




RISTORANTE PIZZERIA

La Timpa



Menù

Antipasti - Starters

<i>Bruschetta (4 fette)</i> <i>Bruschetta (4 slices)</i>	€ 5,00
<i>Caponata di Melanzane</i> <i>Melanzane, pomodoro, capperi, olive, sedano, cipolle, Agrodolce</i> <i>Eggplant, tomato, capers, olives, celery, onions, Sweet & Sour</i>	€ 9,50
<i>Caprese con Mozzarella di Bufala</i> <i>Buffalo Mozzarella, tomato, basil</i>	€ 11,50
<i>Cozze al Limone</i> <i>Cozze fresche, Limone, Vino Bianco, Aglio, Prezzemolo</i> <i>Fresh Mussels, lemon juice, white wine, garlic, parsley</i>	€ 13,50
<i>Cozze al Pomodoro</i> <i>Cozze fresche, Pomodoro, Aglio, Basilico, Olio d'Oliva</i> <i>Fresh mussels, tomato, garlic, Basil, olive oil</i>	€ 14,50
<i>Insalata di Polpo</i> <i>Polpo, sedano, carote, limone, olio d'oliva</i> <i>Octopus salad with octopus, celery, carrots, lemon juice, olive oil</i>	€ 17,50
<i>Antipasto Pescatore</i> <i>Antipasti di Pesce Misto - - - per 1 Persona</i> <i>Antipasti di Pesce Misto - - - per 2 Persone</i> <i>Appetizer Fisherman - Mixed seafood starter</i>	€ 17,50 € 30,00

Insalate e Contorni - Salads and Side Dishes

<i>Insalata Verde</i> <i>Green salad</i>	€ 5,00
<i>Insalata Mista</i> <i>Mixed salad</i>	€ 6,50
<i>Insalata Pomodoro e Cipolla</i> <i>Tomato and onion salad</i>	€ 5,50
<i>Patate al Forno</i> <i>Baked potatoes</i>	€ 5,00
<i>Insalata Timpa</i> <i>Lattuga, pomodoro, cetrioli, tonno, olive, mozzarella, prosciutto crudo, mais</i> <i>Lettuce, tomatoes, cucumbers, tuna, olives, mozzarella, ham, corn</i>	€ 13,50
<i>Insalata di Pesce</i> <i>Grande insalata mista con pesce spada, calamari e gamberi grigliati</i> <i>Large mixed salad with swordfish, squid and prawns grilled</i>	€ 18,50

Coperto € 2,00

Primi Piatti – First Dishes

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino <i>Spaghett with garlic, hot peppers, parsley, olive oil</i>	€ 10,00
Spaghetti Napoli <i>Con sugo di pomodoro, basilico, olio d'oliva</i> <i>Spaghetti with tomato sauce, basil, olive oil</i>	€ 10,00
Caserecce alla Siciliana <i>Con melanzane, ricotta salata, pomodoro, basilico</i> <i>Caserecce (pasta) with eggplant, ricotta salata, tomato sauce, basil</i>	€ 13,50
Spaghetti Cozze <i>Con cozze fresche, pomodoro, aglio, prezzemolo, olio d'oliva</i> <i>Spaghetti with mussels, tomato, garlic, parsley, olive oil</i>	€ 15,50
Spaghetti Vongole <i>Con vongole fresche, pachino, vino bianco, aglio, olio d'oliva</i> <i>Spaghetti with clams, cherry tomato, white wine, garlic, olive oil</i>	€ 18,50
Busiata Spada e Menta <i>Con pesce spada, melanzane viola locali, pomodoro pachino, mentuccia fresca, olio d'oliva</i> <i>Local homemade pasta with swordfish, eggplant, cherry tomato, mint, olive oil</i>	€ 17,50
Risotto di Mare <i>Con cozze, vongole, calamari, gamberetti, pomodoro, prezzemolo, olio d'oliva</i> <i>Risotto with mussels, clams, squid, shrimps, tomato, parsley, olive oil</i>	€ 18,50
Busiata allo Scoglio <i>Con cozze, vongole, calamari, gamberetti, pomodoro, prezzemolo, olio d'oliva</i> <i>Local homemade pasta with mussels, clams, squid, shrimps, tomato, parsley, olive oil</i>	€ 17,50
Busiata Gambero <i>Con Gambero , granella di pistacchio e pachino (possibili latticini presenti)</i> <i>Local homemade pasta with red prawns, pistachio cream and cherry tomatoes</i> <i>(dairy products present)</i>	€ 19,50

Coperto € 2,00

Secondi Piatti di Pesce – Fish Main Dishes

<i>Cozze al Limone</i> <i>Cozze fresche, Limone, Vino Bianco, Aglio, Prezzemolo</i> <i>Fresh Mussels, lemon, white wine, garlic, parsley</i>	€ 13,50
<i>Cozze al Pomodoro</i> <i>Cozze fresche, Pomodoro, Aglio, Basilico, Olio d'Oliva</i> <i>Fresh mussels, tomato, garlic, Basil, olive oil</i>	€ 14,50
<i>Sauté di Cozze e Vongole</i> <i>Con Cozze e Vongole fresche, Vino Bianco, Pomodoro Pachino, Aglio, Prezzemolo</i> <i>Fresh mussels and clams with white wine, cherry tomato, garlic, parsley</i>	€ 17,50
<i>Pesce Spada alla Griglia</i> <i>Grilled swordfish</i>	€ 19,50
<i>Orata o Spigola alla Griglia</i> <i>Grilled Sea Bream or Sea Bass</i>	€ 19,50
<i>Orata o Spigola al Forno</i> <i>Con Pomodorini, Cipolla, Capperi, Vino Bianco, Prezzemolo</i> <i>Baked Sea Bream or Sea Bass with cherry tomato, onion, capers, white wine, parsley</i>	€ 20,50
<i>Calamari Fritti o alla Griglia</i> <i>Fried or grilled calamari</i>	€ 20,50
<i>Gamberi Fritti o alla Griglia</i> <i>Fried or grilled shrimps</i>	€ 26,50
<i>Fritto Misto di Gamberi e Calamari</i> <i>Fried shrimps and calamari</i>	€ 26,50
<i>Grigliata Mista di Pesce (per 2 persone)</i> <i>Fish mixed grill (for 2 persons)</i>	€ 47,00

Secondi Piatti di Carne – Meat Main Dishes

<i>Petto di Pollo alla Griglia</i> <i>Grilled Chicken Breast</i>	€ 13,50
<i>Petto di Pollo Panato</i> <i>Breaded and fried chicken breast</i>	€ 14,50
<i>Angus alla Griglia (250gr - 300gr)</i> <i>Grilled Angus</i>	€ 19,50

Coperto € 2,00

PIZZE

Pizza Pane Pizza Bread	€ 5,00
Pizza Pane Bruschetta Pizza Bread Bruschetta	€ 7,00
Margherita Pomodoro, Mozzarella, Origano, Olio Extra Vergine D'Oлива Tomato Sauce, Mozzarella, Oregano, Olive Oil	€ 8,00
Napoli Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano, Olio Extra Vergine D'Oлива Tomato Sauce, Mozzarella, Anchovies, Oregano, Olive Oil	€ 8,50
Romana Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Origano, Olio Extra Vergine D'Oлива Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Oregano, Olive Oil	€ 10,00
Funghi Pomodoro, Mozzarella, Funghi Freschi, Origano, Olio Extra Vergine D'Oлива Tomato Sauce, Mozzarella, Fresh Mushrooms, Oregano, Olive Oil	€ 9,50
Origanata Pomodoro, Cipolla, Acciughe, Tuma, Pecorino, Mollica, Origano, Olio Extra Vergine D'Oлива Tomato Sauce, Onion, Anchovies, Tuma, Pecorino, Toasted Breadcrumbs, Oregano, Olive Oil	€ 10,50
Salame Piccante Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante, Origano, Olio Extra Vergine D'Oлива Tomato Sauce, Mozzarella, Hot Salami, Oregano, Olive Oil	€ 10,00
Regina Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi Freschi, Origano, Olio Extra Vergine D'Oлива Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Fresh Mushrooms, Oregano, Olive Oil	€ 11,50
Sicilia Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Olive, Cipolla, Capperi, Pachino, Origano, Olio Extra Vergine D'Oлива Tomato Sauce, Mozzarella, Anchovies, Olives, Onion, Capers, Cherry Tomato, Oregano, Olive Oil	€ 11,00
Tedesca Pomodoro, Mozzarella, Patate, Wurstel, Origano, Olio Extra Vergine D'Oлива Tomato Sauce, Mozzarella, Potatoes, Sausages, Oregano, Olive Oil	€ 10,50
Vegetariana Pomodoro, Mozzarella, Spinaci, Peperoni, Melanzane, Olio Extra Vergine D'Oлива Tomato, Mozzarella, Spinach, Peppers, Eggplant, Olive Oil	€ 10,00
Quattro Gusti Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi Freschi, Carciofi, Origano, Olio Extra Vergine D'Oлива Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Fresh Mushrooms, Artichokes, Oregano, Olive Oil	€ 13,00
Quattro Formaggi Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Emmenthal, Parmigiano, Origano Tomato Sauce, Mozzarella, Gorgonzola, Emmenthal, Parmesan, Oregano	€ 13,00

Ogni Aggiunta.....€1,00

Aggiunta di Prosciutto Crudo/Bacon.....€2,00

Aggiunta di Mozzarella di Bufala.....€3,00

Coperto/Cover Charge €2,00

PIZZE

Rustica	€ 13,50
<i>Pomodoro, Mozzarella, Peperoni, Salame Piccante, Funghi, Cipolla, Origano, Olio Extra Vergine D'Oliva</i>	
<i>Tomato Sauce, Mozzarella, Peppers, Hot Salami, Fresh Mushrooms, Onion, Oregano, Olive Oil</i>	
Bufalina	€ 13,50
<i>Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilico, Origano, Olio Extra Vergine D'Oliva</i>	
<i>Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella, Basil, Oregano, Olive Oil</i>	
Parmigiana	€ 12,50
<i>Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Scaglie di Parmigiano, Basilico, Olio Extra Vergine D'Oliva</i>	
<i>Tomato Sauce, Mozzarella, Eggplant, Parmesan, Basil, Olive Oil</i>	
Contadina	€ 13,50
<i>Pomodoro, Mozzarella, Spinaci, Salsiccia, Funghi, Grana, Olio Extra Vergine D'Oliva</i>	
<i>Tomato Sauce, Mozzarella, Spinach, Local Sausages, Fresh Mushrooms, Parmesan, Olive Oil</i>	
Capricciosa	€ 14,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Olive, Prosciutto, Wurstel, Funghi, Carciofini, Orig. Olio Extra Vergine D'Oliva</i>	
<i>Tomato Sauce, Mozzarella, Olives, Ham, Sausages, Fresh Mushrooms, Artichokes, Oregano, Olive Oil</i>	
Rucoliana	€ 14,50
<i>Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Prosciutto Crudo, Scaglie di Parmigiano, Olio Extra Vergine D'Oliva</i>	
<i>Tomato Sauce, Mozzarella, Rocket, Raw Ham, Parmesan Flakes, Olive Oil</i>	
Crudaiola	€ 14,50
<i>Pizza Pane Rossa con Mozzarella. Di Bufala, Pachino, Olive, Basilico, Orig. Olio Extra Vergine D'Oliva</i>	
<i>Pizza Bread with tomato Sauce, Buffalo Mozzarella, Cherry Tomato, Olives, Basil, Oregano, Olive Oil</i>	
Special	€ 14,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante, Gorgonzola, Olive, Acciughe, Emmenthal, Salsiccia, Grana, Orig.</i>	
<i>Tomato Sauce, Mozzarella, Hot Salami, Gorgonzola, Olives, Anchovies, Emmenthal, Local Sausages, Parmesan, Oregano</i>	
Delicata	€ 14,00
<i>Mozzarella di Bufala, Bacon, Pura di patate, Prezzemolo</i>	
<i>Buffalo Mozzarella, Bacon, Mashed Potatoes, Parsley</i>	
Parma	€ 14,00
<i>Mozzarella, Prosciutto Crudo, Scaglie Di Mandorle, Miele, Scaglie Di Grana, Olio Extra Vergine D'Oliva</i>	
<i>Mozzarella, Raw Ham, Slivered Almonds, Honig, Parmesan Flaks., Olive Oil</i>	
Radicchio	€ 14,00
<i>Mozzarella Di Bufala, Radicchio, Gorgonzola, Noci, Fonduta Di Grana</i>	
<i>Buffalo Mozzarella, Chicory, Gorgonzola, Walnuts, Grana Fondue</i>	
Calabra	€ 14,00
<i>Mozzarella Di Bufala, Nduja, Salsiccia, Cipolla, Prezzemolo, Origano</i>	
<i>Buffalo Mozzarella, Nduja (HOT), Local Sausages, Onion, Parsley, Oregano</i>	
Amatriciana	€ 14,00
<i>Sugo di Pachino, Mozzarella di Bufala, Bacon, Mollica, Origano, Olio Extravergine D'Oliva</i>	
<i>Cherry Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella, Bacon, Bread Crumb, Oregano, Olive Oil</i>	
Marinara	€ 14,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Frutti di Mare, Aglio</i>	
<i>Tomato Sauce, Mozzarella, Seafood, Garlic</i>	
Timpa	€ 15,50
<i>Mozzarella di Bufala, Gamberetti, Pachino, Crema di Pistacchio</i>	
<i>Buffalo Mozzarella, Shrimps, Pistachio Cream</i>	

Ogni Aggiunta.....	€1,00
Aggiunta di Prosciutto Crudo/Bacon.....	€2,00
Aggiunta di Mozzarella di Bufala.....	€3,00
Coperto/Cover Charge €2,00	

Vini Bianchi – White Wines

CANTINA DI LEGAMI (Castellammare del Golfo)

BERLINGHIERI GRILLO biologico 2021 € 28,00

BERLINGHIERI CHANDONNAY biologico 2021 € 27,00

ZAFARANA INZOLIA biologico 2021 € 24,00

BERLIZ GRILLO frizzante biologico 2021 € 25,00

FIRRIATO - Altavilla cl. 75 € 25,00

Grillo / Agro Calatafimi- Segesta / 13% vol.

FIRRIATO - Sant'Agostino Baglio Soria cl. 75 € 25,00

Catarratto Chardonnay / Agro Trapanese / 14% vol.

TASCA D'ALMERITA - Leone D'Almerita cl. 75 € 26,00

Catarratto Chardonnay / Agro Palermo- Caltanissetta / 13% vol.

Vini Rossi – Red Wines

BERLIGHIERI PERRICONE biologico 2019 € 29,00

ZAFARANA NERO D'AVOLA biologico 2019 € 26,00

ZAFARANA SYRAH biologico 2019 € 28,00

CUSUMANO - Nero D'Avola cl. 75 € 22,00

Nero D'Avola / Agro San Giacomo (CL) / 13% vol.

TASCA D'ALMERITA - Lamùri € 27,00

Nero D'Avola / Agro Palermo-Caltanissetta / 13,5% vol.

Vini Rosati - Rose wines

ZAFARANA PERRICONE ROSÈ biologico € 24,00

TASCA D'ALMERITA - Regaleali "Le Rose" € 22,00

Nerello Mascalese / Agro Palermo- Caltanissetta / 12,5% vol.

Vini Frizzanti – Sparkling Wines

SPUMANTE METODO CLASSICO EXTRA BRUT BIOLOGICO 2017 € 38,00

PROSECCO bottiglia cl. 75 € 22,00

FIRRIATO - Charme di Sicilia Frizzante Bianco € 21,50

Blend di vitigni autoctoni / Agro Trapanese / 12,5% vol.

FIRRIATO - Charme di Sicilia Frizzante Rosè € 21,50

Nerello Mascalese e Nero D'Avola / Agro Trapanese / 13% vol

CANTINA QUATTRO BORGHISICILIA

INZOLIA - VIOGNIER € 18,00

Vini della Casa – Local Wines

<i>Calice / Glass / Verre</i>	€ 4,00
<i>Caraffa ½ Litro</i>	€ 7,00

Bevande – Drinks

<i>Acqua Minerale Naturale 1 lt.</i>	€ 3,50
<i>Acqua Minerale Frizzante 1 lt.</i>	€ 3,50
<i>Coca Cola / Zero 33 cl.</i>	€ 3,50
<i>Fanta 33 cl.</i>	€ 3,50
<i>Sprite 33 cl.</i>	€ 3,50
<i>Succo d'arancia/pesca/mela verde</i>	€ 3,50
<i>Juices: orange/peach/green apple</i>	
<i>Tè freddo Pesca/Limone</i>	€ 3,50
<i>Peach/lemon tea</i>	

Aperitivi

<i>Aperitivo analcolico</i>	€ 3,50
<i>Bicchiere di Prosecco</i>	€ 4,50
<i>Aperol Spritz</i>	€ 6,00

Birre

<i>Moretti in bottiglia 33 cl.</i>	€ 3,00
<i>Moretti in bottiglia 66 cl.</i>	€ 4,50
<i>Birra Bionda alla Spina 20 cl.</i>	€ 3,00
<i>Birra Bionda alla Spina 40 cl.</i>	€ 5,50
<i>Birra Rossa in bottiglia 33 cl.</i>	€ 4,50

Dessert

<i>Cassata siciliana</i>	€ 5,00
<i>Cannolo siciliano</i>	€ 5,00
<i>Granita al Limone</i>	€ 5,00
<i>Frutta di Stagione</i>	€ 5,00

Caffè Espresso
Cappuccino
Latte Macchiato
Tè Nero/Verde
Black/green tea
Amaro Locale
Limoncello
Grappa

Caffè e Digestivi

€ 1,50
€ 2,50
€ 2,50
€ 2,00

€ 4,00
€ 4,00
€ 5,00