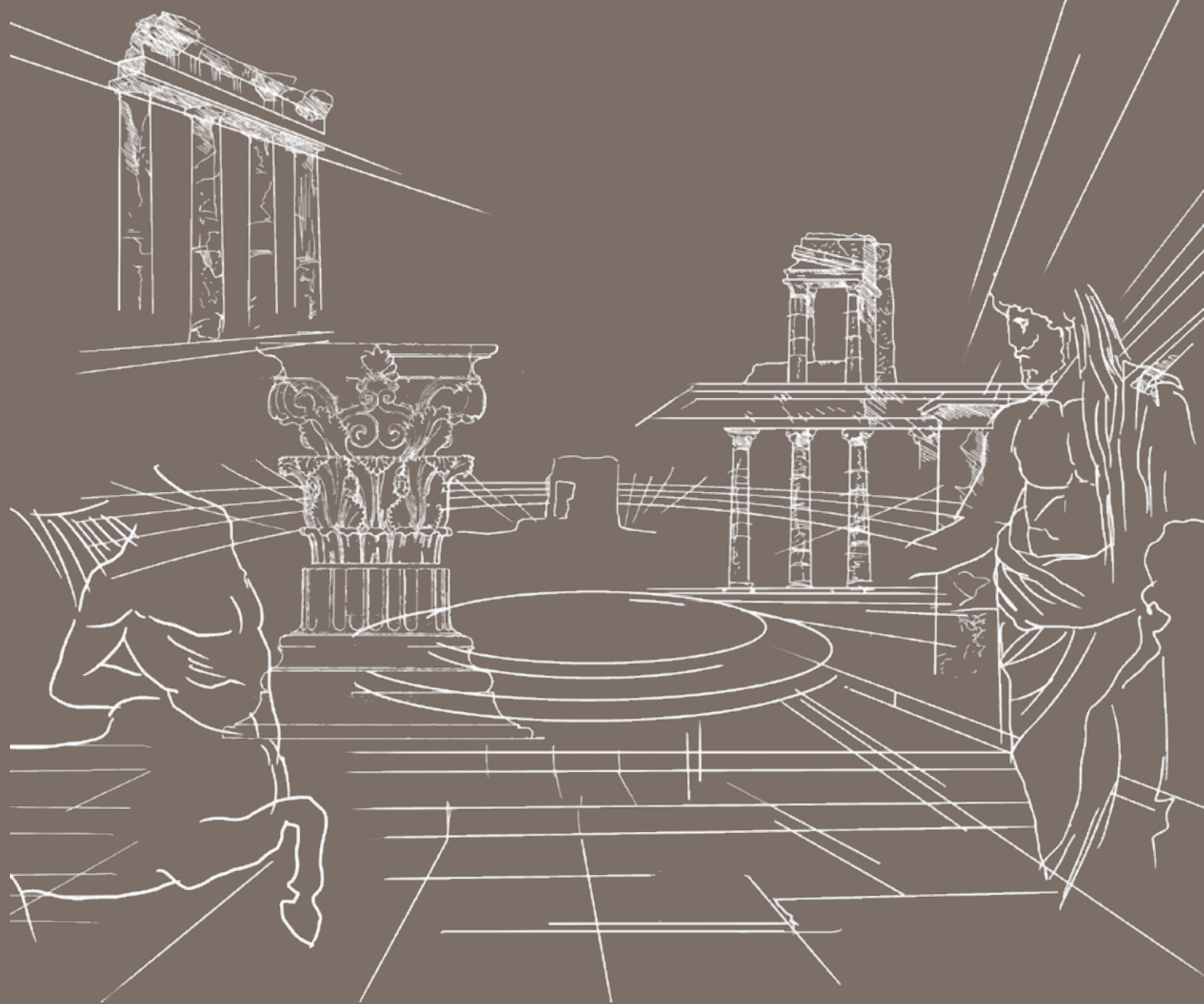


Agorá



MENU

Antipasti - Appetizers

Antipasti al Buffet* sabato e domenica (in base alla quantità) a partire da <i>Buffet appetizers Saturday and Sunday (depending on quantity) from</i>	€ 9,00
Agorà* (fish and chips di gambero e maionese al mirtillo, polpo e lenticchie nere, bresaola di pesce spada fumè con cuore morbido di fior di latte, capasanta gratinata) <i>(fish and chips of shrimp and mayonnaise with blueberry, octopus and black lentils, smoked swordfish bresaola with soft heart of fior di latte, scallop au gratin)</i>	€ 15,00
Insalata di Mare * <i>Sea Salad</i>	€ 10,00
Cocktail di Gamberi * <i>Shrimp Cocktail</i>	€ 10,00
Misto Mare (antipasti del giorno) * <i>Mixed Sea</i>	€ 12,00
Puntille di Calamaretti fritti * <i>Pearls of Fried Chamomiles</i>	€ 8,00
Caprese (mozzarella di bufala DOP, pomodoro, basilico, origano, olio) <i>(buffalo mozzarella, tomato, basil, oregano, oil)</i>	€ 7,00
Bresaola con scaglie di grana e rucola <i>Bresaola with flakes and rocket</i>	€ 8,00
Antipasto all'Italiana (salumi e formaggi) <i>(Sausages and Cheese)</i>	€ 7,00

Friggitoria - Fried foods

Patatine fritte <i>French fries</i>	€ 2,50
Panelle <i>Chickpea fritters</i>	€ 2,50
Crocchette di patate <i>Potato chips</i>	€ 3,00
Bruschette <i>Toasted bread slices with sauce, garlic, basil, oil and parmesan</i>	€ 4,00
Crocchette palermitane cazzilli <i>Potato chips "palermitane cazzilli"</i>	€ 4,00
Mozzarelline panate <i>Breaded mozzarella balls</i>	€ 3,00
Olive ascolane <i>Olive ascolane</i>	€ 3,00
Misto caldo per 3 (patatine, panelle, bruschette, crocchette) <i>Mixed whole for 3 (french fries, chickpea fritters, bruschetta, croquettes)</i>	€ 6,50

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - *Some products may be deep frozen

Alcuni prodotti possono provocare allergie o intolleranze (Olio, Pepe, Aglio, Peperoncino, Mandorle, etc.) per informazioni rivolgersi al personale
Some products may cause allergies or intolerances (Oil, Pepper, Garlic, Hot Pepper, Almonds, etc.) for information contact the staff

Primi Piatti - First dishes

Cous Cous di pesce * (sabato e domenica) (pesce, aglio, cipolla, olio, prezzemolo, peperoncino, pomodoro) <i>(available on Saturdays and Sundays) (fish, garlic, onion, oil, parsley, chili pepper, tomato)</i>	€ 9,00
Busiate Agorà * (aglio, olio, pistacchio, gamberetti, vongole, filetti di pomodoro) <i>(garlic, oil, pistachio, shrimp, clams, tomato fillets)</i>	€ 13,00
Busiate allo Scoglio * (aglio, olio, peperoncino, pomodoro, scampi, chele di granchio, gambero bianco e rosso, prezzemolo) <i>(garlic, oil, chili pepper, tomato, shrimp fish, crab claws, white and red shrimp, parsley)</i>	€ 12,00
Busiate dello Chef * (aglio, olio, peperoncino, cernia, uova di pesce, gambero bianco, prezzemolo, pomodoro) <i>(garlic, oil, chili pepper, grouper, fish eggs, white shrimp, parsley, tomato)</i>	€ 12,00
Fettuccine con Crema di Scampi * (olio, aglio, cipolla, carote, peperoncino, scampi, vodka, panna, pomodoro, parmigiano) <i>(oil, garlic, onion, carrots, chili pepper, shrimp fish, vodka, cream, tomato, parmesan cheese)</i>	€ 11,00
Spaghetti quadrati Akkussi * (aglio, olio, peperoncino, gambero rosso, pinoli, vino bianco, prezzemolo, pomodoro) <i>(garlic, oil, chili pepper, red shrimp, pine nuts, white wine, parsley, tomato)</i>	€ 14,00
Caramelle Tricolore ripiene di Ricotta e Spinaci * (burro, cipolla, peperoncino, gambero bianco, vodka, panna, zafferano, uova di lompo, prezzemolo) <i>(butter, onion, chili pepper, white shrimp, vodka, cream, saffron, lump, parsley)</i>	€ 13,00
Risotto Imperiale * (minimo 2 persone) (burro, cipolla, gambero bianco, vodka, prezzemolo, panna, zucca gialla, parmigiano, mascarpone) <i>(butter, onion, white shrimp, vodka, parsley, cream, yellow pumpkin, parmesan cheese, mascarpone)</i>	€ 10,00
Gnocchi di patate tartufati (olio, cipolla, pancetta a dadini, crema di funghi al tartufo, funghi freschi, panna) <i>(oil, onion, bacon, truffle mushroom cream, fresh mushrooms, cream)</i>	€ 8,00

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - *Some products may be deep frozen
Alcuni prodotti possono provocare allergie o intolleranze (Olio, Pepe, Aglio, Peperoncino, Mandorle, etc.) per informazioni rivolgersi al personale
Some products may cause allergies or intolerances (Oil, Pepper, Garlic, Hot Pepper, Almonds, etc.) for information contact the staff

Secondi Piatti - Second Courses

Gamberoni Arrosto (num. 4) * <i>Roasted Prawns (number 4)</i>	€ 16,00
Pesce Spada ai Ferri * <i>Grilled swordfish</i>	€ 10,00
Grigliata di Pesce * (½ Pesce Spada, 1 Gamberone, 1 Scampo, 1 Seppia) <i>Fish Grill * (½ Swordfish, 1 Shrimp, 1 Scampi fish, 1 Sepia)</i>	€ 16,00
Seppie Arrosto o al Marsala * <i>Roasted cuttlefish or with Marsala wine</i>	€ 10,00
Frittura mista di Calamari e Gamberi * <i>Mixed Fry of Squid and Shrimp</i>	€ 11,00
Cernia arrosto * <i>Roasted grouper</i>	€ 11,00
Calamari alla griglia * <i>Grilled squid</i>	€ 10,00
Pesce Fresco (all'etto) <i>Fresh Fish (per hectogram)</i>	€ 4,50
Bistecca ai ferri <i>Grilled steak</i>	€ 9,00
Filetto di manzo ai tre pepi <i>Beef fillet with three peppers</i>	€ 15,00
Grigliata di Carne mista * (Mini burger di wagyu, Costoletta d'Agnello, Arrostitini di ovino, Arista di Maiale) <i>Grilled Meat (Wagyu mini burger, Lamb Chops, Sheep Skewers, Pork Dough loin)</i>	€ 12,00
Stinco di Maiale al forno con patate <i>Baked pork knuckle with potatoes</i>	€ 14,00
Baffa di costine di suino arrosto alla paprika dolce con patate <i>Baffa of roasted pork ribs with sweet paprika and potatoes</i>	€ 20,00
Arrostitini di Ovino o Suino * <i>Sheep or Pork skewers</i>	€ 9,00
Hamburger di chianina & patate a barchetta con buccia * <i>Chianina burger & boat potatoes with peel *</i>	da gr. 200 € 12,00 / da gr. 300 € 15,00 from gr. 200 € 12.00 / from gr. 300 € 15.00

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - * Some products may be deep frozen

Alcuni prodotti possono provocare allergie o intolleranze (Olio, Pepe, Aglio, Peperoncino, Mandorle, etc.) per informazioni rivolgersi al personale
Some products may cause allergies or intolerances (Oil, Pepper, Garlic, Hot Pepper, Almonds, etc.) for information contact the staff

Contorni - Side Dishes

Insalata verde <i>Green salad</i>	€ 3,00
Insalata Mista (insalata verde, pomodorino, radicchio) <i>Mixed salad (green salad, tomato, radicchio)</i>	€ 3,00
Grigliata di Verdure <i>Grilled Vegetables</i>	€ 5,00
Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	€ 4,00

Frutta - Fruit

Frutta <i>Fruit</i>	€ 3,00
-------------------------------	--------

Dolce - Sweet

Panna cotta con cioccolato / caramello / amarena <i>Panna cotta with chocolate / caramel / black cherry</i>	€ 3,00
Panna cotta con pistacchio <i>Panna cotta with pistachio</i>	€ 4,00
Parfait al pistacchio con glassa all'amarena (gluten free) <i>Pistachio parfait with amarena icing (gluten free)</i>	€ 4,00
Parfait alle mandorle (gluten free) <i>Parfait with almonds (gluten free)</i>	€ 3,00
Semifreddo al cioccolato <i>Chocolate semifreddo</i>	€ 3,00
Tortino cuore caldo al cioccolato <i>Hot chocolate cake</i>	€ 3,00
Cappelletti di ricotta <i>"Cappelletti" with ricotta cheese</i>	€ 3,00
Tortino settestrati all'arancia / settestrati al pistacchio / sorbetto al limone con cuore di sciroppo alla fragola / gelato lime <i>Orange settestrati pie / pistachio settestrati / lemon sorbet with strawberry syrup heart, lemon ice cream</i>	€ 3,00
Mini cheesecake ai frutti di bosco (GLUTEN FREE) <i>Mini cheesecake with berries (GLUTEN FREE)</i>	€ 4,00
Tartufo bianco al caffè con granella di cocco <i>Coffee white truffle with coconut grains</i>	€ 3,00
Tartufo al cacao <i>Cocoa truffle</i>	€ 3,00
Mini Tiramisù (GLUTEN FREE) <i>Mini Tiramisu (GLUTEN FREE)</i>	€ 4,00
Torte gelato vari gusti <i>Ice cream cakes various flavors</i>	€ 3,00

Sabato e Domenica buffet di dolci del giorno

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - *Some products may be deep frozen
Alcuni prodotti possono provocare allergie o intolleranze (Olio, Pepe, Aglio, Peperoncino, Mandorle, etc.) per informazioni rivolgersi al personale
Some products may cause allergies or intolerances (Oil, Pepper, Garlic, Hot Pepper, Almonds, etc.) for information contact the staff

Pizze Gourmet - Gourmet pizzas

Al Cous Cous * (pomodoro, mozzarella, cous cous di pesce, gamberetti, prezzemolo, aglio) <i>(tomato, mozzarella, fish cous cous, shrimp, parsley, garlic)</i>	€ 9,00
Appetitosa (pomodoro, mozzarella, porchetta, salsiccia, cipolla) <i>(tomato, mozzarella, porchetta, sausage, onion)</i>	€ 8,00
A' Pasqualora (sugo di salsiccia grossa con finocchietto, mozzarella, aglio e mollica, prezzemolo) <i>(sauce of big sausage with fennel, mozzarella, garlic and breadcrumbs, parsley)</i>	€ 7,50
Ai Porcini (pomodoro, mozzarella, funghi porcini) <i>(tomato, mozzarella, porcini mushrooms)</i>	€ 7,50
Dell' Ammiraglio * (pomodoro, mozzarella, fritto di calamari e gamberi, aglio, prezzemolo) <i>(tomato, mozzarella, fried squid and shrimp, garlic, parsley)</i>	€ 9,00
Genovese (mozzarella, pesto alla genovese, gamberi, pomodoro secco, aglio) <i>(mozzarella, genoese pesto, shrimp, dry tomato, garlic)</i>	€ 8,50
Gran Biscotto (mozzarella di bufala DOP, prosciutto gran biscotto in uscita) <i>(buffalo mozzarella, "Gran biscotto" ham)</i>	€ 8,00
Mai Mangiata (pomodoro, mozzarella, funghi trifolati, burrata, speck) <i>(tomato, mozzarella, mushrooms, burrata, speck)</i>	€ 9,00
Pugliese (stracciatella di burrata, crudo di parma, ciliegino, basilico, olio d'oliva tutto in uscita) <i>(burrata stracciatella, Parma ham, cherry tomato, basil, olive oil uncooked seasonings)</i>	€ 8,50
Sfiziosa (mozzarella di bufala DOP, funghi porcini, speck e noci in uscita) <i>(buffalo mozzarella, porcini mushrooms, speck and walnuts)</i>	€ 9,00

Pizze

Agorà (pomodoro, mozzarella, funghi freschi, salame piccante, salsiccia, svizzero) <i>(tomato, mozzarella, fresh mushrooms, spicy salami, sausage, swiss cheese)</i>	€ 7,00
Ai Friarielli (pomodoro, mozzarella, salsiccia sbriciolata, patate al forno aromatizzate, friarielli) <i>(tomato, mozzarella, crumbled sausage, aromatized baked potatoes, friarielli)</i>	€ 7,50
Ai Quattro Formaggi (mozzarella, svizzero, gorgonzola, parmigiano) <i>(mozzarella, swiss cheese, gorgonzola, Parmesan cheese)</i>	€ 5,50
Al Salmone (pomodoro, mozzarella, salmone, prezzemolo) <i>(tomato, mozzarella, salmon, parsley)</i>	€ 7,00
All' Amatriciana (pomodoro, mozzarella, pancetta, olive snocciate, pecorino, prezzemolo, cipolla, olio di peperoncino) <i>(tomato, mozzarella, bacon, olives, pecorino cheese, parsley, onion, chili oil)</i>	€ 6,50

Per ogni eventuale aggiunta i prezzi subiranno una maggiorazione a secondo del tipo di ingrediente scelto, tale aumento sarà proporzionato nelle tabische.

For possible addition prices will be increased according to the type of ingredient chosen, this increase will be proportionate in the tabische.

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - *Some products may be deep frozen

Alcuni prodotti possono provocare allergie o intolleranze (Olio, Pepe, Aglio, Peperoncino, Mandorle, etc.) per informazioni rivolgersi al personale
Some products may cause allergies or intolerances (Oil, Pepper, Garlic, Hot Pepper, Almonds, etc.) for information contact the staff

Pizze

Biancaneve (mozzarella) (mozzarella)	€ 4,00
Calzone (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) (tomato, mozzarella, cooked ham)	€ 5,50
Caprese (mozzarella di bufala DOP, pomodoro ciliegino, basilico, origano) (buffalo mozzarella, cherry tomato, basil, oregano)	€ 6,50
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, wurstel intero, carciofi, olive) (tomato, mozzarella, cooked ham, fresh mushrooms, wurstel, artichokes, olives)	€ 6,50
Carciofotto (pomodoro, mozzarella, carciofi, pancetta, cipolla, olive snocciolate) (tomato, mozzarella, artichokes, bacon, onion, pitted olives)	€ 6,00
Del Don (mozzarella, gorgonzola, panna, speck) (mozzarella, gorgonzola, cream, speck)	€ 6,00
Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante) (tomato, mozzarella, spicy salami)	€ 5,50
Don Giovanni (mozzarella, spinaci, panna, prosciutto cotto, parmigiano) (mozzarella, spinach, cream, cooked ham, Parmesan cheese)	€ 6,00
Du' Parrinu (pomodoro, mozzarella, ciliegino, prosciutto cotto, acciughe, salame piccante, aglio, cipolla, olive snocciolate) (tomato, mozzarella, cherry tomato, cooked ham, anchovies, spicy salami, garlic, onion, olives)	€ 8,00
Greca (mozzarella, stracchino, tonno, rucola, scaglie di parmigiano, limone) (mozzarella, stracchino, tuna, rocket, parmesan flakes, lemon)	€ 7,00
Italia (pomodoro, mozzarella, ciliegino, rucola, scaglie di parmigiano) (tomato, mozzarella, cherry tomato, rocket, parmesan flakes)	€ 6,50
Katiuscia (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, wurstel intero, uovo) (tomato, mozzarella, cooked ham, fresh mushrooms, wurstel, egg)	€ 6,50
Margherita (pomodoro, mozzarella) (tomato, mozzarella)	€ 4,50
Margherita al Cotto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) (tomato, mozzarella, cooked ham)	€ 5,50
Margherita ai Funghi (pomodoro, mozzarella, funghi freschi) (tomato, mozzarella, fresh mushrooms)	€ 5,00
Margherita ai Wurstel (pomodoro, mozzarella, wurstel) (tomato, mozzarella, wurstel)	€ 5,00
Marinara* (pomodoro, mozzarella, frutti di mare, prezzemolo, aglio, cipolla) (tomato, mozzarella, seafood, parsley, garlic, onion)	€ 9,00
Mari e Monti * (pomodoro, mozzarella, funghi freschi, gamberetti, prezzemolo, aglio) (tomato, mozzarella, fresh mushrooms, shrimp, parsley, garlic)	€ 8,00

Per ogni eventuale aggiunta i prezzi subiranno una maggiorazione a secondo del tipo di ingrediente scelto, tale aumento sarà proporzionato nelle tabische.

For possible addition prices will be increased according to the type of ingredient chosen, this increase will be proportionate in the tabische.

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - * Some products may be deep frozen

Alcuni prodotti possono provocare allergie o intolleranze (Olio, Pepe, Aglio, Peperoncino, Mandorle, etc.) per informazioni rivolgersi al personale
Some products may cause allergies or intolerances (Oil, Pepper, Garlic, Hot Pepper, Almonds, etc.) for information contact the staff

Pizze

Messicana (pomodoro, mozzarella, peperoni, pancetta, cipolla, mais) <i>(tomato, mozzarella, peppers, bacon, onion, corn)</i>	€ 6,00
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) <i>(tomato, mozzarella, anchovies, oregano)</i>	€ 5,00
Ortaggi (verdure grigliate) (pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane, funghi freschi) <i>(tomato, mozzarella, zucchini, peppers, eggplant, fresh mushrooms)</i>	€ 6,50
Panino al Forno (mozzarella, prosciutto cotto) <i>(mozzarella, cooked ham)</i>	€ 5,00
Parma (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo) <i>(tomato, mozzarella, raw ham)</i>	€ 6,00
Parmigiana (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane grigliate, parmigiano) <i>(tomato, mozzarella, cooked ham, grilled eggplant, Parmesan cheese)</i>	€ 6,50
PataPizza (pomodoro, mozzarella, patatine) <i>(tomato, mozzarella, chips)</i>	€ 5,50
Primavera (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di parmigiano) <i>(tomato, mozzarella, bresaola, rocket, parmesan flakes)</i>	€ 7,50
Profumo di Campagna (pomodoro, mozzarella, aglio, funghi freschi, olive snocciolate, parmigiano, cipolla, origano, prezzemolo) <i>(tomato, mozzarella, garlic, fresh mushrooms, olives, parmesan cheese, onion, oregano, parsley)</i>	€ 6,00
Quattro Gusti (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofi, wurstel) <i>(tomato, mozzarella, cooked ham, fresh mushrooms, artichokes, wurstel)</i>	€ 6,50
Rianata (pomodoro, acciughe, prezzemolo, aglio, pecorino, olio, origano) <i>(tomato, anchovies, parsley, garlic, pecorino, oil, oregano)</i>	€ 5,00
Rustica (pomodoro, mozzarella, peperoni, salsiccia, cipolla, origano) <i>(tomato, mozzarella, peppers, sausage, onion, oregano)</i>	€ 6,00
Salsicciotta (pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, prezzemolo, origano) <i>(tomato, mozzarella, sausage, onion, parsley, oregano)</i>	€ 6,00
Saporita (pomodoro, mozzarella, salame piccante, pancetta, spinaci, salsiccia, parmigiano) <i>(tomato, mozzarella, spicy salami, bacon, spinach, sausage, parmesan cheese)</i>	€ 7,00
Siciliana (pomodoro, mozzarella, acciughe, prezzemolo, pecorino, cipolla, origano) <i>(tomato, mozzarella, anchovies, parsley, pecorino, onion, oregano)</i>	€ 5,50
Tirolese (pomodoro, mozzarella, funghi trifolati, scamorza affumicata, speck in uscita) <i>(tomato, mozzarella, mushrooms, scamorza, speck)</i>	€ 7,00
Tonno e Cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, prezzemolo) <i>(tomato, mozzarella, tuna, onion, parsley)</i>	€ 6,50

Tabisca per tre persone

da € 10,00 a € 17,00

Per ogni eventuale aggiunta i prezzi subiranno una maggiorazione a secondo del tipo di ingrediente scelto, tale aumento sarà proporzionato nelle tabische.

For possible addition prices will be increased according to the type of ingredient chosen, this increase will be proportionate in the tabische.

** Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - * Some products may be deep frozen*

Alcuni prodotti possono provocare allergie o intolleranze (Olio, Pepe, Aglio, Peperoncino, Mandorle, etc.) per informazioni rivolgersi al personale

Some products may cause allergies or intolerances (Oil, Pepper, Garlic, Hot Pepper, Almonds, etc.) for information contact the staff








Bevande - Beverages

Acqua Minerale Ferrarelle <i>Mineral Water "Ferrarelle"</i>	0,75 cl.	€ 3,00
Acqua Minerale Fontenoce <i>Mineral Water "Fontenoce"</i>	0,75 cl.	€ 2,50
Acqua Minerale Mangiatorella <i>Mineral Water "Mangiatorella"</i>	0,75 cl.	€ 2,00
Acqua Minerale <i>Mineral Water</i>	½ lt.	€ 1,00
Coca Cola	1 lt.	€ 3,00
Coca Cola / Coca Cola zero	33 cl.	€ 1,60
Fanta	33 cl.	€ 1,60
Sprite	33 cl.	€ 1,60
Sorbetto al limone (gluten free) <i>Lemon sorbet (gluten free)</i>		€ 3,00
Caffè <i>Coffee</i>		€ 1,00
Caffè decaffeinato <i>Decaffeinated coffee</i>		€ 1,50
Amari e Grappe <i>Amari and Grappe</i>		€ 3,00
Whisky		€ 4,00
Cognac		€ 5,00







Birre in bottiglia- Bottled beers

Moretti - Heineken - Beck's	33 cl. 66 cl.	€ 2,50 € 3,50
Birra dello Stretto	66 cl.	€ 4,50
Birra dello Stretto (non filtrata)	33 cl.	€ 3,50
Paulaner	50 cl.	€ 4,00
HackerPschorr (Kellerbier / Weissbier)	50 cl.	€ 5,00
Birra Messina "Cristalli di Sale"	50 cl.	€ 4,00
Birra artigianale 24 Baroni (produzione Nicosia) <i>Craft beer 24 Baroni (Nicosia production)</i>	75 cl.	€ 13,00
Peroni (GLUTEN FREE)	33 cl.	€ 3,50

Vini Bianchi Siciliani - White Sicilian Wines

Produzione	Nome del vino	Uvaggio	Prezzo
Alessandro di Camporeale	 Benedè	Catarratto	€ 13,00
Alessandro di Camporeale	 Vigna di Mandranova	Grillo	€ 18,00
Alessandro di Camporeale	 Kaid	Sauvignon Blanc	€ 18,00
Alessandro di Camporeale	 Trainara	Etna Bianco	€ 25,00
Azienda Agricola G. Milazzo	 Bianco di Nera	Vitigni autoctoni	€ 20,00
Azienda Agricola G. Milazzo	 Maria Costanza	Inzolia dominante supportata da alcune selezioni di biotipi di Chardonnay	€ 25,00
Azienda Agricola G. Milazzo	 Terre della Baronia	Catarratto lucido	€ 16,00
Baglio del Cristo di Campobello	Adénzia	Grillo/Inzolia D.O.C.	€ 18,00
Baglio del Cristo di Campobello	Lalùci	Grillo D.O.C.	€ 20,00
Baglio del Cristo di Campobello	C.D.C.	Grillo, Chardonnay, Inzolia, Catarratto	€ 13,00
Cantine Fina	Kikè	Traminer Aromatico, Sauvignon Blanc	€ 15,00
Cantine Fina	Taif	Zibibbo secco	€ 15,00
Cantine Fina	Kebrilla	Grillo	€ 15,00
Cantine Paolini	Sicilien	Grillo	€ 7,00
Cantine Paolini	Sicilien (375 ml)	Grillo	€ 5,00
Cantine Paolini	Gurgò	Grillo	€ 10,00
Cantine Paolini	Gurgò	Chardonnay	€ 10,00
Cantine Pellegrino	Gibelè	Zibibbo secco	€ 15,00
Cantine Pellegrino	Traimari Frizzante	Catarratto zibibbo	€ 13,00
Cantine Pellegrino	Il Salinaro	Grillo	€ 16,00
Cantine Pellegrino	Kelbi	Catarratto	€ 16,00
Donnafugata	Anthilia	Catarratto, varietà prevalente; il blend si completa con altri vitigni autoctoni ed internazionali	€ 13,00
Donnafugata	Anthilia (375 ml)	Catarratto, varietà prevalente; il blend si completa con altri vitigni autoctoni ed internazionali	€ 7,00
Donnafugata	Lighea	Zibibbo (Moscato di Alessandria)	€ 17,00
Donnafugata	Sur Sur	Grillo	€ 15,00
Donnafugata	Sur Sur (375 ml)	Grillo	€ 7,00
Donnafugata	Prio	Catarratto lucido	€ 17,00
Eisacktaler (Alto Adige)	Gewurztraminer		€ 15,00
Eisacktaler (Alto Adige)	Kerner		€ 15,00
Tenute Lombardo	Bianco d'Altura	Catarratto	€ 17,00
Tenute Lombardo	Un'anime	Catarratto, Grillo, Moscato	€ 16,00

Vini Rossi Siciliani - Red Sicilian Wines

Produzione	Nome del vino	Uvaggio	Prezzo
Alessandro di Camporeale	 Donnatà	Nero d'Avola D.O.C.	€ 13,00
Alessandro di Camporeale	 Kaid	Syrah	€ 25,00
Alessandro di Camporeale	 Kaid (vendemmia tardiva)	Syrah cl.50	€ 40,00
Alessandro di Camporeale	 Croceferrò	Etna rosso	€ 25,00
Azienda Agricola G. Milazzo	 Maria Costanza	Nero d'Avola D.O.P.	€ 35,00
Azienda Agricola G. Milazzo	 Terre della Baronìa	Nero d'Avola / Perricone	€ 20,00
Baglio del Cristo di Campobello	Adénzia	Nero d'Avola / Syrah D.O.C.	€ 20,00
Baglio del Cristo di Campobello	Lu Patri	Nero d'Avola D.O.C.	€ 30,00
Baglio del Cristo di Campobello	C.D.C.	Nero d'Avola , Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot	€ 13,00
Cantine Fina	Syrah	Syrah I.G.P.	€ 18,00
Cantine Paolini	Sicilien	Nero d'Avola D.O.C.	€ 7,00
Cantine Paolini	Sicilien (375 ml)	Syrah	€ 5,00
Cantine Paolini	Gurgò	Nero d'Avola D.O.C.	€ 10,00
Cantine Paolini	Gurgò	Frappato - Syrah	€ 10,00
Cantine Pellegrino	Finimondo	Syrah, Nero d'Avola	€ 13,00
Cantine Pellegrino	Gazzerotta	Nero d'Avola	€ 16,00
Cantine Pellegrino	Rinazzo	Syrah	€ 16,00
Donnafugata	Sedara	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e altre uve	€ 14,00
Donnafugata	Sedara (375 ml)	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e altre uve	€ 7,00
Donnafugata	Sherazade	Nero d'Avola D.O.C.	€ 15,00
Donnafugata	Sherazade (375 ml)	Nero d'Avola D.O.C.	€ 7,00
Donnafugata	Floramundi	Cerasuolo di Vittoria D.O.C.S.	€ 20,00
Donnafugata	Tancredi	Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Syrah	€ 30,00
Tenute Lombardo	Nero D'Altura	Nero d'Avola	€ 20,00
Tenute Lombardo	Eimi	Nero d'Avola barrique	€ 35,00

Vini Rosati - Rosé wines

Cantine Pellegrino	Albaria	Frappato	€ 15,00
--------------------	---------	----------	---------

Agorá srl

Agorà s.r.l.

C.da Torrelunga Puleo, 486 - 91025 Marsala (TP)

Tel/Fax 0923 720044

www.pizzeriaristoranteagora.it - agoramarsala@libero.it

