

## BEVANDE

Acqua Naturale/Frizzante	€ 2,50	Ceres Bionda 33 cl.	€ 5,00
Coca Cola/Coca Zero/Aranciata 33cl.	€ 3,00	Birra Artigianale	€ 7,00
Gazzosa 33 cl.	€ 3,00	Beck's 33 cl.	€ 4,00
Spuma 33 cl.	€ 3,00	Paulaner Weiss 50 cl.	€ 6,00
Chinotto 33 cl.	€ 3,00	Messina Cristalli di sale 50 cl.	€ 6,00

## Birre alla Spina



### Bionda

cl. 20	€ 4,00
cl. 40	€ 7,00
cl. 50	€ 8,00



### Rossa

cl. 20	€ 4,50
cl. 40	€ 7,00
cl. 50	€ 8,00



### Weiss

cl. 20	€ 4,50
cl. 40	€ 7,00
cl. 50	€ 8,00

Circa le pietanze preparate presso questa struttura, di seguito si riporta l'Allegato II del Regolamento CE 1169/2011 in cui sono riportate tutte quelle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

### ALLEGATO II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o il loro ostri ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - sciropi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
  - maltodestrine a base di grano (1);
  - sciropi di glucosio a base di orzo;
  - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - cio e grasso di soia raffinato (1);
  - tociferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

d) estere di stearolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 

- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- latticello.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come preposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

## Dessert

Pizza con nutella	€ 12,00
Tiramisù	€ 6,00
La nostra Cheesecake	€ 8,00
Semifreddo della casa	€ 5,00
Cannolo Scomposto	€ 6,00
Tortino al cioccolato	€ 6,00

## AMARI

Amara	€ 5,00
Jägermeister	€ 5,00
Unicum	€ 5,00
Montenegro	€ 4,00
Amaro del Capo	€ 4,00
Grappa 903 bianca	€ 5,00
Grappa 903 barrique	€ 5,00
Monte Polizo	€ 4,00
Malvasia	€ 3,00
Florio	€ 4,00



f pizzeria i vizioli



pizza & bistrot



@pizzeria\_i\_vizioli

## LA NOSTRA STORIA

La nostra parola d'ordine "Equilibrio" il nostro obiettivo è viziarti con il "buon cibo", trasmettendoti la nostra filosofia che è quella di mangiare bene, con gusto rispettando la stagionalità dei prodotti che la nostra amata Sicilia regno della bio diversità ci offre. Con una materia prima di altissima qualità, dal pomodoro alla mozzarella campana o ragusana di Bubalus, i migliori salumi artigianali siciliani e nazionali senza glutine nè conservanti, il miglior pistacchio di Bronte e le nostre creme tutte autoprodotte, utilizzando prevalentemente prodotti del territorio e km. 0



arrivano le prime soddisfazioni (Eccellenza Tripadvisor) e veniamo inseriti nel progetto Alleanza Slow Food dei Cuochi, il nostro continuo impegno nel migliorare fa il resto.

Per finire, vini siciliani selezionati e i dessert dei nostri chef fanno in modo che la vostra esperienza gustativa sia completa.

Noi facciamo questo lavoro con amore e sacrificio non fermandoci mai nell'evoluzione e nella ricerca per essere un punto di riferimento della ristorazione siciliana e magari diventare il vostro posto preferito, quello del cuore.

### TRADIZIONALE

Farine tipo 1 grano tenero e rimacinato di grano duro oltre il 65% di idratazione maturazione minima 72 ore lievitazione naturale

### INTEGRALE

Nerissima grano saraceno e semi, rimacinato siciliano di grano duro oltre 65% di idratazione maturazione minima 48 ore lievitazione naturale

### SICILIANO

Farine tipo 1 e grani siciliani biologici idratazione minima 60% maturazione minima 48 ore lievitazione naturale

€ 3,00

€ 3,00

## PER STUZZICARE

Tagliere Vizioso (panelle, patatine fritte fresche, crochette di latte e 6 bruschette miste)	€ 14,00
Patatine fritte fresche o al forno Bacon artigianale e fonduta di formaggi	€ 8,00
Caldo (patate fresche, crochette di latte, panelle)	€ 7,00
Le Fresche (patatine fritte) scegli la tua taglia	misura S € 4,00 / misura M € 5,00 / misura L € 6,00
Bruschetta di Aspra (cipolla alla malvasia, sgombro di Aspra, zeste d'arancia)	€ 7,00
Bruschetta Trapanese (pomodoro a pezzi, mandorle, basilico)	€ 4,00
Focaccine ricotta e pepe	€ 5,00
Bruschetta G (pesto di basilico, pomodoro a pezzi e stracciatella)	€ 6,00
Bruschetta Parmigiana (crema di melanzane al pomodoro e scaglie di grana)	€ 5,00
Boconconcino di mozzarella di bufala ragusana caldo e Speck IGProccante	€ 8,00



# Le Pizze



Le nostre pizze sono condite con salsa di pomodoro e fiordilatte siciliano.  
La mozzarella di bufala ragusana, salumi siciliani e nazionali.

## Le originali

Margherita (salsa di pomodoro, fiordilatte e basilico)	€ 8,00
Napoli (salsa di pomodoro, fiordilatte e acciughe di aspra)	€ 9,00
Romana (salsa di pomodoro, fiordilatte e cotto di Chiaramonte)	€ 10,00
Calzone (salsa di pomodoro, fiordilatte, cotto di Chiaramonte)	€ 10,00
Capricciosa (pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, wurstel artigianali, funghi, carciofi, olive)	€ 12,00
4 Formaggi (fiordilatte, provola madonita, gorgonzola e tuma siciliana)	€ 12,00
Emiliana (Salsa di pomodoro, fiordilatte, funghi porcini, crudo San Daniele e lamelle di grana)	€ 14,00
Diavola (salsa di pomodoro, fiordilatte, cipolla caramellata, ventricina)	€ 10,00

## Le specialità

Canotto Calabrese (fiordilatte, nduja di spilinga, funghi porcini e bordo di ricotta)	€ 12,00
Bronte (fiordilatte, pesto di pistacchio di Bronte, funghi porcini, speck IGP Levoni, granella di pistacchio di Bronte)	€ 14,00
I Viziosi (fiordilatte, pesto di pistacchio, speck, crema di zucca, granella di pistacchio di Bronte)	€ 14,00
Bolognese Special (mozzarella di bufala, mortadella di Chiaramonte, stracciatella, pesto di pistacchio e granella di pistacchio di Bronte)	€ 12,00
Atomica (fiordilatte, tuma di ganci, provola di Agerola, cipolla di Giarratana, guanciale di suino dei nebrodi, olio di peperoncino)	€ 15,00
Giulia (fiordilatte, zucchine, vastedda del belice, bresaola, mandorle, miele)	€ 14,00
Valtellina (salsa di pomodoro, fiordilatte, zucchine, bresaola, rucola, scaglie)	€ 13,00
Calzone Imperiale (Dentro: mozzarella di bufala, funghi porcini - Fuori: Crudo san Daniele, rucola, scaglie)	€ 15,00
LA Maestra (fiordilatte, patate al forno, salsiccia, cipolla caramellata, lardo di suino nero dei nebrodi, scamorza madonita)	€ 14,00

## Le fritte

Pizza Fritta (friarielli napoletani, fiordilatte e salsiccia sicula)	€ 14,00
Calzone Fritto (cotto di Chiaramonte Gulfi, fiordilatte in acqua ragusano)	€ 12,00



# Le Pizze



Le nostre pizze sono condite con salsa di pomodoro e fiordilatte siciliano.  
La mozzarella di bufala ragusana, salumi siciliani e nazionali.

## Le siciliane

Rianata (pesto di prezzemolo, pomodorini rossi, tuma di Gangi, acciughe di Aspra, pecorino di Gangi, origano)	€ 10,00
Bagherese (cipolla bianca caramellata, tuma di Gangi, acciughe di aspra, ricotta madonita e mollica fresca)	€ 12,00
La Norma (salsa di pomodoro, fiordilatte in acqua ragusano, crema di melanzane, melanzane, scaglie di ricotta salata)	€ 12,00
Carmen (fiordilatte in acqua ragusano, pomodorini gialli, melanzane fritte, stracciatella, basilico)	€ 12,00
Favignana (fiordilatte in acqua ragusano, tonno di Aspra, capperi di Salina, bottarga di Favignana e zeste di limone)	€ 12,00

## Le bufaline

Margherita Dop (salsa di pomodoro, mozzarella di bufala e basilico)	€ 11,00
Margherita special (salsa di datterino giallo, mozzarella di bufala, pomodorini rossi, pomodorini soleggiati)	€ 13,00
Regina (salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, bordo ripieno di ricotta e salame Napoli)	€ 13,00
Bufalona (bufala, provola ragusana, burrata, stracciatella, ricotta, pomodorini)	€ 15,00
S. Daniele (mozzarella di bufala, salsa di pomodoro, crudo san danielle, rucola e lamelle di grana)	€ 13,00
Salernitana (mozzarella di bufala ragusana, friarielli napoletani e salsiccia sicula)	€ 13,00

## LE NOSTRE PIZZE STAGIONALI

Ragusana (salsa datterino giallo, bufala ragusana, funghi porcini, cotto di Chiaramonte all'uscita)	€ 14,00
Montanara (cacio ragusano, fiordilatte, pere, speck IGP, scaglie di grana, noci, miele)	€ 12,00
Leggera (salsa di datterino giallo, verdure del territorio grigliate)	€ 9,00

## COPERTO € 2,00

### AGGIUNZIONI

Bufala	€ 3,00	Bottarga	€ 3,00	Mozzarella	€ 2,00
San Daniele	€ 3,00	Porchetta	€ 3,00	Capocollo	€ 3,00
Stracciatella	€ 2,50	Salmonè	€ 3,00	Burrata	€ 3,00
Bresaola	€ 3,00	Speck	€ 2,00	Prosciutto cotto	€ 2,00
Pistacchio	€ 3,00	Fordni	€ 3,00	Guanciale	€ 3,00