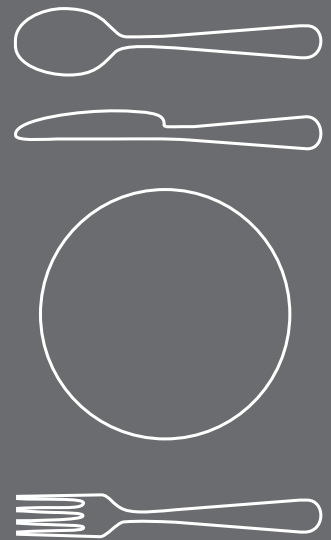


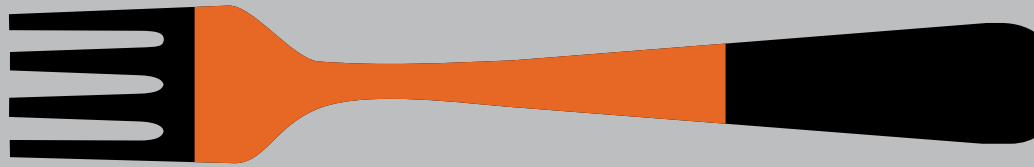


# La Chiazza

Pizza e Cucina

*Menù*



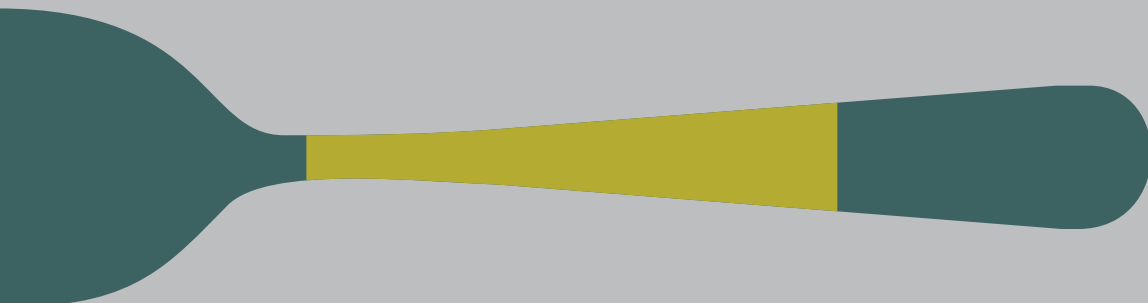


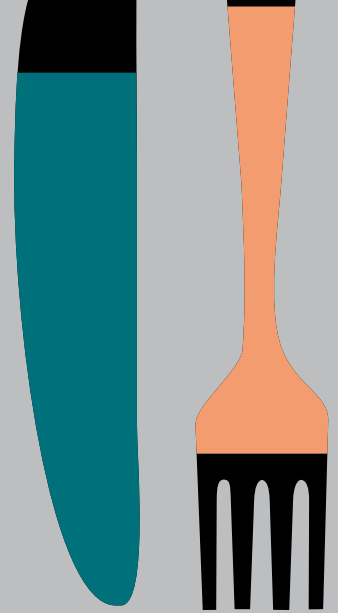
## Menù Pizzeria

Il segreto di un buon piatto risiede nell'originalità e nella passione impiegate per realizzarlo, se a ciò si accompagnano ingredienti di prima scelta, selezionati esclusivamente da piccole produzioni siciliane biologiche e biodinamiche, il risultato ottenuto può stupire e incantare anche il più esigente palato.

Un connubio di creatività e tipicità che ci permette di offrire una selezione di pizze realizzate con diverse tipologie d'impasto: ai Grani Antichi Siciliani macinati a pietra; con intensi e gustosi sentori di peperoncino; con base di soia, farro o kamut. Un ampio ventaglio di raffinati e singolari sapori capaci di soddisfare le richieste di ogni cliente.

Caratterizzati da una lievitazione di minimo 72 ore, i nostri impasti hanno la possibilità di maturare lentamente risultando leggeri, altamente digeribili e friabili al palato. La cottura in forno, a temperatura controllata, gli conferisce un inimitabile aroma permettendo a chi le assaggia di gustare il vero e sano piacere di una pizza di ottima qualità.





Secondo la filosofia de **La Chiazzetta**, la pizza è espressione della nostra storia territoriale, della nostra tradizione ed è lavorata accuratamente con tecniche, tra cui una lunga lievitazione di minimo 72 ore, che assicurano un prodotto ad alta digeribilità, fragrante e squisito al palato. Un'originale garanzia di benessere.

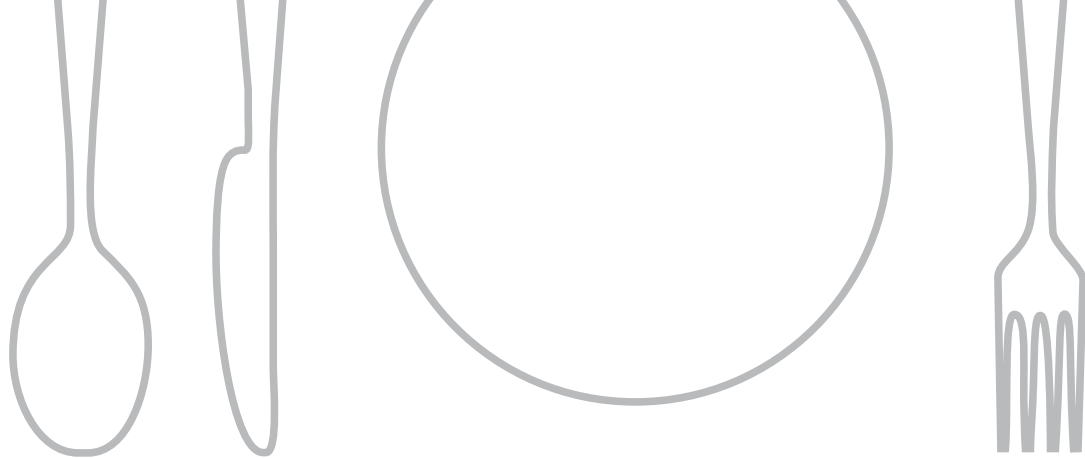
## I nostri impasti

I nostri impasti sono preparati secondo le più antiche tradizioni ma eseguiti con tecniche moderne capaci di renderli, grazie alle infinite alveolature, ancora più friabili.

**Impasto pizza classico:** farina di grani teneri Italiani ed Europei di forza, soia (NO OGM) e semola rimacinata di grano duro.

**Impasto pizza multicereali:** farina di grano tenero, farina di segale, semola rimacinata di grano duro, cruschello tostato di grano tenero, farina di lino, farina di avena, farina di farro integrale, farina di soia, farina di lupino, farina di riso, farina di Kamut integrale e farina integrale di grano saraceno.

**Impasto pizza peperoncino:** farina di grano tenero macinata a pietra e peperoncino Suriano della Calabria.



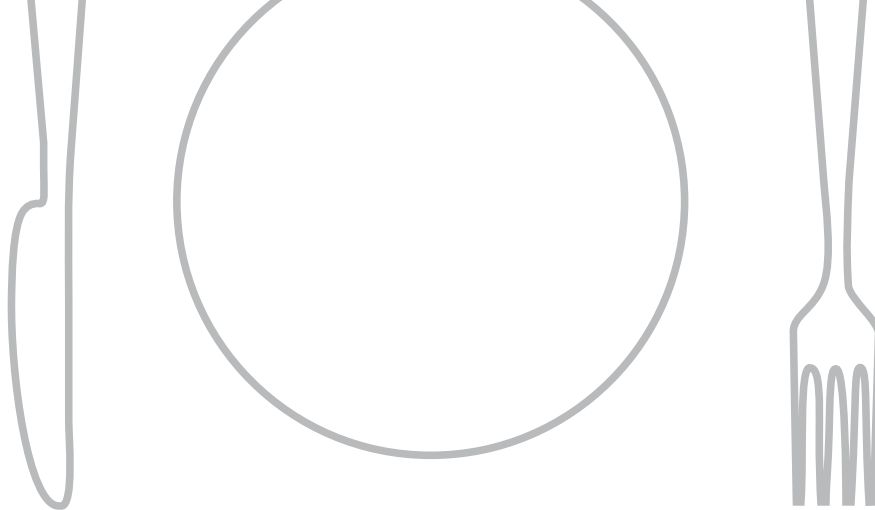
## Antipasti

- |  |        |
|--|--------|
| 1) Chips<br><i>Patate fresche con buccia.</i>  | 3,50 € |
| 2) Chips saporite (2 persone)<br><i>Patate fresche fritte con aggiunta di guanciale e provola.</i> | 5,50 € |

## Le nostre insalate

- |  |         |
|--|---------|
| 1) Pomodoro ciliegino, cipolla rossa, olive nere, tonno, patate lesse e capperi di Pantelleria.  | 10,00 € |
| 2) Insalata mista, pomodori secchi, noci, uva passa, mozzarella di bufala di Battipaglia e pere. | 10,00 € |
| 3) Misto verde, salmone affumicato, scaglie di Grana, pomodoro ciliegino e aceto balsamico.      | 9,00 €  |





- 4) Mozzarella di bufala di Battipaglia 250 g, pomodoro ciliegino, basilico e olio EVO. 8,00 €
- 5) Tofu in agrodolce al miele, valeriana, mandorle, rucola e variegato di frutta. 9,00 €

## Le nostre specialità siciliane

- 21) Calzone siciliano 9,00 €  
*Pepato fresco, acciughe, olio EVO e cipolletta.*
- 22) Calzone classico 9,00 €  
*Fiordilatte ragusano, salsa di pomodoro, prosciutto cotto e uovo.*
- 23) Calzone DOC 10,00 €  
*Caciotta ragusana, salsiccia dei Nebrodi, verdure di campagna stagionali, olive nere, pomodorino secco e olio EVO.*



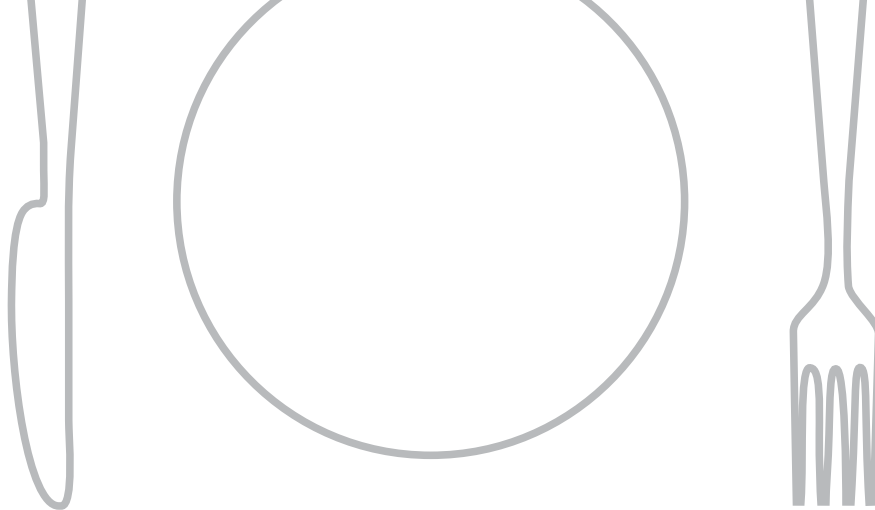


## Pizzebianche

- 1** Ape Nera 12,00 €  
*Fiordilatte ragusano, Piacentino Ennese 🍯 , miele di Ape Nera 🍯 , cipollina fresca, basilico e olio EVO.*
- 2** Lardo dei Nebrodi 11,00 €  
*Fiordilatte ragusano, provola dolce, lardo dei Nebrodi, pecorino grattugiato in uscita, pepe, basilico fresco, glassa di aceto balsamico e olio EVO.*
- 3** Salsiccia e cicoria 10,00 €  
*Fiordilatte ragusano, salsiccia dei Nebrodi, cicoria saltata, olive nere, peperoncino e olio EVO.*
- 4** Crudo dei Nebrodi 12,00 €  
*Fiordilatte ragusano, Stravecchio DOP, crudo dei Nebrodi, carciofi, pesto di mandorle e olio EVO.*
- 5** Mortadella d'asina 12,00 €  
*Fiordilatte ragusano, mortadella d'asina, crema di pistacchio di Bronte, olio EVO, pomodoro secco e pistacchi tostati.*
- 6** Tuma e acciughe 9,00 €  
*Tuma, fiordilatte ragusano, cipollina fresca, pomodoro datterino, acciughe, olio EVO.*
- 7** Crema di zucca 10,00 €  
*Crema di zucca, fiordilatte ragusano, pomodoro datterino, crudo di Parma, olio EVO.*

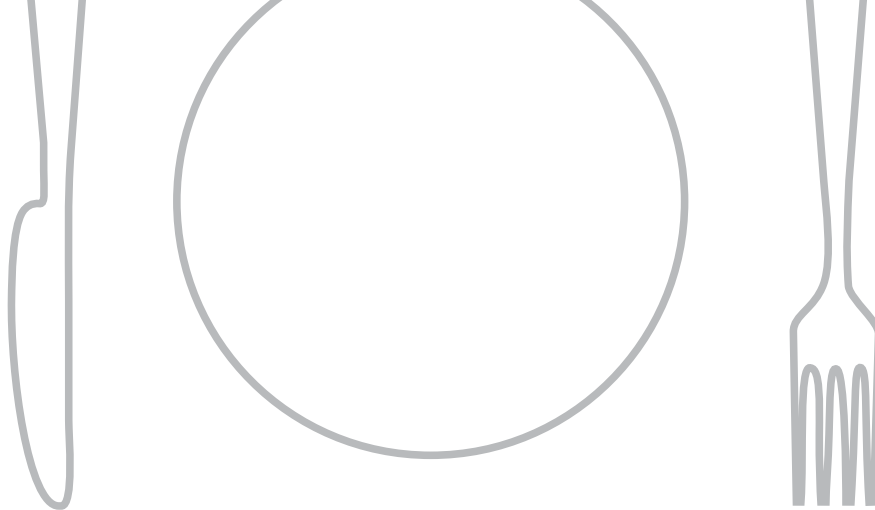


Presidio Slow Food



- 8) Speck e porcini** 12,00 €  
*Mozzarella di bufala di Battipaglia, funghi porcini, speck dei Nebrodi, olio EVO*
- 9) Zucca in agrodolce** 9,00 €  
*Fiordilatte ragusano, salsiccia nero dei Nebrodi, zucca in agrodolce, ciuffi di ricotta fresca e olio EVO.*
- 10) Trunzo di Aci** 12,00 €  
*Stracciata di bufala di Battipaglia, fiordilatte ragusano, salsiccia di suino nero dei Nebrodi, cavolo trunzo di Aci, olive nere, olio EVO e origano di Pantelleria.*
- 11) Crema di noci** 10,00 €  
*Fiordilatte ragusano, crema di noci, funghi, speck dei Nebrodi, scaglie di Grana e olio EVO.*
- 12) Crudo e pere** 10,00 €  
*Crudo di Parma, pere, fiordilatte ragusano, noci, gorgonzola, glassa di aceto balsamico e olio EVO.*
- 13) Pesto di zucchine** 11,00 €  
*Pesto di zucchine, pancetta dolce, tonno, provolone ragusano, pomodoro ciliegino, basilico, olio EVO.*
- 14) Bresaola** 11,00 €  
*Mozzarella di bufala di Battipaglia, bresaola, pomodorino ciliegino, scaglie di Grana, rucola e olio EVO.*



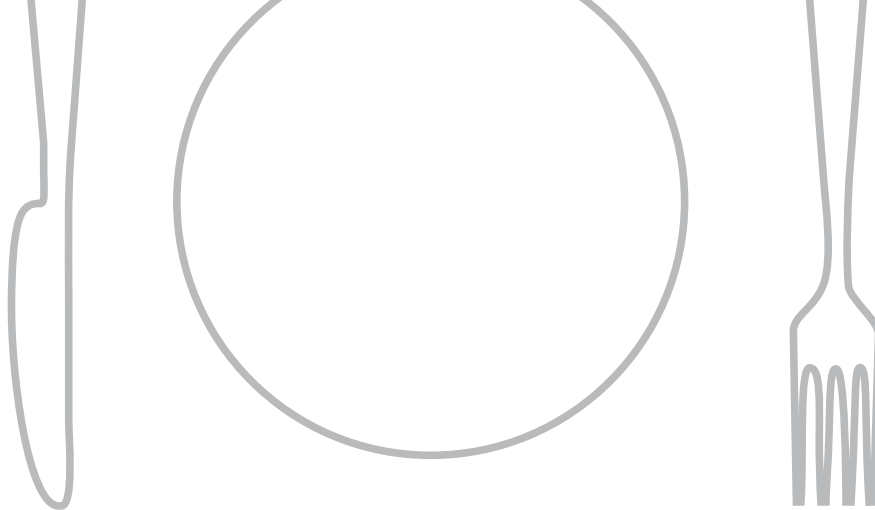


## Pizzerosse

- 15) La classica** 6,00 €  
*Salsa di pomodoro, fiordilatte ragusano, basilico, olio EVO e origano di Pantelleria.*
- 16) La norma** 9,00 €  
*Salsa di pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata, basilico, olio EVO, origano di Pantelleria.*
- 16) Capricciuova** 9,00 €  
*Salsa di pomodoro, fiordilatte ragusano, uova sode, prosciutto cotto, piselli, funghi champignon, olio EVO e origano di Pantelleria.*
- 17) Funghi e crudo** 9,00 €  
*Salsa di pomodoro, fiordilatte ragusano, crudo dei Nebrodi, funghi freschi trifolati e olio EVO.*
- 18) La parmigiana invernale** 10,00 €  
*Salsa di pomodoro, fiordilatte ragusano, melanzane fritte, uovo sodo, prosciutto cotto, scaglie di Parmigiano in uscita e origano di Pantelleria.*
- 19) Verdure** 9,00 €  
*Salsa di pomodoro, fiordilatte ragusano, melanzane e zucchine grigliate, carciofini e olio EVO.*







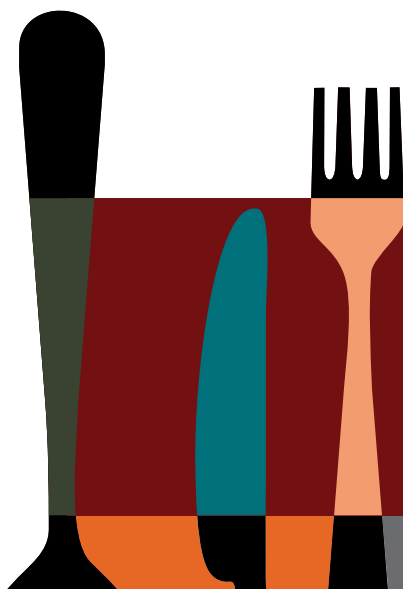
- 20) Filetti di alice** 9,00 €  
*Salsa di pomodoro, fiordilatte ragusano, capperi di Pantelleria, filetti di alici e olio EVO.*
- 21) Salame piccante** 9,00 €  
*Salsa di pomodoro, fiordilatte ragusano, salame Sant'Angelo piccante di Brolo, cipolla, pecorino in scaglie e olio EVO.*
- 22) Crudo dei Nebrodi e bufala** 12,00 €  
*Salsa di pomodoro, crudo dei Nebrodi, mozzarella di bufala di Battipaglia, olio EVO e origano di Pantelleria.*
- 23) Pesto di basilico** 9,00 €  
*Salsa di pomodoro, fiordilatte ragusano, pesto di basilico, formaggio Mattone (tipo Grana), basilico e olio EVO.*

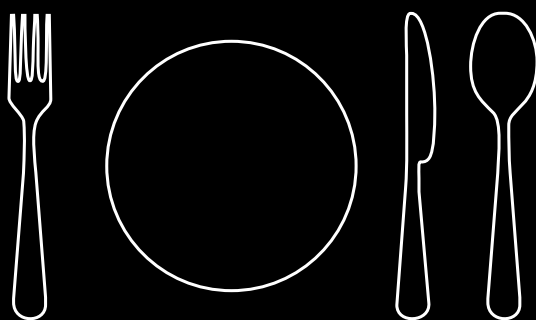
## Supplementi

Speck, fiordilatte ragusano, scamorza affumicata, mortadella, melanzane, zucchine, funghi, provola ragusana, pepato fresco, scaglie di Grana, rucola, pomodoro ciliegino, wurstel e patate fritte. 1,50 €

Mozzarella di bufala di Battipaglia, acciughe, pomodori secchi, funghi porcini, prosciutto crudo dei Nebrodi, bresaola, capocollo, salame dei Nebrodi, pistacchio di Bronte e olio al tartufo. 2,50 €

Coperto 2,00 €





PIAZZA SANTA MARIA DEL SUFFRAGIO, 15  
95024 - ACIREALE (CT)  
392 28 33 151 | [info@lachiazzetta.it](mailto:info@lachiazzetta.it)  
[www.lachiazzetta.it](http://www.lachiazzetta.it)