

Fritti

2,50€ al pezzo

[Arancino Sfilacciato]

[Pistacchio e Bacon]

[Brodo di Funghi, Ragù di Manzo, Salsiccia di Maialino Nero dei Nebrodi]

[Carciofi (VEGANO)]

[Tartufo e Fonduta di Parmigiano]

[Spinaci, Crema di Parmigiano Reggiano]

[Cime di rapa, Guanciale Croccante, Pecorino]

[Capellini alla Carbonara]

[Maccheroni alla genovese]

[Maltagliati con Patate Novelle, Provola e Speck Trevigiano]

Dolci

2€ al pezzo

[Graffe]

[Croissant]

[Sfoglie Lamine a Mano]

[Cannoli]

[Sfogliatella Riccia con Ricotta e Canditi]

[Babà]

[Trancio di Panettone Artigianale con la sua Crema di Ricotta di Pecora, Crema Pasticcera]

CREME (con cui è possibile farcire a piacimento croissant e sfoglie): cioccolato bianco e mirtillo, caramello salato, nutella, pistacchio, marmellata di albicocche, marmellata di fichi e cioccolato bianco, cioccolato fondente, nocciola bianca, cioccolato bianco, crema al biscotto, crema ricotta, crema alla vaniglia.

Box Degusta

[**Degusta Box Breakfast:** 2 Croissant Mandorlato, 1 Fetta Panettone al Pistacchio Glassato al Cioccolato Bianco, 1 Fetta Panettone al Caramello Glassato al Cioccolato Fondente, Frutta di Stagione, 1 Mini Saccapoche di Crema Pasticcera, 1 Mini Saccapoche di Ricotta di Capra] 20€

[**Degusta Box Brunch:** 1 Spirale Francese con Ricotta di Capra e Crema di Pistacchio, 1 Tartelletta con Ricotta di Capra e Crema di Mandorle, 1 Degusta French Toast, 1 Croissant Francese Salato, Mini Selezione di Formaggi, Frutta di Stagione, Miele d'Api Nere] 28€

[**Degusta Box Aperitif 1:** 2 Degusta Toast, Selezione di Formaggi (Brie, Piacentino Ennese, Primosale Pepato, Ricottina di Pecora), Selezione di Salumi (Prosciutto Crudo di Maialino, Coppa di Suino Nero dei Nebrodi, Mortadella d'Asina), Confettura di Albicocca, Miele d'Api Nere. (Inclusa una Bottiglia di Vino Rosso o Bianco)] 50€

[**Degusta Box Aperitif 2:** 2 Degusta Toast, 2 Croissant Francese Salati, Selezione di Formaggi (Formaggio al Tartufo, Brie, Piacentino Ennese, 2 Ricottine al Tartufo), Selezione di Salumi (Prosciutto Aromatizzato al Tartufo, Mortadella al Tartufo, Prosciutto Crudo di Maialino, Coppa di Suino), Mini Confettura di Albicocca, Miele d'Api Nere, Olio Terraliva al Tartufo, Frutta di Stagione. (Inclusa una Bottiglia di Vino Rosso o Bianco)] 60€

[**Box Breakfast 1:** 1 Mandorlato con Crema di Mandorle, Croissant Francese, Trancio di Panettone al Caffè, Trancio di Panettone al Pistacchio. Mini Saccapoche di Crema Pasticcera, Mini Saccapoche di Ricotta di Capra] 10€

[**Box Breakfast 2:** 4 Croissant alla Francese, 1 Mini Saccapoche Crema Lotus, 1 Mini Saccapoche Crema Pasticcera, 1 Mini Saccapoche Crema Pistacchio, 1 Mini Saccapoche Ricotta di Capra] 12€

[**Box Breakfast 3:** 2 Fette di Panettone al Pistacchio Glassate al Cioccolato Bianco, 2 Fette di Panettone al Caffè Glassate con Cioccolato Bianco, 1 Mini Saccapoche di Crema Pasticcera, 1 Mini Saccapoche di Ricotta di Capra] 15€

[**Box Breakfast 4:** 1 Spirale Francese con Crema di Ricotta di Capra e Lamponi, 1 Graffa Fritta, 2 Mandorlati, 2 Fette di Panettone al Pistacchio con Glassa al Cioccolato Bianco, 1 Mini Saccapoche di Crema Pasticcera, 1 Mini Saccapoche di Ricotta di Capra] 25€

Degusta Ortigia

Menu Delivery



Dal Martedì alla Domenica,
dalle 8 alle 23

Via Savoia, 12 - 96100 Siracusa (SR)

Tel. 0931 095352

degustaortigia.com



Base Teglia

Al trancio

[Focaccia Bianca, Sale Halen Mon, Olio Terraliva al Rosmarino] 4€

[Focaccia con Pomodorino Giallo, Rosso Confit Semidry, Origano Selvatico dell'Etna, Olio Terraliva Affumicato] 4€

[Crema di Topinambur, Carne Salata, Mayonese di Capperi, Crumble di Fave di Cioccolato di Modica, Olio Terraliva Affumicato] 5€

[Ketchup di Cipolla Brunita al Forno, Zucca Cotta in CBT, Zucchine Marinate, Chips di Melanzane fritte, Pecorino Romano DOP in Scaglie] 5€

[Fonduta di Parmigiano di Vacca Rossa, Carciofi alla Romana, Peperoncino Rosso Fresco, Olio Terraliva Biologico] 4€

[Salsa di Datterino Giallo, Vastedda del Belice, Carciofi in Cbt, Coppa di Suino, Nero dei Nebrodi, Miele d'Api Nere e Nocciole] 4€

[Radicchio, Gorgonzola, Noci, Speck Trevigiano, Crema di Bufala, Olio Terraliva Biologico] 4€

[Chips di Patate Novelle, Ciuffi di Ricotta dei Monti Iblei, 'Nduja, Olio Terraliva al Peperoncino] 4€

[Crema di Tartufo, Chips di Patate Novelle Marinate, Roast Beef Homemade, Cipolla Bruciata al Forno, Rucola] 5€

[Crema di Carciofi Arrosto, Salame Ciauscolo, Fonduta di Blu di Bufala] 5€

[Carbocrema, Stracciata di Burrata, Guanciale Croccante di Suino, Pecorino Romano DOP] 4€

[Salsa di Datterino Giallo, Rucola, Mortadella d'Asina, Stracciata di Burrata, Pest e Granella di Pistacchio di Bronte] 4€

Base Crostino

4€ al trancio

[Salsa di Pomodoro San Marzano, Origano Selvatico dell'Etna, Olio Terraliva al Basilico]

[Salsa di Pomodoro San Marzano, Origano dell'Etna, Pesto d'Aglio, Rosso di Nubia PSF, Alici Marinate dello Chef, Olio Terraliva al Limone]

[Salsa di Pomodoro San Marzano, Fior di Latte d'Agerola, Stracciata di Burrata Pugliese, Basilico Disidratato, Olio Terraliva Biologico]

[Trilogia di Pomodori (Datterino Confit, Ciliegino Giallo Fermentato, San Marzano in salsa) Stracciata di Burrata, Crumble d'Olivette Taggiasche, Olio Terraliva al Basilico]

[Parmigiana: Salsa di Pomodoro San Marzano, Fior di Latte d'Agerola, Melanzana Fritta, Crumble d'Uovo Sodo, Prosciutto Cotto Branchi '60, Scaglie di Parmigiano di Vacca Rossa, Basilico Fresco, Olio Terraliva Biologico]

[Ragù di Salsiccia di Suino Nero dei Nebrodi PSF, Patate Novelle al Forno, Provola Affumicata, Olio Terraliva Biologico]

Farcita Double Crunch

4€ al trancio

[Mortadella d'Asina, Stracciata di Burrata, Pesto di Pistacchio di Bronte, Olio Terraliva al Tartufo]

[Porchetta CBT per 8 ore, Philadelphia, Misticanza di Campo, Mayonese di Peperoni, Ketchup di Cipolla di Giarratana]

[Cime di rapa, Salame Ciauscolo, Olio Terraliva al Basilico]

Pizza in Pala

Formati da 30x20 o 50x25

[Margherita: Salsa di Ciliegino Arrosto, Fiordilatte d'Agerola, Basilico, Olio Terraliva Biologico] 7€/13€

[Trilogia di Pomodori: Salsa di Pomodoro San Marzano, Ciliegino Rosso e Giallo Confit, Stracciata di Burrata, Crumble d'Olivette Taggiasche, Origano Selvatico dell'Etna] 8,5€/15€

[Salsiccia di Suino Nero dei Nebrodi, Friarielli Saltati, Ciliegino Rosso Dry] 10€/16€

[Marinara: Salsa di Pomodoro San Marzano DOP, Alici di Cetara, Origano dei Monti, Aglio Rosso di Nubia, Olio Terraliva al Basilico] 7€/13€

[Patate al Forno, Prosciutto Cotto Arrosto alle Erbe, Fonduta di Blu di Bufala, Olio Terraliva al Rosmarino] 10€/16€

[Asinella: Mortadella Bologna, Stracciata di Burrata, Pesto e Granella di Pistacchio di Bronte] 12€/18€

[Tartufata: Crema di Tartufo Nero Pregiato, Prosciutto Cotto al Tartufo, Taleggio, Carbo Crema, Funghetto di Bosco Trifolato] 14€/20€

[La Quattro Stagioni del Maestro: Vastedda del Belice, Stagionato di Bufala Modicana, Provola delle Madonie, Piacentino Ennese] 12€/18€

TUTTI I FORMAGGI SONO PRESIDIO SLOW FOOD

Dal Martedì alla Domenica,
dalle 8 alle 23

Tel. 0931 095352