



MENÙ



Tutte le pizze e focacciotti possono
essere richiesti in versione

Gluten Free,

Impasto integrale o

OttoCereali

con l'aggiunta di € 2,5

Pizzeria L'Emmanuel

Via Venezia, 371, 93012 Gela (CL)

347 2240045

0933 934565

www.lemmanuelpizzeria.com

Aperti tutti i giorni!

*Per allergeni e intolleranze chiedere
informazioni al personale.*

LE NOSTRE PIZZE



in foto LA BRONTE

PIZZA PREMIUM

DOLCE SALATO € 11,4 1 7 8

Ottima con: Birra artigianale **VIDDANEDDA Nera**

L'unione della mozzarella fior di latte, le noci croccanti, la leggerezza della Philadelphia, il pomodoro ciliegino fresco e il dolce miele crea la "Dolce Salato" un'esperienza sensoriale indescrivibile.



PIZZA PREMIUM

A GILISA € 12,2  ¹  ⁷

Ottima con: Birra artigianale **PICCATURA Rossa** e vino **Terre delle Baronie**

La tradizionale broccolata Gelese si fonde con la margherita de L'emmanuel. Il famoso trito di salsiccia con broccoli* lessi, olive nere e patate al forno vi regaleranno i profumi e i sapori dimenticati della nostra terra.



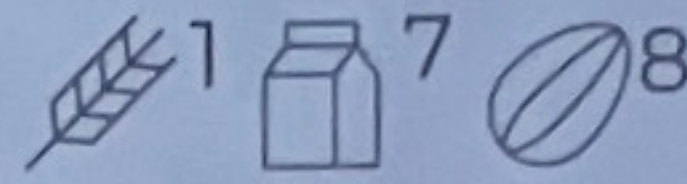
*Questo prodotto potrebbe essere congelato

PI
CO
TU
RA

PIZZA PREMIUM

LA GRANDE ABBUFFATA

€ 14,8



Ottima con: Birra artigianale **PICCATURA Rossa** e vino **Castello Svevo b/r**

È l'unione golosa tra il gorgonzola piccante e il gusto dello speck IGP, accompagnata dalla mozzarella di bufala e dai sapori dell'emmental, del Grana Padano DOP e dei gherigli di noce croccante.



PICCATURA
ROSSA

PIZZA PREMIUM

MARI E MONTI € 15,9  ¹  ⁷  ¹³

Ottima con: Birra artigianale **VIDDANEDDA Nera**

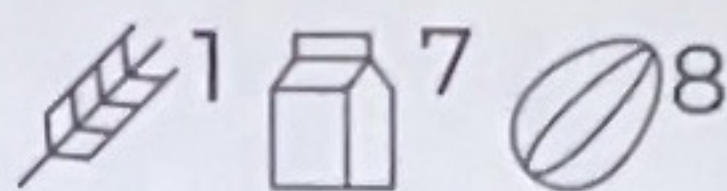
L'insalata polpo* e patate è un classico della cucina italiana, la pizza anche. Provali insieme!



*Questo prodotto potrebbe essere congelato

PIZZA SPECIALE

SCHIACCINO SPECIAL € 9,8



Ottima con: Birra artigianale **BARUNISSA Bianca** e vino **Prosecco**

Pesto di basilico di nostra produzione, noci croccanti, il gusto deciso della salsiccia di puro suino, pomodoro ciliegino, olive e fiocchi di mozzarella di bufala DOP.



SZARIB

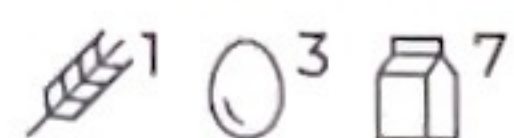
LE PIZZE SPECIALI

L'EMMANUEL € 9

Ottima con: Birra artigianale **LICATISA Bionda**

Base di pomodoro, mozzarella fior di latte, porchetta di puro suino siculo e funghi porcini trifolati; *coperta da un velo di scaglie di grana Padano DOP.*

PARMIGIANA € 8,2



Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, cotto, uovo e Grana Padano DOP grattugiato sciolto in forno.

SCUGNIZZA € 7,7

Ottima con: Birra artigianale **CUMMARI Ambrata**

Pomodoro, mozzarella fior di latte, porchetta di puro suino siculo, "capuliatu"; *a crudo*: pecorino primo sale.

SFIZIO € 8,4

Ottima con: Birra artigianale **CUMMARI Ambrata**

Mozzarella, salsiccia, grana, radicchio e pomodoro fresco.

SCHIACCINO

SPECIAL € 9,8

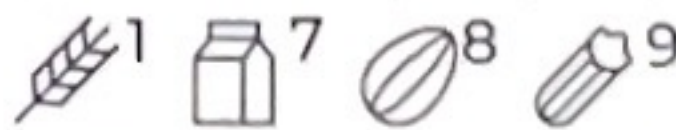
Ottima con: Birra artigianale **BARUNISSA Bianca** e vino **Prosecco**

Pesto di basilico di nostra produzione, noci croccanti, il gusto deciso della salsiccia di puro suino, pomodoro ciliegino, olive e fiocchi di mozzarella di bufala DOP.

AI FUNGHI € 12,5

Rivisitazione della "pizza Romana": funghi porcini e funghi champignon freschi avvolti nel Grana Padano DOP grattugiato sciolto in forno.

LA BRONTE € 10



Ottima con: Birra artigianale **CUMMARI Ambrata**

Pesto di Pistacchio di Bronte DOP con mozzarella fior di latte. *A fine cottura*: Speck IGP affumicato con una spolverata di granella di pistacchio DOP.

LE PIZZE CLASSICHE

LA REGINA € 7,7 ¹ ⁷

Ottima con: Birra artigianale **LICATISA Bionda** e vino **Prosecco**

La Regina è la versione di Margherita originale, la più gustosa, con pomodoro San Marzano e mozzarella di bufala spezzata a mano.

TUTTI I GUSTI € 9 ¹ ³ ⁷

Ottima con: Vino **Prosecco**

Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, piselli*, carciofi, olive, würstel e uovo.

QUATTRO

FORMAGGI € 7,9 ¹ ⁷

Ottima con: Birra artigianale **PICCATURA Rossa** e vino **Bianco di Nera**

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, emmental e Grana Padano DOP grattugiato.

NORMA € 7,6 ¹ ⁷

Ottima con: Birra artigianale **LICATISA Bionda** e vino **Prosecco**

Pomodoro, mozzarella, ricotta salata, melanzane fritte e basilico.

*Questo prodotto potrebbe essere congelato

COMPONI LA TUA PIZZA

SCEGLI LA BASE: · Rossa € 4,2 · Schiaccino € 4,2 · Margherita € 5,2

SCEGLI I CONDIMENTI:



€ 0,8



- Capperi
- Ciliegini freschi
- Cipolle rosse
- Funghi freschi champignon

- Melanzane grigliate/fritte
- Olive
- Patatine fritte*
- Peperoni
- Piselli*
- Zucchine grigliate



- Uovo sodo
- 
- Olio all'aglio
- 
- Würstel senza lattosio e senza glutine

€ 1,6



- Carciofi
- Noci
- Rucola
- Patate al forno



- Acciughe
- Tonno



- Emmental
- Grana
- Gorgonzola
- Mozzarella
- Pecorino primo sale
- Scamorza
- Ricotta salata



- Cotto
- 'Nduja
- Pancetta
- Porchetta
- Salame
- Salame piccante
- Salsiccia

€ 2,5



- Porcini
- Granella di pistacchi



- Bresaola
- Crudo
- Speck



- Pesto di basilico
- Crema di pecorino

€ 3,5



- Bufala
- Burrata
- Bordo ripieno



- Pesto di pistacchio
- Pomodoro capuliato

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio al momento dell'ordine.

*Questo prodotto potrebbe essere congelato

I NOSTRI FOCACCIOTTI

in foto
FOCACCIOTTO
CLASSIC CHICKEN



I FOCACCIOTTI

FOCACCIOTTO IL MESSICANO € 9

Ottima con: Birra artigianale **CUMMARI Ambrata**

Sfilacci di manzo, pollo e cavallo saltati in padella, farciti con formaggio Emmental fuso, cipolla rossa in crudo, croccante lattuga iceberg, aromatizzato al Tabasco. ¡Qué chido!

FOCACCIOTTO IL CATANESE € 9,5

Ottima con: Birra artigianale **PICCATURA Rossa**

Polpette di cavallo alla griglia, scamorza affumicata, melanzane grigliate e cipolla in agrodolce. In perfetto stile catanese.

FOCACCIOTTO L'ARABO € 8,5

Ottima con: Birra artigianale **VIDDANEDDA Nera**


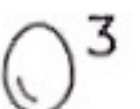

Kebab* saltato in padella, zucchine grigliate, cipolla rossa in crudo, pomodoro ciliegino e salsa arissa. La nostra combinazione di kebab è un mix di sapori che fonde stili e influenze culinarie, arabe e non solo.

FOCACCIOTTO U SICILIANU € 8,5

Ottima con: Birra artigianale **LICATISA Bionda**

Porchetta di maialino dei Nebrodi grigliata, olive verdi, "capuliato" della nonna e pecorino primo sale. I gusti della nostra tradizione in un focacciotto.

FOCACCIOTTO CLASSIC CHICKEN € 9

Ottima con: Birra artigianale **BARUNISSA Bianca**

Sfilacci di Pollo con panatura croccante, lattuga iceberg, patatine* e salsa maionese. Noi ve lo proponiamo in una versione rivisitata e corretta con ingredienti di prima scelta. Lontano anni luce da quello del fast food.

*Questo prodotto potrebbe essere congelato

LE NOSTRE SFIZIOSITÀ



in foto
TRIS DI PATATE

LE SFIZIOSITÀ

TRIS DI PATATE € 7

Patate DIPPERS*, patate SPEZiate alla paprika* e patate AROMATIZZATE AL PEPE NERO*, accompagnate da una SALSA ROSA realizzata e revisionata dalla nostra lady Chef.

TRIS CLASSICO € 6

Dall'antica tradizione siciliana l'accoppiata di PANELLE E CROCCHETTE DI PATATE, accompagnate dalle CLASSICHE PATATINE*.

PATATINE CLASSICHE* € 3

PATATINE DIPPERS* € 4

PATATE aromatizzate al pepe nero* € 4

PATATE speziate alla paprika* € 4

**Questo prodotto potrebbe essere congelato*

LE BIRRE ARTIGIANALI



LICATISA Bionda 5%vol

33cl € 6 - 75cl € 12

Birra ad alta fermentazione prodotta interpretando lo stile della Repubblica Ceca. L'aroma è ricco, con un malto complesso e speziato. Il corpo è dato dall'uso di acque morbide che permettono una grande intensità di malti e luppoli senza asprezza, con il dolce del malto che cede al secco.



BARUNISSA Bianca 5%vol

33cl € 6 - 75cl € 12

La birra Blanche. La particolarità di questa birra è che viene utilizzato non solo il malto d'orzo, ma anche il grano tenero (frumento). Si presenta con il classico colore opalescente molto torbido ed una schiuma candida e cremosa. Al naso si esaltano i tipici aromi di frumento e agrumi, al palato si dimostra molto beverina, con note speziate che convergono in un finale agrumato e leggermente acidulo.



PICCATURA Rossa 7,6%vol

33cl € 6 - 75cl € 12

Birra prodotta col vecchio metodo dell'alta fermentazione, naturale al 100%, non pastorizzata e non filtrata. Si presenta con un colore rosso cupo, corposa e di forte contenuto alcolico.



VIDDANEDDA Nera 5%vol

33cl € 6 - 75cl € 12

Versione inglese delle Stout, il suo sapore è dominato da malti tostati con sentori fruttati e dolci. Si presenta con il classico colore nero, una luppolatura moderata e una carbonatazione bassa. La sensazione al palato è di un corpo pieno e cremoso.



CUMMARI Ambrata 7,4%vol

33cl € 6 - 75cl € 12

Di colore biondo intenso e dalla carica alcolica elevata, presenta un profumo fruttato. È una birra corposa, dolce, piena di sapore maltato e di frutta che spicca in un finale dominato dall'amaro e dalle note speziate.

CUMMARI

LE BEVANDE

I VINI

Bianco di Nera € 18

Bianco frizzante

Casa vinicola G. Milazzo

Castello Svevo € 14

Bianco o rossi fermi

Casa vinicola G. Milazzo

Bollicine € 15

Prosecco e Spumante

Terre delle Baronie € 11

Il piccolo della casa vinicola G. Milazzo

BIRRE CLASSICHE

Birre piccole € 2,5

Birre grandi € 4,5

BEVANDE CLASSICHE

Acqua naturale 50cl € 1

Acqua frizzante 50cl € 1

Bibite in vetro 33cl € 2

CAFFÈ E AMARI

Caffè € 1

Amaro € 3

Grappa barricata € 3

I NOSTRI DOLCI



in foto
CUORE CALDO AL PISTACCHIO

I DOLCI

CUORE CALDO € 5

- cioccolato
- pistacchio

TARTUFO € 5

- nero
- bianco
- pistacchio

TIRAMISÙ € 5

(gluten free)

MINI MOUSSE € 5

- limone
- cioccolato

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO € 5

(gluten free)

ALLERGENI


INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI.


Si avvisa la gentile Clientela che in alcuni piatti e bevande, preparati e somministrati in questo esercizio, sono contenuti ingredienti o coadiuvanti allergeni.

Elenco degli ingredienti considerati allergeni secondo l'allegato II della direttiva UE 1169/2011

 ¹ Cereali contenenti glutine e prodotti derivati


 ² Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati

 ³ Uova e prodotti a base di uova


 ⁴ Pesce e prodotti a base di pesce


 ⁵ Arachidi e prodotti a base di arachidi


 ⁶ Soia e prodotti a base di soia

 ⁷ Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

 ⁸ Frutta a guscio

 ⁹ Sedano e prodotti a base di sedano

 ¹⁰ Senape e prodotti a base di senape

 ¹¹ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

 ¹² Lupini e prodotti a base di lupini

 ¹³ Molluschi e prodotti a base di molluschi

 ¹⁴ Anidride solforosa e solfiti

Pizzeria L'Emmanuel

Via Venezia, 371, 93012 Gela (CL)

347 2240045

0933 934565

www.lemmanuelpizzeria.com

Aperti tutti i giorni!

*Per allergeni e intolleranze chiedere
informazioni al personale.*