



LA TARTARUGA

RISTORANTE · PIZZERIA

La Tartaruga Ristorante · Pizzeria | Cell. 347 6056665 – 320 1983361 | C/da San Gregorio 41





Benvenuti a:
LA TARTARUGA
PIZZERIA RISTORANTE



LA TARTARUGA

MENU RISTORANTE

ANTIPASTI

ANTIPASTO € 20

"LA TARTARUGA"

La Tartaruga appetizer

CRUDITÈ € 25

DI MARE

Raw fish platter

INSALATA € 13

DI POLIPO

Octopus salad

ZUPPA € 12

DI COZZE

Musseles soup

ANTIPASTO € 14

ALL'ITALIANA

Italian style starter

MELANZANA € 10

ABBOTTONATA

Seasoned stuffed egg

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI € 18

ALLE VONGOLE

Spaghetti with calms

LINGUINE AI € 18

FRUTTI DI MARE

Linguine with seafood

RAVIOLO RIPIENO DI € 18

BURRATA CON GAMBERO

ROSSO E SPUMA DI

PARMIGGIANO

*Burrata cheese ravioli
whit red shrimps and
parmesan cream*

PACCHERI CON PESCE € 15

SPADA, MELANZANE,

POMODORINI E MENTA

*Paccheri whit swordfish,
eggplants, tomatoes
and mint*

MACCHERONCINO € 12

ALLA NORMA

*Maccheroncino whit
tomato sauce, ricotta
and eggplants*

TROFIE SPECK € 14

E PISTACCHIO

*Trofie whit speck and
pistachio*

SECONDI PIATTI

PESCATO € 70

DEL GIORNO al KG

Local fresh fish

FRITTURA MISTA € 20

DI PESCE

Mixed fried fish

GRIGLIATA MISTA € 25

DI PESCE

Mixed grilled fish

INVOLTINI DI € 18

PESCE SPADA

Swordfish rolls

TOTANI RIPIENI € 22

ALLA GRIGLIA

Stuffed squids

PESCE SPADA € 18

ALLA GRIGLIA

Grilled Swordfish

TAGLIATA DI MANZO € 20

SU LETTO DI RUCOLA

E SCAGLIE DI

PARMIGIANO

*Sliced beef with
rocket and parmesan*

INVOLTINI DI € 14

CARNE

Beef rolls



CONTORNI

CAPRESE € 5

Tomatoes and mozzarella

PATATE € 5

AL FORNO

Baked potatoes

CAPONATA € 7

Typical sicilian dish

INSALATA € 5

MISTA

Mixed salad

VERDURE € 6

GRIGLIATE

Grilled vegetables

STUZZICHINI

BRUSCHETTA UOVA € 6

DI PESCE SPADA

Bruschetta with swordfish eggs

BRUSCHETTA € 4

AL POMODORO

Bruschetta with tomatoes

BRUSCHETTA € 5

ALLA SICILIANA

Bruschetta whit caponata

PANELLE € 5

Panelle

PATATINE € 5

FRITTE

French fries

FRUTTA

FRUTTA € 6

DI STAGIONE

Season fruit

DESSERT

Delizia al cioccolato € 7

con parfait di mandorle e frutti di bosco

Tartufo al pizzo € 5

calabro

Tartufo nero € 5

Tartufo bianco € 5

Tartufo noci e fichi € 5

Cheesecake ai € 6

frutti rossi

Flan al cioccolato € 5

Tiramisù € 5

Gelato al limone € 4

Panna cotta € 5



BEVANDE**ACQUA
MINERALE** € 2,50*Mineral water***ACQUA LETE** € 3*Lete water***BIBITE
IN VETRO** € 2,50*Coca Cola**Fanta**Sprite***BIRRE****Menabrea 66 Cl.** € 5**Nastro Azzurro 66 Cl.** € 4**Spaten 0,5 Cl.** € 6**CALICE DI VINO
BIANCO/ROSSO
DELLA CASA** € 6*House wine, white
or red***CAFFÈ** € 1**COPERTO**
€ 2,50

N.B Il ristorante lavora esclusivamente prodotti freschi. In assenza di questi però, alcuni possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, allegato VIII, capitolo 3, lettura D punto 3.

LA TARTARUGA

MENÙ PIZZERIA

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella
(tomato sauce, mozzarella)

MARINARA

Pomodoro, origano, aglio
(tomato sauce, organ, garlic)

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
funghi, carciofi, olive, wurstel
(tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms,
artichokes, olives, wurstel)

NORMA

Pomodoro, mozzarella, ricotta,
melanzane
(tomato sauce, mozzarella, ricotta, eggplants)

RUCOLA E BRESAOLA

Pomodoro, mozzarella, rucola,
bresaola, scaglie di grana
(tomato sauce, mozzarella, rocket salad, bresaola,
grana cheese flakes)

BOSCAIOLA

Pomodoro, mozzarella, speck, funghi
porcini, scaglie di grana
(tomato Sauce, mozzarella, speck, porcini
mushrooms, grana cheese flakes)

€ 7

PISTACCHIOSA

Pomodoro, mozzarella, speck, granella di
pistacchio
(tomato Sauce, mozzarella, speck, chopped
pistachios)

€ 5

MONTECARLO

Pomodoro, mozzarella, gambero rosso,
rucola
(tomato sauce, mozzarella, red shrimp, rocket
salad)

€ 10

PESCATORA

Pomodoro, frutti di mare
(tomato sauce, seafood)

€ 9

NAPOLI

Pomodoro, mozzarella, acciughe,
origano, olive
(tomato Sauce, mozzarella, anchovies, organ,
olives)

€ 11

TARTARUGA

Pomodoro, mozzarella, caponata
(tomato Sauce, mozzarella, caponata)

€ 10

GUSTOSA

Pizza pane, rucola, pomodoro fresco
prosciutto crudo, scaglie di grana
(pizza Bread, rocket salad, fresh tomato,
raw ham, grana cheese flakes)

€ 10

€ 12

€ 13

€ 8

€ 10

€ 10



LA TARTARUGA

MENÙ PIZZERIA

PIZZE CLASSICHE

ORTOLANA

€ 10

Pomodoro, mozzarella, melanzane
zucchine, peperoni

(tomato Sauce, mozzarella, eggplants, zucchini,
peppers)

DIAVOLA

€ 10

Pomodoro, mozzarella, salame
S. Angelo, peperoncino

(tomato Sauce, mozzarella, salami, chili)

4 FORMAGGI

€ 9

Emmental, gorgonzola, grana, primo sale
(emmental, gorgonzola, parmesan, primo sale)

COTTO E PATATINE

€ 8

Pomodoro, mozzarella, prosciutto
cotto, patatine

(tomato Sauce, mozzarella, ham, french fries)

NUVOLA ROSSA

€ 9

Pomodoro fresco, bufala, basilico
(fresh tomato, buffalo mozzarella, basil)

CALZONE

€ 8

Pomodoro, mozzarella, prosciutto
cotto

(tomato sauce, mozzarella, ham)

PIZZE SPECIALI

DELIZIOSA

€ 12

Mozzarella, Pesce Spada, Melanzane,
Granella di Pistacchio

(mozzarella, swordfish, eggplants, chopped
pistachios)

ESTIVA

€ 15

Pizza Pane, salmone affumicato, tonno
affumicato, spada affumicato, songino,
arance, limoni

(pizza bread, smoked salmon, smoked tuna,
smoked swordfish, songino, oranges, lemons)
pistachios)

STROMBOLI

€ 18

Pizza al nero di seppia, mozzarella fior
di latte, gambero rosso, zest di agrumi

(squid Ink pizza, fior di latte mozzarella, red shrimp,
citrus zest)

BRONTESELLA

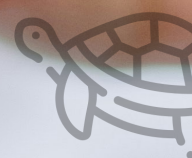
€ 14

Pizza Pane, bufala, mortadella,
pomodoro secco, granella di pistacchio

(pizza Bread, buffalo mozzarella, mortadella, dried
tomatoes, chopped pistachios)



Carta dei vini



BOLLICINE

Champagne Louis Roederer – Cristal 14 Cl. 75 Francia – Chardonnay – Pinot noir	€ 450
Champagne Louis Roederer 244 – Cl. 75/1.5 Francia – Chardonnay – Pinot noir	€ 110
Champagne Laurent-Perrier La Cuvée Cl. 75 Francia – Chardonnay – Pinot noir – Pinot meunier	€ 110
Champagne Laurent-Perrier La Cuvée Cl. 1,5 Francia – Chardonnay – Pinot noir – Pinot meunier	€ 270
Champagne Lallier R.019 Cl.75 Francia – Chardonnay – Pinot noir	€ 80
Champagne Xavier Alexandre Francia – Chardonnay – Pinot meunier – Pinot noir	€ 80
Champagne GH Mumm Cardon Rouge Francia – Chardonnay – Pinot noir	€ 50
Champagne Premier Bénard Pitois Francia – Chardonnay – Pinot noir – Pinot meunier	€ 80
Italia	
Franciacorta Duilio Brutell Cl. 75 Lombardia – Chardonnay – Pinot noir	€ 45
Franciacorta Ca del Bosco Cuvée Prestige Cl. 75 Lombardia – Chardonnay – Pinot noir – Pinot bianco	€ 75
Franciacorta Alma Gran Cuvée Bellavista Cl. 75 Lombardia – Chardonnay – Pinot noir – Pinot bianco	€ 70
Franciacorta Saten Bellavista Cl. 75 Lombardia – Chardonnay	€ 100
Madonna delle Vittorie Trentdoc Cl. 75 Trentino – Chardonnay	€ 45
Madonna delle Vittorie Trentdoc Rosè Cl. 75 Trentino – Pinot noir	€ 55
Prosecco di Valdobbiadene Bortolomiol P. Cl. 75 Veneto – Glera	€ 25
Planeta Mc. Cl. 75 Sicilia – Carricante	€ 45
Cusumano Brut 700 Mc. Cl. 75 Sicilia – Chardonnay – Pinot noir	€ 48
Valdemone Brut Tornatore Cl. 75 Sicilia – Nerello mascalese	€ 26
Tasca d'Almerita Brut Mc Cl. 75 Sicilia – Chardonnay	€ 60
Tasca d'Almerita Rosè Cl. 75 Sicilia – Pinot noir	€ 75

VINI BIANCHI

Mandarossa Chardonnay DOC Cl. 75 Sicilia – Chardonnay	€ 18
Zizola Azisa DOC Cl. 75 Sicilia – Catarratto Grillo	€ 25
Brugnano Kuè Cl. 75 Sicilia – Insolia – Vionier	€ 30
Rallo Bianco Maggior DOP Cl. 75 Sicilia – Grillo	€ 21
Marco de Bartoli Lucido Cl. 75 Sicilia – Catarratto	€ 28
Marco de Bartoli Vignaverde Cl. 75 Sicilia – Grillo	€ 35
Tenuta di Bastonaca Cl. 75 Sicilia – Grillo	€ 22
Tenuta di Almerita Regaleali-Leone Cl. 75 Sicilia – Catarratto – Pinot B. Sauvignon – Traminer	€ 30
Tenuta di Almerita Cavello delle Fate Cl. 75 Sicilia – Grillo	€ 30
Tenuta di Almerita Nozze d'Oro Cl. 75 Sicilia – Insolia – Sauvignon	€ 44
Firriato Charne Cl. 75 Sicilia – Blend di vitigno autoctono	€ 24
Firriato Quater Cl. 75 Sicilia – Insolia – Catarratto – Zibibbo – Carricante	€ 35
Baglio del Cristo Laluci Cl. 75 Sicilia – Grillo	€ 35

Passopisciaro Passobianco Etna Cl. 75 Sicilia - Chardonnay	€ 55
Alcantara Occhi di Ciuni Etna Bianco DOC Cl. 75 Sicilia - Carricante - Grecanico	€ 30
Baglio di Pianetto Fermata 125 Etna Bianco DOC Cl. 75 Sicilia - Carricante	€ 42
Tornatore Etna Bianco Cl. 75 Sicilia - Carricante	€ 40
Tornatore Tenuta delle Terre Nere Cl. 75 Sicilia - Carricante - Catarratto - Grecanico	€ 55
Muruasiccù Etna Bianco Cl. 75 Sicilia - Carricante - Catarratto	€ 50
Judeka Blandine Cl. 75 Sicilia - Muller Thurgau - Vionier - Zibibbo	€ 21
Le Casematte Peloro Cl. 75 Sicilia - Grillo - Carricante	€ 35
Fina Pas Dosè mc Cl. 75 Sicilia - Chardonnay - Pinot noir	€ 45
Jermann Vintage Tunina Cl. 75 Friuli - Chardonnay - Malvasia - Ribolla	€ 90
Jermann Chardonnay Cl. 75 Friuli - Chardonnay	€ 45
San Michele Appiano Cl. 75 Trentino - Muller Thurgau	€ 26
Madonna delle Vittorie Cl. 75 Trentino - Gewurztraminer - Capolago	€ 30
Cavallotto Pinner Cl. 75 Piemonte - Pinot noir	€ 52
Valle della Mosella Trchen Dr Fisher Cl. 75 Piemonte - Riesling	€ 30

VINI ROSSI

Brugnano Terre Siciliane Cl. 75 Sicilia - Merlot	€ 20
Judeka Cerasuolo di Vittoria Cl. 75 Sicilia - Nero d'Avola - Frappato	€ 26
Judeka Frappato Cl. 75 Sicilia - Frappato	€ 24
Tenuta di Bastonaca Cerasuolo di Vittoria Cl. 75 Sicilia - Nero d'Avola - Frappato	€ 28
Tenuta di Bastonaca Frappato Cl. 75 Sicilia - Frappato	€ 22
Mandrarossa Cl. 75 Sicilia - Nero d'Avola	€ 18
Passopisciaro Passorosso Etna Cl. 75 Sicilia - Nerello Mascalese	€ 60
Muruasiccù Etna Rosso Cl. 75 Sicilia - Nerello Cappuccio - Nerello Mascalese	€ 50
Planeta Etna Rosso Cl. 75 Sicilia - Nerello Mascalese	€ 45
Alcantara "Lu vero piaciri" Etna Rosso Cl. 75 Sicilia - Nerello Mascalese	€ 30
Josete Saffiro Nebbiolo Cl. 75 Piemonte - Nebbiolo	€ 45
San Michele Appiano Pinot Nero Cl. 75 Trentino - Pinot noir	€ 35
Kaltern Blauburgunder Pinot Nero Cl. 75 Trentino - Pinot noir	€ 30

Il lavoro rende i giorni prosperi,
il vino le domeniche felici.

Charles Baudelaire

