



Camurria

food & pizza experience

Menu

Antipasti

Camurria

€ 25,00

caponata di pesce spada, melanzane e mandorle
tentacolo di polpo speziato e fritto
polpettina di merluzzo, finocchietto e salsa di pomodoro
gamberi in tempura di birra
sformatino di baccalà con fonduta di parmigiano
bruschetta di alici con cipolla caramellata

Gamberi in Tempura

€ 18,00

tempura di birra con salsa bernese

Polpo alla Luciana

€ 18,00

salsa di pomodoro, capperi, olive

Zuppa di Cozze

€ 14,00

cozze, pomodoro, aglio, prezzemolo, peperoncino, olio

Sformatino di Baccalà

€ 16,00

con fonduta di parmigiano, granella di pistacchio

Sformatino di Carciofi

€ 14,00

con fonduta di parmigiano, granella di pistacchio

Crudo di Parma

€ 16,00

coccoli e burrata

Tagliere Rustico

€ 20,00

selezione di salumi Morselli; formaggi; bruschettina di stracciatella e
cipolla caramellata; olive; caponata; burrata

Primi

Busiate alla Norma

€ 10,00

pasta fresca, salsa di pomodoro, melanzane fritte,
ricotta salata, basilico, cipolla, olio evo, sale

Busiate allo Scoglio

€ ...,00

pasta fresca, pomodorino, calamari, gamberi, cozze,
scampi, olio evo, prezzemolo, aglio e peperoncino

Risotto allo Scoglio

€ 20,00

calamari, gamberi, cozze, scampi, olio evo,
prezzemolo, aglio e peperoncino

Cous Cous di Pesce e Crostacei

€ 18,00

semola, pescato del giorno, crostacei, gamberi, olio, sale, pepe,
peperoncino, prezzemolo

Spaghettoni Stromboli

€ 25,00

pasta fresca, sugo al nero di seppia, seppia a julienne,
ricci di mare, pomodoro, cipolla, aglio, olio, pepe, peperoncino

Risotto ai Frutti di Mare

€ 18,00

riso, cozze, vongole, calamari, scampi, gambero, aglio,
olio, pomodoro, prezzemolo, sale, pepe

Raviolo Gourmet

€ 25,00

ravioli freschi ripieni di cernia, bisque di crostacei, tartar di
gambero rosso, agrumi di Sicilia, aglio, peperoncino, olio evo

Busiata al Cinghiale

€ 15,00

pasta fresca, salsa di pomodoro con riduzione di vino rosso,
ragù di cinghiale, cipolla, aglio, rosmarino, salvia,
bacche di ginepro, olio evo

Pasta al Pomodoro

€ 6,00

pasta fresca formato busiate, salsa di pomodoro, basilico, cipolla

Secondi di Pesce

Calamaro del Mediterraneo

€ 18,00

arrosto o panato o fritto

Frittura Imperiale

€ 25,00

calamari, gambero rosso, cappuccetti

Gambero Rosso alla Griglia

€ 25,00

5 pezzi di gambero rosso di seconda scelta

Grigliata Mista Pesce

€ 30,00

calamari, pesce spada, gambero rosso di Mazara

Pesce Spada

€ 15,00

arrosto o panato

Tagliata di Tonno

€ 20,00

tonno rosso del Mediterraneo in crosta di pistacchio,
letto di rucola, scaglie di grana e salsa terayaki

Zuppa Molluschi e Crostacei

€ 25,00

calamaro, cozze, gambero rosso, scampi, vongole, pomodoro, olio,
aglio, prezzemolo, sale e peperoncino

Secondi di Carne

Stinco di Maiale € 20,00

marinato con birra rossa, miele, ginepro, anice stellato
cotto a bassa temperatura servito su letto di purè di patate

Filetto ai Funghi Porcini € 24,00

con panna, olio, sale e pepe

Filetto al Pepe Verde € 22,00

con panna, olio e sale

Tagliata € 20,00

con rucola, scaglie, pomodorini e aceto balsamico

Guancia di Manzo € 20,00

salsa di pomodoro, riduzione al vino rosso, crostino di polenta

Contorni

Bietole Saltate € 5,00

con olio e sale

Cazzilli € 5,00

tradizione palermitana, prodotti da Nino U Ballerino

Insalata Mista € 5,00

Insalata Verde € 3,00

Misto Caldo grande € 7,00

patatine, panelle, crocchette

piccolo € 4,00

Patatine grandi € 5,00

piccole € 3,00

Verdure Grigliate € 5,00

melanzane, zucchine, peperoni, olio, sale

Patate al Forno € 6,00

Dolci

Cannolo Scomposto € 5,00

Tiramisù € 5,00

Raviolina di Ricotta € 3,00

Cheesecake € 5,00

pistacchio, caramello, frutti di bosco

Bevande

Acqua naturale o frizzante 1 litro € 2,00 1/2 litro € 1,00

Birra Ceres Strong 33 cl € 4,00

Birra Daura Senza Glutine € 5,00

Birra dello Stretto 33 cl € 3,00

Heineken 33 cl € 3,00

66 cl € 4,00

Birra Messina Cristalli di Sale 33 cl € 4,00

Nastro Azzurro 62 cl € 4,00

Birra Paulaner 50 cl € 5,00

Birra Tennent's 33 cl € 4,00

Coca Cola Zero 1 litro € 4,00 senza zucchero

Coca Cola 33 cl € 2,00

1 litro € 4,00

Fanta 33 cl € 2,00

Sprite 33 cl € 2,00

Thè limone o pesca 33 cl € 2,00

Vini Bianchi

40 Anni Riserva 75 cl € 35,00

Cantina Colomba Bianca

Altavilla della Corte 75 cl € 20,00

Cantina Firriato

Bianco di Nera 37,5 cl € 13,00

Cantina Milazzo 75 cl € 25,00

Charme Bianco Frizzante 85 cl € 22,00

Cantina Firriato

Kikè 75 cl € 20,00

Cantina Fina

Lucido Catarratto € 25,00

Cantina Marco De Bartoli

Maria Costanza 75 cl € 28,00
Cantina Milazzo

Sfuso Grillo 1 litro € 7,00
Cantina Colomba Bianca 1/2 litro € 4,00
1/4 litro € 3,00

Terre della Baronia 75 cl € 25,00
Cantina Milazzo

Vini Rossi

Altavilla 75 cl € 20,00
Cantina Firriato

Amal 75 cl € 15,00
Cantina Musità

Bayamore 75 cl € 22,00
Cantina Firriato

Camelot 75 cl € 50,00
Cantina Firriato

Cignus 75 cl € 30,00
Cantina Tasca D'Almerita

Rabah 75 cl € 15,00
Cantina Musità

Fancello 75 cl € 25,00
Cantina Milazzo

Ghiaia Nera 75 cl € 40,00
Cantina Tasca D'Almerita

Rosso di Marco Pignatello 75 cl € 32,00
Cantina Marco De Bartoli

Tarik 75 cl € 15,00
Cantina Musità

Terre della Baronia 75 cl € 30,00
Cantina Milazzo

Bollicine

Champagne Piper € 80,00

Ferrari Maximun € 45,00

Milazzo Metodo Classico € 30,00

Prosecco Cuvée € 15,00

Vini da Dessert

Marsala Superiore Florio € 4,00

Alagna Moscato € 4,00

Musità Passito di Pantelleria € 5,00

Amari, Distillati e Alcolici

Amuri € 4,00

Amuri Terra Amara € 4,00

Branca Menta € 4,00
Fernet Branca

Cocktail € 6,00

Grappa Barricata 18 Lune € 5,00

Grappa Barricata 903 € 4,00

Grappa Bianca € 4,00

Jägermeister € 4,00

Limoncello € 4,00

Monte Polizo € 4,00

Rum Don Papa € 6,00

Unicum € 4,00

Pizze

4 Formaggi	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, emmental, parmigiano	
4 Gusti	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, funghi freschi, prosciutto cotto	
Al Tonno	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olive	
Ambra Focaccia	€ 12,00
bufala infornata, pancetta, salsiccia, salame piccante, olive	
America	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, funghi freschi, salsiccia, spinaci, olive nere	
Appetitosa	€ 9,00
mozzarella, funghi freschi, melanzane, scamorza, mollica tostata	
Biancaneve	€ 5,00
mozzarella, olio	
Bufala	€ 8,00
pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	
Calzone	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
Campagnola	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, spinaci, prosciutto cotto, funghi	
Camurria	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, gamberi, granella di pistacchio, zucchine	
Capricciosa	€ 10,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, würstel, olive, uovo	
Carrettiera	€ 8,00
matarocco aglioso, primo sale, capperi, tonno (tutto infornato)	
Chicchi 's	€ 12,00
pomodoro, mozzarella, gambero rosso, crema e granella di pistacchio	
Diavola	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino	
Focaccia	€ 4,00
olio, sale, origano	

<i>Focaccia Nutella</i>	€ 7,00
nutella	
<i>Fumè</i>	€ 10,00
pomodoro, mozzarella, salmone e speck	
<i>Gegè</i>	€ 12,00
mozzarella, mortadella, burrata, crema e granella di pistacchio	
<i>Gustosa</i>	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, pancetta, emmental, funghi freschi, mollica tostata	
<i>Italica</i>	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, ciliegino, prosciutto crudo, grana, rucola	
<i>La Siciliana</i>	€ 7,00
pomodoro, acciughe, cipolla, olive, origano, parmigiano	
<i>Maiorca</i>	€ 10,00
pomodoro, mozzarella, gamberi, speck, mollica tostata	
<i>Margherita</i>	€ 6,00
pomodoro, mozzarella	
<i>Marinara</i>	€ 10,00
pomodoro, mozzarella, frutti di mare	
<i>Mediterranea</i>	€ 12,00
pomodoro, mozzarella, pesce spada, pesto di mentuccia, mandorle tostate, mollica tostata	
<i>Napoli</i>	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, origano	
<i>Nenè</i>	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, würstel	
<i>Norma</i>	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta salata, basilico	
<i>Patapizza</i>	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, patatite fritte	
<i>Porcellina</i>	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, würstel, salsiccia	
<i>Salmone</i>	€ 10,00
pomodoro, mozzarella, salmone, gambero, zucchine, granella di pistacchio	
<i>Sfiziosa</i>	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, funghi freschi, speck, scaglie di grana	
<i>Squisita</i>	€ 10,00
pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pomodorini ciliegino, basilico	

N.B.: in mancanza di reperibilità di prodotto fresco, si utilizzano prodotti congelati o surgelati

SOSTANZE O PRODOTTI CHE CAUSANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Elenco dei 14 Allergeni Alimentari



ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



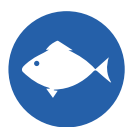
MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc.



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



Camurria

è na parola siciliana ca sta a significari "siccatura",
"annoiu", "cosa disturbanti", "scucciatura".

Si usa, pi fari n'esempiu, quannu quarchidunu
si metti a chiovu e nun accabba cchiù:

"Si propriu na Camurria!"



Via Trapani, 5 - TRE FONTANE
91021 Campobello di Mazara (TP)
Info 327 3812132 - 329 8594565

<https://camurriatrefontane.it>

Seguici su  