

FORMA

BAKERY

MENU

Food - Cocktail List

*Ho dei gusti semplici, mi accontento
sempre del meglio*

INDICE

- pag. 3 - uova
- pag. 4 - sandwiches/bruschettone
- pag. 5 - kids menu
- pag. 6 - pane cunzatu
- pag. 7 - insalate
- pag. 8 - piatti dello chef
- pag. 9 - pizza in teglia
- pag. 10 - IL PANE
- pag. 11/12 - bevande e birre
- pag. 13/14 - spritz list
- pag. 15/16 - wine list
- pag. 17 - allergeni

Eggs Benedict

Pink egg €16.00

uova in camicia con pan brioche croccante, avocado, salmone norvegese affumicato, salsa olandese, pepe nero

Spice egg €14.00

uova in camicia con pan brioche croccante, spinaci*, speck croccante, peperoncino, pepe nero

Vegetarian egg €15.00

uova in camicia con pan brioche croccante, asparagi* lessi, funghi, crema di piselli, chips di banana, pepe nero

Uova composte e scomposte

Composto €13.00

omelette con formaggio fuso, funghi, pomodoro, cipolla, timo e prezzemolo

Scomposto €13.00

uova strapazzate con pane tostato, avocado, capuliatto di pomodorino, salsiccia, songino

- coperto e servizio € 2.00
- pack takeaway € 0.50

• prodotti surgelati

Sandwiches

Open face toast €16.00

pane tostato ai cereali, salmone norvegese affumicato, avocado, cetrioli, capperi, anelli di cipolla, germogli di piselli, ravanello rosso, gocce di peperone, philadelphia

Club sandwiches €16.00

strati di pane bianco con petto di pollo, pomodoro, lattuga, maionese dello chef, uovo sodo e speck croccante

Bruschettoni

Uovo in bruschetta €14.00

pane tostato, guacamole, uovo in camicia, pepe rosa, jalapenos, EVO

Bruschetta sfiziosa €12.50

pane tostato, maionese di pistacchio, capuliatto di pomodorini, mortadella, cucunci, EVO

Bruschetta a crudo €14.00

pane tostato, crema di ricotta salata, bresaola, rucola, EVO

Bruschetta mediterranea €12.50

pane tostato, datterino rosso e giallo, cucunci, tonno sott'olio, olive nere, origano, EVO

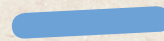
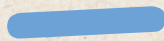
KIDS Menu



Toast
prosciutto cotto e mozzarella



Buns
prosciutto cotto,
mozzarella e pollo



acqua o succo

€12.50

Pane 'Cunzatu'

Pecorino

€14.00

pepato fresco, olive nere, pecorino allo zafferano, origano, peperoncino, EVO

Tonno

€12.50

mozzarella fior di latte, tonno sott'olio, cucunci, porro, olive nere, peperoncino, origano, EVO

Suino nero

€14.00

pepato fresco, parmigiano reggiano, olive nere guanciaie del suino nero, peperoncino, origano, EVO

Mortadella

€12.50

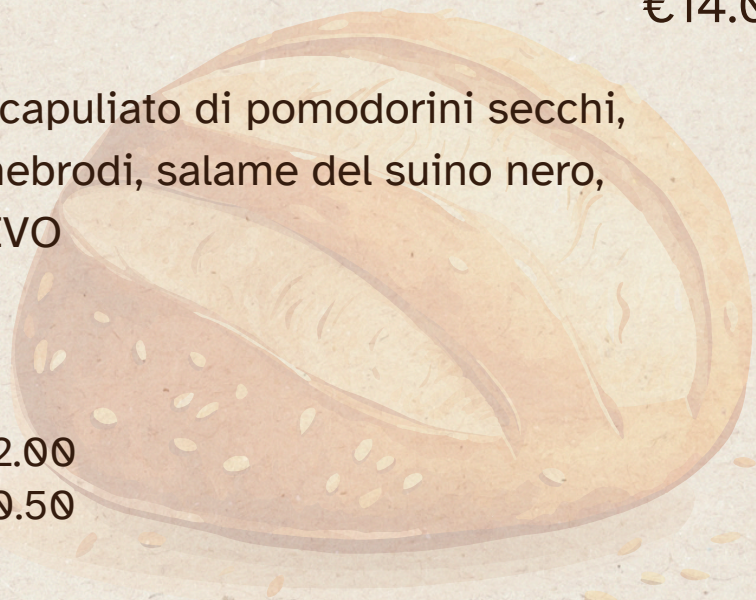
mozzarella fior di latte, mortadella, stracciata, maionese di pistacchio, EVO

Capuliato

€14.00

mozzarella fior di latte, capuliato di pomodorini secchi, olive nere, provola dei nebrodi, salame del suino nero, origano, peperoncino, EVO

- coperto e servizio € 2.00
- pack takeaway € 0.50



Insalate

Caprese

€12.50

mozzarella fior di latte, pomodorino rosso e giallo, foglie di basilico, glace balsamique, EVO

Chicken caesar salad

€14.00

crostini di pane, iceberg, parmigiano reggiano, ciliegino, petto di pollo (servita con salsa caesar)

Salade greek

€12.50

ciliegino giallo e rosso, cetrioli, cipolla rossa, feta, olive nere, pomodoro semi dry, origano, vinaigrette

Salade nicoise

€14.00

ciliegino rosso e giallo, uova sode, olive nere, acciughe, cetrioli, tonno sott'olio, patata, fagiolini, cipolla rossa, vinaigrette nicosie



- coperto e servizio € 2.00
- pack takeaway € 0.50

Piatti dello chef

Carpaccio siciliano €22.00

Roast beef, scaglie di grana, rucola, citronette, salsa yogurt e miele

Carpaccio vivace €24.00

Roast beef, cucunci, noci, datterino giallo, cipolla croccante, pistacchio, scaglie di grana, rucola, glace balsamique, purea di avocado

Carpaccio dello chef €24.00

Roast beef, crostini di pane, pomodorini secchi, rafano, uva tostata, scalogno sott'aceto, mayo e melograno

Carpaccio di salmone al mediterraneo €26.00

salmone affumicato, spicchi di arance, finocchio, pepe rosa, foglie di menta, vinaigrette al mango

Pollo al curry €24.00

pollo al curry con latte di cocco, servito con verdure di stagione e riso cardamomo

- coperto e servizio € 2.00
- pack takeaway € 0.50



Pizza in teglia

Margherita

€9.00

Mozzarella, 3 pomodorini, basilico, EVO

Vegetariana

€13.00

Pomodoro, mozzarella, rucola,
parmigiano reggiano, basilico, EVO

Salmone

€13.00

Mozzarella, rucola, salmone, uovo , salsa olandese,
lime, EVO

Patate e speck

€11.00

Mozzarella, patate al rosmarino, speck croccante,
parmigiano reggiano, EVO

- coperto e servizio € 2.00
- pack takeaway € 0.50



Il pane

Dice la terra: ecco del zolle brune.

Dicon le zolle brune: ecco le spighe d'oro.

Dicon le spighe: ecco i granelli.

e dai granelli la farina bianca,

dalla farina

il buon pane odoroso.

Pane di semola	€4.50
Pane di tumminia	€6.80
Pane Perciasacchi	€7.50
Pane di Castelvetrano	€7.00
Pan bauletto	€5.50
Pane di segale	€7.50
Pane ai 5 cereali	€10.00
Baguette ai 5 cereali	€5.50

Bevande e succhi

Acqua Naturale 0,50 l (vetro)	€2.00
Acqua Lete 0,50 l (vetro)	€2.00
La Naturale (Forma in brick) 0,50 l	€2.00
Perrier 0,33 l	€3.50
Coca Cola/Zero 0,33 l	€4.00
Chinotto Tomarchio Bio 275 ml	€4.00
Aranciata rossa Tomarchio Bio 275 ml	€4.00
Gazzosa Tomarchio Bio 275 ml	€4.00
Limonata Tomarchio Bio 275 ml	€4.00
Mandarino Tomarchio Bio 275 ml	€4.00
The limone Bio 275 ml	€4.00
The pesca Bio 275 ml	€4.00
Succo di frutta Bio	€3.50
<i>pera, pesca, ace, ananas, pomodoro, mela, mango e maracuja, melagrana</i>	
Spremuta d'arancia	€4.00

Birre

Heineken 33 cl	€4.50
Messina cristalli di sale 33 cl	€5.00
Menabrea 33 cl	€5.00
Corona 33 cl	€5.50
Peroni gluten free	€5.50

La birra artigianale siciliana

729 Weiss 33 cl	€6.50
729 Red Ale 33 cl	€6.50
729 IPA 33 cl	€6.50
729 Blonde Ale 33 cl	€6.50

Spritz List

APEROL SPRITZ

aperol, prosecco

CAMPARI SPRITZ

campari, prosecco

HUGO SPRITZ

lime, liquore di sambuco, menta, prosecco

SICILY SPRITZ

lime, sciroppo di mandarino, aperol, prosecco

PINK SPRITZ

lime, sciroppo alle rose, vermouth bianco, prosecco

PASSION SPRITZ

lime, sciroppo passion fruit, liquore passion fruit,
aperol, prosecco

€10.00

Richiedi la nostra formula Aperitivo

€ 6.00

Spritz List

LIMONCELLO SPRITZ

limoncello, prosecco

ALMOND SPRITZ

orzata, lime, vermouth bianco, prosecco

BLACKBERRIES SPRITZ

sciropo di more, lime, vermouth bianco, prosecco

BERGAMOTTO SPRITZ

sciropo di bergamotto, liquore ai fiori di sambuco, lime, prosecco

PINAPPLE SPRITZ

lime, sciropo di mela, liquore ai fiori di sambuco, prosecco

AMACAMPARI SPRITZ

amaro amara, campari, prosecco

€10.00

Richiedi la nostra formula Aperitivo

€ 6.00

Wine list

BOLLICINE

FEUDO DI SANTA TRESA - RAGUSA €30.00
brut - grillo

FEUDO DI SANTA TRESA - RAGUSA €35.00
rosè - frappato

FRIZZANTI ANCESTRALI

MASTRO DI BAGLIO - TRAPANI €29.00
viognier/grillo

MASTRO DI BAGLIO - TRAPANI €32.00
pignatello rosè

BIANCHI

MORTELLITO VIARIA - NOTO €32.00
moscato

VALDIBELLA MUNIR - PALERMO €25.00
cataratto IGP

VALDIBELLA - PALERMO €25.00
zibibbo

FUNARO - TRAPANI €25.00
inzolia

TENUTE DI NUNA - CATANIA €36.00
etna bianco

Wine list

ROSATI

BARONE DI VILLAGRANDE - MILO	€28.00
etna rosato	
SANTA TRESA - ROSA -VITTORIA	€25.00
rosa di santa tresa	
VALDIBELLA - DHYANA - PALERMO	€25.00
rosè IGP	

ROSSI

BISCARIS - PRINCIPUZZU - RAGUSA	€36.00
cerasuolo di vittoria DOCG	
MASTRO DI BAGLIO - TAKKIA - TRAPANI	€28.00
syrah	
MODICA FRANCESCO - SCIARANUOVA	€36.00
etna rosso	
ENRICA CAMARDA - ROSSO FERMENTO	€36.00
etna rosso DOC	



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Cereali contenenti **glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;

Malto destrine a base di grano;

Sciroppi 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 (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).

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:

olio e grasso di soia ranato; tocoferoli 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 tosteroli e tosteroli esteri a base di soia;

estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

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;

lattiolo (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

Frutta a guscio vale a dire:

mandorle (*Amigdalus 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.

Sedano e prodotti a base di sedano.

Senape e prodotti a base di senape.

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

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Lupini e prodotti a base di lupini.

Molluschi e prodotti a base di molluschi.

www.alvicologroup.com



PIAZZA SANTO CARCERE

CATANIA

+39 095 2883438