(Fresh Tomato Soup)

**Alcuni dei prodotti potrebbero essere surgelati in base alla stagione e alla reperibilità*

La Cisterna del Moro

SECONDI DI PESCE
Fish Main Courses

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA * € 22,00
(Grilled Swordfish)

GAMBERONI ALLA GRIGLIA * € 22,00
(Grilled King Prawns)

SALMONE CON PESTO AL LIMONE E MANDORLE € 23,00
(Steamed Fresh salmon with Lemon Pesto and Almonds)

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI* € 24,00
(Fried Squids and Shrimps)

TONNO ROSSO SCOTTATO CON RIDUZIONE DI ARANCE E CIPOLLA ROSSA* € 24,00
(Red Tunafish with Orange and Red Onion Marmelade)

INVOLTINI DI PESCE SPADA SICILIANI € 24,00
(Pesce Spada con Pangrattato, Parmigiano, Prezzemolo, Aromi)
(Swordfish Rolls with Breadcrumb, Parmigiano, Sicilian aromatic Herbs)

FILETTO DI PESCE ALLA TRAPANESE* € 24,00
(Filetto di Pesce al forno con Pesto di Pomodori Secchi, Capperi e Muddica)
(Oven Filet Fish with Dryed Tomatoes Pesto, Capers and Breadcrumb)

GRIGLIATA MISTA DI PESCE* € 28,00
(Tonno, Pesce Spada, Salmome, Gamberoni)
(Mix Grilled Fish with Tunafish, Swordfish, Salmon, King Prawns)

SECONDI DI CARNE
Meat Main Courses

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA € 18,00
(Grilled Chicken Breast)

IINVOLTINI DI VITELLO ALLA SICILIANA € 20,00
(Beef Rolls with Ham and Cheese, Breadcrumb)

CONTROFILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA € 22,00
(Grilled Sirloin Steak)

AGNELLO ALLA GRIGLIA € 22,00
(Grilled Lamb)

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA € 26,00
(Grilled Beef Fillet)

**Alcuni dei prodotti potrebbero essere surgelati in base alla stagione e alla reperibilità*

La Cisterna del Moro

CONTORNI
Side Dishes

PATATE AL FORNO — *€ 6,00*
(Roasted Potatoes)

PATATINE FRITTE * — *€ 6,00*
(French Fries)

INSALATA VERDE — *€ 5,00*
(Lettuce)

INSALATA DI POMODORI, CIPOLLA, BASILICO — *€ 6,00*
(Fresh tomato, onion, basil)

INSALATE
Salads

INSALATONA MISTA *(MIXED SALAD)* — *€ 14,00*
(Lattuga, rucola, carote, mais, pomodorini)
(Lettuce, rocket, carrots, maize/corn, cherry tomatoes)

INSALATA CAPRESE *(CAPRESE SALAD)* — *€ 15,00*
(Mozzarella, fresh tomato, basil)

INSALATONA CLASSICA *(CLASSIC SALAD)* — *€ 16,00*
(Rucola, scaglie di grana, Tonno)
(Rocket, Parmigiano, Tuna)

VERDURE GRIGLIATE (GRILLED VEGETABLES) — *€ 16,00*
(Zucchine , Melanzane , Pomodoro , Funghi)
(Zucchini , Eggplant , Fresh Tomatoes , Mushrooms)

**Alcuni dei prodotti potrebbero essere surgelati in base alla stagione e alla reperibilità*

La Cisterna del Moro

PIZZE

FOCACCIA SEMPLICE — *€ 8,00*
(Olio, Origano, Rosmarino)
(Olive oil, Oregano, Rosemary)

MARINARA — *€ 9,00*
(Salsa di Pomodoro, Aglio, Olio, Origano)
(Tomato Sauce, Garlic, Olive oil, Oregano)

MARGHERITA — *€ 10,00*
(Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Basilico)
(Tomato Sauce, Mozzarella, Basil)

WURSTEL — *€ 12,00*
(Salsa di Pomodoro, Mozzarella , Wurstel)
(Tomato Sauce, Mozzarella, Wurstel)

ESTATE — *€ 12,00*
(Mozzarella Pomodorini, Olio al Basilico)
(Mozzarella, Cherry Tomatoes, Basil Oil)

TRINACRIA — *€ 13,00*
(Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Capperi, Olive, Acciughe, Origano)
(Tomato Sauce, Mozzarella, Capers, Black Olives, Anchovy, Oregano)

4 FORMAGGI — *€ 14,00*
(Mozzarella, Provola affumicata, Zola e Scaglie di grana)
(Mozzarella, Gorgonzola cheese, Smoked Provola Cheese, Parmigiano Flakes)

NORMA — *€ 14,00*
(Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Ricotta infornata, Basilico)
(Tomato Sauce, Mozzarella, Eggplants, Smoked Ricotta cheese, Basil)

PARTENOPEA — *€ 14,00*
(Mozzarella di Bufala, Salsa di Pomodoro, Basilico)
(Buffalo Mozzarella, Tomato Sauce, Basil)

SARACENA — *€ 14,00*
(Mozzarella, Pomodorini, Melanzane, Zucchine, Scaglie di grana)
(Mozzarella, Cherry Tomatoes, Eggplants, Zucchini, Parmigiano flakes)

CAPRICCIOSA — *€ 15,00*
(Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Uova, Funghi, Carciofini)
(Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms,Egg, Artichoke)

TONNARA — *€ 15,00*
(Salsa di Pomodoro, Mozzarella , Tonno, Cipolle)
(Tomato Sauce, Mozzarella, Tuna, Onions)

DIAVOLA — *€ 15,00*
(Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante)
(Tomato Sauce, Mozzarella, Spicy salami)

DEL MORO — *€ 16,00*
(Mozzarella , Rucola,Bresaola, Scaglie di grana)
(Mozzarella, Rocket, Bresaola ham, Parmigiano Flakes)

**Alcuni dei prodotti potrebbero essere surgelati in base alla stagione e alla reperibilità*

La Cisterna del Moro

CISTERNA € 16,00
(Mozzarella, Fonduta di Formaggio, Prosciutto Cotto, Fiocchi di Patate)
(Mozzarella, Cheese Cream, Ham, Potato Flakes)

SICILIANA € 16,00
(Mozzarella,Pesto di Finocchietto selvatico, Pomodorini, Zafferano, Pinoli, Acciughe, Pecorino siciliano)
(Mozzarella,Wild Fennel, Pine nuts,Saffron, Cherry Tomatoes, Anchovy, Sicilian Pecorino)

FUNGHI PORCINI E SCAGLIE DI GRANA * € 16,00
(Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini, Scaglie di grana)
(Tomato Sauce, Mozzarella, Porcini mushrooms, Parmigiano Flakes)

PIZZA CARBONARA € 16,00
(Mozzarella, Crema di Tuorlo d'uovo, Pecorino e Pepe, Guanciale)
(Mozzarella, Egg Yolk, Pecorino Cheese, Black Pepper, Guanciale)

NONNO TURI € 16,00
(Mozzarella, Crema di Friarielli, Salsiccia, Provola)
(Mozzarella, Broccoli Rabe Cream, Sausage, Provola Cheese)

MONGIBELLO € 16,00
(Mozzarella, Porchetta, Patate al forno, cipolla Rossa)
(Mozzarella, Roasted pork, Roasted Potatoes, Red Onion)

CIOCIARA € 16,00
(Mozzarella, Carciofi grigliati, Pecorino, Guanciale)
(Mozzarella, Grilled Artichokes, Pecorino Cheese, Guanciale)

TAORMINA € 18,00
(Salsa di Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Pomodorini secchi, Prosciutto Crudo)
(Tomato Sauce, Bufala Mozzarella, Dried Tomatoes, Raw Ham)

BURRATINA € 18,00
(Mozzarella, Mortadella, Burrata, Polvere di pistacchio)
(Mozzarella, Mortadella, Burrata cheese, Pistachio)

ISOLABELLA € 20,00
(Mozzarella, Crema di zucchine, Gambero rosso, Granella di Pistacchio, Basilico)
(Mozzarella, Zucchini Cream, Red Shrimps, Pistachio, Basil)

PIZZA CALZONE € 14,00
(Salsa di Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)
(Folded Pizza with Tomato Sauce, mozzarella, ham)

SUPPLEMENTI PIZZA
Pizza Additional charge

VERDURE,PATATINE, FORMAGGI, SALUMI, WURSTEL, POMODORI SECCHI +€ 3,00
(Vegetables, French Fries, Cheese, Cured Meat, Wurstel, Dried Tomatoes)

SALMONE, BRESAOLA, PROSCIUTTO CRUDO, BUFALA +€ 4,00
(Smoked Salmon, Bresaola Ham, Parma Ham, Bufala Mozzarella)

GAMBERO ROSSO, BURRATA +€ 6,00
(Red Shrimp, Burrata)

IMPASTO GLUTEN FREE +€ 5,00

**Alcuni dei prodotti potrebbero essere surgelati in base alla stagione e alla reperibilità*

La Cisterna del Moro

DESSERT

TIRAMISU'	*€ 7,00*
TIRAMISU' PISTACCHIO	*€ 8,00*
CANNOLO SICILIANO *(with Ricotta cheese with Almonds)*	*€ 7,00*
CASSATINA SICILIANA *(Sicilian dessert with Ricotta cheese, almond frosting)*	*€ 7,00*
SEMIFREDDO PISTACCHIO *(Pistachio Parfait)*	*€ 8,00*
SEMIFREDDO MANDORLA *(Almond Parfait)*	*€ 7,00*
TORTINO CALDO AL PISTACCHIO *((Hot Pistachio Cake)*	*€ 8,00*
TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO *(Hot Chocolate Cake)*	*€ 7,00*
PANNA COTTA (cioccolato o fragole) *(with Chocolate or strawberry)*	*€ 7,00*
SORBETTO AL LIMONE *(Lemon Sorbet)*	*€ 7,00*

La Cisterna del Moro

CAFFETTERIA

Caffè Espresso	€ 3,00
Caffè Decaffeinato	€ 3,00
Caffè Americano	€ 4,00
Ginseng	€ 4,00
Caffè Corretto	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 5,00
Cappuccino	€ 5,00
Tè Caldo	€ 5,00

VINI DA DESSERT

Dessert wine

Vino alla Mandorla	€ 6,00
Passito di Pantelleria	€ 6,00
Zibibbo	€ 6,00

LIQUORI

Liquors

Amari	€ 6,00
Limoncello	€ 6,00
Grappa Morbida	€ 7,00
Grappa Riserva Sicilia Barricata	€ 9,00
Whiskey	€ 8,00
Rum	€ 8,00
Gin, Brandy, Vodka, Tequila, Cognac	€ 8,00

La Cisterna del Moro

SELEZIONE DI AMARI SICILIANI

Selection of Sicilian Digestives

UNNIMAFFISSU *€ 7,00*
(Fichi d' India, Carruba, Scorze d' Arancia)
(Prickly Pears, Carob, Orange Peel)

AMARANCA *€ 7,00*
(Erbe, Arancia Rossa di Sicilia)
(Herbs, Sicilian Red Oranges)

AMACARDO BLACK *€ 7,00*
(Erbe, Carciofino dell'Etna)
(Herbs, Artichokes from Etna)

AMACARDO RED *€ 7,00*
(Erbe, Carciofino dell'Etna, Arancia Rossa)
(Herbs, Artichokes from Etna, Sicilian Oranges)

AMARO BELFIORE *€ 7,00*
(Erbe, Limone, Arancia, Sale Marino Integrale)
(Herbs, Lemon, Orange, Whole Sea salt)

LIQUORE AL PISTACCHIO *€ 7,00*
(Pistachio Liqueur)

LIQUORE ALLA MANDORLA *€ 7,00*
(Almond Liqueur)