



BEVANDE

ALCOLICI

Aperol Spritz	€7,00
Campari Soda	€5,00
Campari Spritz	€8,00
Vodka Lemon	€8,00
Gin Tonic	€8,00

ANALCOLICI E BIBITE

Cocktail San Pellegrino	€3,00
Bevande in vetro da 33cl	€3,00
Bevande in lattina da 33cl	€2,50
Coca Cola 1 L vetro	€4,00
Acqua minerale naturale / frizzante / Lete	€3,00
Acqua piccola naturale / frizzante	€1,00

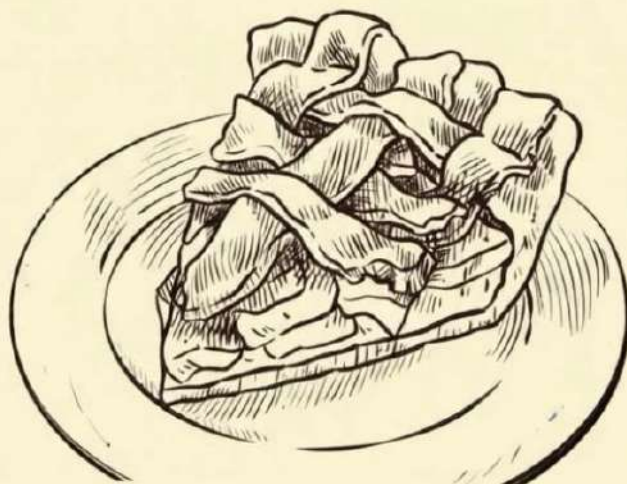


Coperto a persona € 2,00

DESSERT

Dolci della casa

Cheesecake	€ 5,00
Panna cotta	€ 5,00
Semifreddo al limone	€ 5,00
Semifreddo alla Nutella	€ 5,00
Cannolo di ricotta scomposto / composto	€ 5,00
Salame turco	€ 5,00
Tartufo bianco o nero	€ 5,00
Coppa di tiramisù	€ 5,00
Parfait alle mandorle	€ 5,00
Parfait al pistacchio	€ 5,00
Cuore caldo	€ 5,00
Profiteroles	€ 5,00
Sorbetto limone / frutti di bosco / cocco / mango	€ 4,00



Coperto a persona

€ 2,00

Piva's

RESTAURANT



MENÚ FISSO 28€

— ANTIPASTO —

Insalata di mare

— PRIMO A SCELTA —

Spaghetti alle vongole • Spaghetti alla tarantina

— SECONDO A SCELTA —

Spada • Salmone

Bevande escluse

MENÚ FISSO 35€

— ANTIPASTI —

Solo cotti

— PRIMI A SCELTA —

Spaghetti alle vongole • Fusilli freschi con
sarde • Paccheri al pistacchio, gamberetti
e stracciatella di bufala

— SECONDI A SCELTA —

Spada • Salmone • Calamaro • Gamberoni

Bevande escluse

Coperto a persona €2,00

VINI ROSSI

Carattere e Persistenza

Piva's
RESTAURANT

Colori d'Inverno – Cerasuolo di Vittoria

L'unico DOCG siciliano: ciliegia e frutti rossi.

€20,00 (Calice €5,00)

Wilhelm Walch – Pinot Nero

Delicato, setoso, con note di sottobosco.

€25,00 (Calice €8,00)

Barone di Montalto – Passivento Rosso

Frutto nero maturo, corposo e vellutato.

€25,00 (Calice €8,00)

Etna Rosso – Petra Lava

Elegante, con note di cenere e piccoli frutti rossi.

€25,00 (Calice €8,00)

Firriato – Sabbie dell'Etna

Intenso, speziato, con tannini nobili.

€28,00 (Calice €9,00)

I ROSATI

Donnafugata – Lamera

Freschezza siciliana, tra rosa e frutta fresca.

€22,00 (Calice €7,00)



SPUMANTI E FRIZZANTI

Piva's
RESTAURANT

Perlage e Leggerezza

SPUMANTI E FRIZZANTI ITALIANI

Barone di Montalto – Cucuncin Chardonnay Frizzante

Fresco e brioso, dal perlage fine. €22,00 (Calice €7,00)

Bianco di Nera

Elegante e minerale, con bollicina delicata. €25,00

Firriato – Charme (Bianco o Rosé)

Versatile e fruttato, perfetto per l'aperitivo. €20,00

Firriato – Saint Germain Prosecco

Classico, fresco e profumato. €20,00

CHAMPAGNE

Pascal Cheminon Champagne

Struttura francese, raffinata ed equilibrata. €70,00

Veuve Pelletier Champagne

Pieno e complesso, con finale persistente. €70,00

Moët & Chandon Champagne

L'icona dello Champagne: eleganza pura. €80,00





SECONDI DI PESCE ALLA GRIGLIA

Grigliata di pesce spada, calamaro e gamberoni	€ 25,00
Salmone arrosto	€15,00
Pesce spada arrosto	€ 15,00
Calamaro arrosto	€ 15,00
Frittura di calamari	€16,00

Coperto a persona € 2,00

Piva's

RESTAURANT



PRIMI

Primo del giorno
(Proposta di giornata da € 12 a € 25)

Spaghetti con vongole veraci	€ 18,00
Linguine al nero di seppia con ricotta salata	€ 15,00
Spaghetti quadrati al profumo di mare	€ 20,00
Strozzapreti con spada e mollica "Atturratta" e mentuccia	€ 14,00
Paccheri con crema di pistacchio e vongole veraci e gamberetti	€ 18,00

SECONDI

Involtini di pesce spada con salsa agli agrumi	€ 15,00
Cubotti di tonno con sesamo e brunoise di verdure	€ 18,00
Cartoccio di pesce spada all'Eoliana	€ 18,00
Calamaro gratinato servito con caponata Siciliana con cioccolato di modica e mandorle tostate	€ 18,00

Coperto a persona € 2,00

Piva's
RESTAURANT

CARTA
DEI VINI



LIQUORI SICILIANI

Piva's
RESTAURANT

	1/2	Intero
Amari	€ 4,00	€ 8,00
Whisky	€ 6,00	€ 8,00
Cognac	€ 6,00	€ 8,00
Rum		€ 8,00
Malvasia		€ 6,00
Zibibbo		€ 6,00



VINI BIANCHI

Freschezza e Profumo

Piva's
RESTAURANT

Barone di Montalto – Grillo Sauvignon

Fresco con note di agrumi e fiori bianchi. €20,00
(Calice €5,00)

Donnafugata – Anthilia / Damarino

Leggero, con sentori di frutta a polpa bianca. €22,00 (Calice €7,00)

Etna Bianco – Petra Lava

Minerale e sapido, figlio della terra vulcanica. €22,00 (Calice €7,00)

Santa Margherita – Pinot Bianco

Elegante, pulito, con un finale di mela e pera.
€24,00 (Calice €7,00)

Fina – Kikè Bianco

Aromatico e intenso, spiccano spezie e frutta esotica.
€25,00 (Calice €8,00)

Barone di Montalto – Passivento Bianco

Note di fichi e albicocca, morbido e avvolgente.
€25,00 (Calice €8,00)

Gewurztraminer Bianco

Inconfondibile profumo di rosa e litchi. €28,00 (Calice €9,00)

Maria Costanza Bianco

Strutturato, persistente, un grande classico siciliano.
€33,00 (Calice €9,00)

Chablis (Francia)

L'espressione pura dello Chardonnay: gessoso e raffinato.
€35,00

