

WELCOME  
to

*Flavia*   
RISTORANTE

Gli ingredienti evidenziati in grassetto rappresentano ingredienti, sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, ai sensi dell'allegato II del Reg. (CE) n. 1169/2011.

In alcuni periodi dell'anno, i prodotti segnati con \* possono essere surgelati.

Servizio 10%

The ingredients highlighted in bold represent ingredients, substances or products that cause allergies or intolerances, according to annex II of Reg. (EC) no. 1169/2011.

In certain periods of the year, the products marked with \* may be frozen.

Service Charge 10%

# Flavia

RISTORANTE

## PIZZE

**IMPASTO BASE:** Farina di rimacino, farina tipo "00", acqua, sale, lievito  
**DOUGH:** ground flour, flour type 00, water, salt, yeast

### FLAVIA €12,00

Pomodoro, **mozzarella**, **pesce spada\***, melanzane, **gamberi\***, **mollica** tostata (contiene: **glutine**), granella di **pistacchio**, salmoriglio e menta.  
Tomato sauce, **mozzarella cheese**, **swordfish\***, eggplant, **shrimp\***, toasted **crumb** (contains: **gluten**), **pistachio** grain, salmorejo and mint.

### LIDO FIORI €9,00

**Mozzarella**, **mortadella** (contiene **pistacchio**), granella di **pistacchio**, ciliegie di **mozzarella** a crudo.  
**Mozzarella cheese**, **mortadella** (contains: **pistachio nuts**), **pistachio** grain, **mozzarella** cheese.

### RUSTICA €9,00

**Pizza Pane**, **mozzarella** di bufala, prosciutto crudo, pomodoro ciliegino, basilico, condita a crudo.  
**Pizza Bread**, **buffalo mozzarella** cheese, raw ham, cherry tomato, basil, ingredients added after cooking.

### VELIERO €12,00

Pomodoro, **Mozzarella**, **gamberi\***, **salmone**, **surimi\***, salmoriglio.  
Tomato sauce, **Mozzarella**, **shrimp\***, **salmon**, **surimi\***, salmorejo.

### ARGENTIERA €12,00

Pomodoro, **mozzarella**, zucchine, **gamberi\***, granella di **pistacchio**  
Tomato sauce, **mozzarella cheese**, zucchini, **shrimps\***, chopped **pistachios**

### VEGANA €8,50

Pomodoro, melanzane, funghi freschi, spinaci, carciofi, salmoriglio, zucchine.  
Tomato sauce, eggplant, fresh mushrooms, spinach, artichokes, salmorejo, zucchini.

# Flavia

RISTORANTE

## PIZZE

**IMPASTO BASE:** Farina di rimacino, farina tipo "00", acqua, sale, lievito  
**DOUGH:** ground flour, flour type 00, water, salt, yeast

### MARGHERITA €5,00

Pomodoro, **mozzarella**, origano.  
Tomato sauce, **mozzarella cheese**, oregano.

### SICILIANA €6,00

Pomodoro, **acciughe**, cipolla, **pecorino**, origano.  
Tomato sauce, **anchovies**, onion, pecorino **cheese**, oregano.

### ROMANA €6,50

Pomodoro, **mozzarella**, prosciutto cotto, origano.  
Tomato sauce, **mozzarella cheese**, baked ham, oregano.

### 4 GUSTI €8,00

Pomodoro, **mozzarella**, prosciutto cotto, funghi freschi.  
Tomato sauce, **mozzarella cheese**, baked ham, fresh mushrooms.

### CAPRICCIOSA €9,00

Pomodoro, **mozzarella**, prosciutto cotto, funghi freschi, wurstel, **uovo** sodo.  
Tomato sauce, **mozzarella cheese**, baked ham, fresh mushrooms, wurstel, boiled **egg**.

### DIAVOLA €6,50

Pomodoro, **mozzarella**, salame piccante, origano.  
Tomato sauce, **mozzarella cheese**, spicy salami, oregano.

### VALTELLINA €10,00

Pomodoro, **mozzarella**, rucola, prosciutto crudo, scaglie di **grana padano**, pomodoro ciliegino (contiene: lisozima da **uovo** e **latte**)  
Tomato sauce, **mozzarella**, rocket salad, raw ham, grana padano **cheese** flakes, cherry tomato  
(contains: **egg, milk**).

### 4 FORMAGGI €9,00

Pomodoro, **mozzarella**, **emmenthal**, **gorgonzola**, **parmigiano**  
(contiene: lisozima da **uovo** e **latte**).  
Tomato sauce, **Mozzarella cheese**, **emmenthal cheese**, **gorgonzola**, parmesan **cheese** (contains: **egg, milk**).

# Flavia

RISTORANTE

PIZZE

**IMPASTO BASE: Farina di rimacino, farina tipo "00", acqua, sale, lievito**

**DOUGH: ground flour, flour type 00, water, salt, yeast**

## VEGETARIANA

€9,50

Pomodoro, **mozzarella**, funghi freschi, melanzane, spinaci, carciofi, zucchine, salmoriglio.  
Tomato sauce, **mozzarella cheese**, fresh mushrooms, eggplant, spinach, artichokes, zucchini, salmorejo.

## MARI E MONTI

€12,00

Pomodoro, **mozzarella**, **gamberi\***, spinaci, funghi freschi, salsiccia, salmoriglio.  
Tomato sauce, **mozzarella cheese**, **shrimps\***, spinach, fresh mushrooms, sausage, salmorejo.

## TURCA

€9,00

Pomodoro, **mozzarella**, salame piccante, melanzane, emmenthal, **mollica** tostata (Contiene **Glutine**).

Tomato sauce, **mozzarella cheese**, spicy salami, eggplant, emmenthal cheese, toasted crumbs  
(Contains: **gluten**).

## PATA PIZZA

€8,00

Pomodoro, **mozzarella**, patatine fritte.  
Tomato sauce, **mozzarella cheese**, french fries

## FRUTTI DI MARE

€12,00

Pomodoro, **mozzarella**, **pesce** misto\* (Contiene: **crostacei**, **molluschi**), salmoriglio.  
Tomato sauce, **mozzarella cheese**, mixed **fish\*** (Contains: **crustaceans**, **molluscs**), salmorejo.

## AI GAMBERI

€11,00

Pomodoro, **mozzarella**, **gamberi\***, salmorejo.  
Tomato sauce, **mozzarella cheese**, **shrimp\***, salmorejo.

# Flavia

RISTORANTE

## PIZZE

**IMPASTO BASE:** Farina di rimacino, farina tipo "00", acqua, sale, lievito  
**DOUGH:** ground flour, flour type 00, water, salt, yeast

### VERDE MARE

€12,00

Mozzarella, gamberi, pesto genovese, granella di **pistacchio**, **mollica** tostata.  
Mozzarella cheese, shrimps, pesto sauce, chopped **pistachios**, toasted **bread** crumbs.

### NORMA

€8,50

Pomodoro, **Mozzarella**, melanzane, basilico, **ricotta** salata.  
Pomodoro, **Mozzarella cheese**, eggplant, basil, salted **ricotta cheese**.

### AL TONNO

€8,00

Pomodoro, **mozzarella**, **tonno**, cipolla, origano.  
Tomato sauce, **mozzarella cheese**, tuna **fish**, onion, organ.

### PARMIGIANA

€8,00

Pomodoro, **mozzarella**, prosciutto cotto, melanzane, **grana padano**  
(Contiene: **uovo**, **latte**), origano.  
Tomato sauce, **mozzarella cheese**, baked ham, eggplant, **cheese** (Contains: **egg**, **milk**) organ.

### SFIZIOSA

€12,00

Pomodoro, **mozzarella**, **mascarpone**, **salmone**, granella di **pistacchio**.  
Tomato sauce, **mozzarella cheese**, mascarpone **cheese**, **salmon**, **pistachio** grain.

### SAPORITA

€9,00

Pomodoro, **mozzarella**, bresaola, scaglie di **grana**. (Contiene: **uovo**, **latte**)  
Tomato sauce, **mozzarella cheese**, bresaola, parmesan **cheese** flakes. (Contains: **egg**, **milk**)

### TARTUFATA

€12,00

Pomodoro, **mozzarella**, funghi tartufati, prosciutto crudo, **scaglie di grana**.  
Tomato sauce, **mozzarella cheese**, truffled mushrooms, raw ham, **grana padano cheese** flakes.

### BOSCAIOLA

€10,00

Pomodoro, **mozzarella**, funghi freschi, salsiccia, pancetta, **panna**.  
Tomato sauce, **mozzarella cheese**, fresh mushrooms, sausage, bacon, cooking **cream**.

# Flavia

RISTORANTE

## ANTIPASTI DI PESCE FISH APPETIZERS

**INSALATA DI MARE** €14,00  
**SEA SALAD**

Polpo\*, cozze\*, gamberi\*, surimi\*, calamari\*, insalatina, sedano, prezzemolo, aglio.  
Octopus\*, mussels\*, shrimps\*, surimi\*, squids\*, salad, celery, parsley, garlic

**COCKTAIL DI GAMBERI** €13,00  
**SHRIMP COCKTAIL**

Insalata, gamberi\*, salsa rosa (Contiene: uovo, senape), prezzemolo.  
Salad, shrimp\*, pink sauce, (Contains: egg, mustard), parsley.

**POLPO\* SCOTTATO** €15,00  
**SEA RED OCTOPUS**

**COZZE SCOPPIATE** €12,00  
**PENN COVE MUSSELS**

**SINFONIE DI MARE** €20,00  
**SEA SYMPHONIES**

Gamberoni\* di Mazara marinati, crostino al salmone,  
cocktail di gamberi\* (Contiene: crostacei, senape, uovo), insalata di mare  
(Contiene: sedano, crostacei, molluschi, pesce, solfiti),  
spatola in agrodolce (Contiene: pesce, solfiti) COZZE.

Marinated prawns, salmon crouton, shrimp\* cocktail (Contains: crustaceans mustard, egg)  
seafood salad (Contains: celery crustaceans, molluscs, fish, sulfites swordfish in a crust),  
sulphites, sweet and sour spatula (Contains: celery, molluscs, ceustaceans, fish), mussels.

# Flavia

RISTORANTE

## ANTIPASTI APPETIZERS

### RUSTICO SICILIANO SICILIAN RUSTIC

€18,00

Olive, **caponata** (Contiene: **sedano**), pomodori secchi, carciofi, **vastedda del belice**, **pecorino**, **primo sale**, **crostino** con bufala e alici, **crostino** trapanese, **crostino** con patè di olive nere, **salumi vari**.

Olives, **caponata**, dried tomatoes, artichokes, **mixed sicilian cheese**, **crostini** with buffalo mozzarella and anchovies, **crostini** trapanese, **crostini** with olive patè, **various cured meats**.

### CARRELLATA DI BRUSCHETTE (n° 10) €10,00

(Contiene: **Glutine**, latte, sedano, solfiti)

### ROUNDUP OF BRUSCHETTA (n° 10)

(Contains: **Gluten**, milk, celery, sulphites)

### ARMONIE DI FRITTURE FRIES HARMONIES

€12,00

**Panelle**, patatine\*, crochette\* (Contiene: **frumento**, solfiti), olive ascolane\*

(Contiene: **frumento**, uovo, latte, sedano, soia), **mozzarelline**\*. (Contiene: frumento, uovo, latte, sedano, soia)

**Panelle**, chips\*, potato croquettes\* (Contains: **wheat**, sulphur dioxide), stuffed olives

(Contains: **wheat**, egg, milk, celery, soy), breaded **mozzarella** bits\* (Contains: **wheat**, egg, milk, celery, soy)

# Flavia

RISTORANTE

## PRIMI PIATTI DI CARNE MEAT FIRST COURSES

### PENNE ALLA BOLOGNESE €10,00

**Penne**, macinato di bovino e suino, aglio, cipolla, carote, **sedano**, pomodoro, vino

**Penne**, Bolognese sauce (Contains: onion, carrot, **celery**, garlic).

### BUSIATA ALLA NORMA €10,00

**Busiate**, pomodoro, melanzane, basilico.

**Busiate**, tomato, eggplant, basil.

### BUSIATA ALLA BOSCAIOLA €12,00

**Busiate**, funghi, salsiccia, cipolla, **panna**, pomodoro.

**Busiate**, mushrooms, sausage, onion, cooking **cream**, tomato.

### RISOTTO ALLA TIROLESE €12,00

**Riso**, pancetta, pesto di **pistacchio**, funghi, aglio

**Rice**, bacon, **pistachio** pesto, mushrooms, garlic.

### PENNE AL POMODORO €7,00

**Penne**, pomodoro, olio, aglio, carote, cipolla.

**Busiate**, tomato sauce, garlic, carrot, onion.



# Flavia

RISTORANTE

## PRIMI PIATTI DI PESCE FISH FIRST COURSES

**LINGUINE ALLO SCOGLIO** €15,00

**Linguine**, misto **pesce\*** (Contiene: **crostacei, molluschi**), aglio e prezzemolo.

**Linguine**, mixed **fish\*** (Contains: **crustaceans, molluscs**), garlic and parsley.

**BUSIATA ALLA MESSINESE** €14,00

**Busiate**, pomodoro, melanzane, **pesce spada\***, menta.

**Busiate**, tomato, eggplant, **swordfish\***, mint.

**SPAGHETTI AL CARTOCCIO** €16,00

**Spaghetti**, misto di **pesce\*** (Contiene: **crostacei, molluschi**), salsa di pomodoro, **panna**.

**Spaghetti**, mixed **seafood\*** (Contains: **crustaceans, molluscs**), tomato sauce, cooking **cream**

**BUSIATA GAMBERO ROSSO DI MAZARA** €18,00

**Busiate**, **gamberoni**, **aglio**, aromi, spezie, prezzemolo.

**Busiate**, Mazara's **prawns**, **garlic**, seasoning, spices, parsley.

**RISOTTO GAMBERETTI E PISTACCHIO** €15,00

Riso, **gamberetti\***, **pistacchio**, aglio, **vino** (Contiene: **solfiti**)

Rice, **shrimps\***, **pistachio**, garlic, **wine** (Contains: **sulphites**)

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE** €16,00

**Spaghetti**, olio, aglio, **vongole\***, prezzemolo.

**Spaghetti**, oil, garlic, parsley, **clams\***.

**SPAGHETTI AL NERO DI SEPIA** €16,00

**Spaghetti**, olio, aglio, prezzemolo, pomodoro, nero di **seppia**, **seppia**.

**Spaghetti**, oil, garlic, parsley, tomato sauce, **cuttlefish** (Contains: **gluten, mussels**).

*Flavia*  
RISTORANTE

SECONDI DI CARNE  
MEAT DISHES

TAGLIATA DI MANZO €16,00  
CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA  
(UOVO, LATTE)  
SLICED STEAK, ROCKET SALAD, GRANA CHEESE FLAKES  
(EGG; MILK)

SCALOPPINE AI FUNGHI €15,00  
(Contiene: **frumento**)  
ESCALOPES WITH MUSHROOMS  
(Cotains: **wheat**)

BISTECCA AI FERRI €12,00  
GRILLED STEAK

COTOLETTA DI POLLO PANATO €13,00  
(GLUTINE) CON PATATINE FRITTE  
BREADED (GLUTEN) CHICKEN CUTLET WITH  
FRENCH FRIES

# Flavia

RISTORANTE

## SECONDI DI PESCE FISH DISHES

**GAMBERONI\* DI MAZARA GRIGLIATI n°4** €25,00  
(Contiene: **crostacei**)

**GRILLED PRAWNS\***  
(Contains: **crustaceans**)

**ZUPPA DI COZZE** €14,00  
**MUSSEL SOUP**

**CALAMARI\* ALLA GRIGLIA** €16,00  
**GRILLED SQUID**

**PESCE SPADA\* ALLA GRIGLIA** €15,00  
**GRILLED SWORDFISH**

**PESCE SPADA\* IN CROSTA** €16,00  
(Contiene: **frumento, pesce**)  
**SWORDFISH IN CRUST**  
(Contains: **wheat, fish**)

**FRITTURA DI PESCE\*** €18,00  
**Calamari, gamberi** (Contiene: **crostacei, molluschi, farina di grano tenero**)  
**FRIED FISH**  
**squids and shrimps** (Contains: **crustaceans, molluscs, wheat**)

**GRIGLIATA DI PESCE** €25,00  
**orata, pesce spada\*, calamari\*, gamberoni\* di Mazara** (Contiene: **pesce, crostacei, molluschi**)  
**GRILLED SEAFOOD**  
**sea bream fish, sea bass fish, sword fish\*, squid fish\*, prawns\* of Mazara** (Contains: **fish, crustaceans, molluscs**).

# Flavia

RISTORANTE

## INSALATONE O CONTORNI

SALADS OR SIDE DISH

### BRESAOLA ALLA VALTELLINA

€12,00

Rucola e scaglie di **grana** padano (Contiene: lisozima da **latte, uovo**)  
Rocket and **cheese**, flakes (Contains: **milk, egg**)

### INSALATA CAPRESE

€10,00

Pomodoro, **mozzarella**, basilico.  
Tomato, **mozzarella cheese**, basil.

### INSALATA VERDE

€5,00

Lattuga.  
Lettuce.

### INSALATA MISTA

€8,00

Lattuga, radicchio, pomodoro, mais.  
Lettuce, radicchio, tomato, sweet corn.

### INSALATA PARADISO

€12,00

Lattuga, radicchio, pomodoro, mais, rucola, olive, **mozzarelline, tonno**.  
Lettuce, radicchio, tomato, sweet corn, rocket salad, olives, **mozzarella cheese, tuna fish**.

## FRUTTA

FRUTTA DI STAGIONE PER PORZIONE  
SEASONAL FRUIT

€4,00

# Flavia

RISTORANTE

## DESSERT

|  |       |
|--|-------|
| <b>TARTUFO BIANCO*</b> (Contiene:latte)<br><b>WHITE TRUFFLE</b> (Contains: milk)   | €5,00 |
| <b>TARTUFO NERO*</b> (Contiene:latte)<br><b>BLACK TRUFFLE</b> (Contains: milk)   | €5,00 |
| <b>CANNOLODI RICOTTA*</b> (latte, frumento, solfiti)<br><b>CANNOLI WITH RICOTTA*</b> (milk, wheat, sulphites)  | €3,00 |
| <b>CASSATELLE DI RICOTTA* n°2</b> (latte, frumento, solfiti)<br><b>CASSATELLE WITH RICOTTA* n°2</b> (milk, wheat, sulphites)   | €3,50 |
| <b>PARFAIT DI MANDORLA</b> (uova, panna, mandorle)<br><b>ALMOND PARFAIT</b> (egg, cream, almond)   | €5,00 |
| <b>GELATO IN COPPA DI VETRO</b> (latte)<br><b>ICE CREAM CUP</b> (milk)   | €6,00 |
| <b>GELATO CON FRUTTA</b> (latte)<br><b>ICE CREAM WITH FRUIT</b> (milk)   | €7,00 |
| <b>SORBETTO AL LIMONE</b> (latte)<br><b>LEMON SORBET</b> (milk)  | €4,00 |
| <b>CUORE CALDO* CIOCCOLATO FONDENTE</b><br><b>WARM HEART DARK CHOCOLATE</b><br>(Per gli allergeni rivolgersi al personale in servizio)<br>(For allergens, please ask to the staff on duty) | €5,00 |
| <b>CUORE CALDO* PISTACCHIO</b><br><b>WARM HEART PISTACHIO</b><br>(Per gli allergeni rivolgersi al personale in servizio)<br>(For allergens, please ask to the staff on duty)               | €5,00 |

# Flavia

RISTORANTE

## BEVANDE

|   |        |       |
|---|--------|-------|
| ACQUA                                   | 1 lt   | €2,50 |
| COCA COLA                               | 1,5 lt | €4,50 |
| BIRRA GRANDE (Nastro, Heineken, Beck's) |        | €4,00 |
| MESSINA CRISTALLI DI SALE               |        | €4,00 |
| CERES, CORONA, TENNENT'S                |        | €4,00 |
| AMARO                                   |        | €3,50 |
| GRAPPA                                  |        | €3,50 |
| LIMONCELLO                              |        | €3,50 |
| CAFFÈ                                   |        | €1,20 |
| CREMA CAFFÈ                             |        | €2,50 |

(Per gli allergeni rivolgersi al personale in servizio)  
(For allergens, please ask to the staff on duty)

# Flavia

RISTORANTE

## CANTINE MANDRAROSSA

### VINI BIANCHI/WHITE WINE

|                       | Bottiglia | Calice |
|-----------------------|-----------|--------|
| GRECANICO             | €20,00    | €6,00  |
| CHARDONNAY            | €20,00    | €6,00  |
| GRILLO                | €20,00    | €6,00  |
| FIANO                 | €20,00    | €6,00  |
| URRA DI MARE          | €22,00    | €6,00  |
| CALAMOSSA Bianco/Rosè | €22,00    | €6,00  |

### VINI ROSSI/RED WINE

|              |        |       |
|--------------|--------|-------|
| NERO D'AVOLA | €20,00 | €6,00 |
| MERLOT       | €20,00 | €6,00 |
| TIMPEROSSE   | €22,00 | €6,00 |

## CANTINA PLANETA

### VINI BIANCHI/WHITE WINE

|                 |        |       |
|-----------------|--------|-------|
| ALASTRO DOC     | €22,00 | €6,00 |
| ETNA BIANCO DOC | €28,00 | €7,00 |
| LA SEGRETA DOC  | €20,00 | €6,00 |

### VINI ROSSI/RED WINE

|             |        |       |
|-------------|--------|-------|
| CONTRODANZA | €22,00 | €6,00 |
|-------------|--------|-------|

## MASCHIO DEI CAVALIERI

### VINO SPUMANTE

|                 |        |       |
|-----------------|--------|-------|
| BIANCO EXTRADRY | €18,00 | €5,00 |
|-----------------|--------|-------|

# Flavia



## COCKTAILS

### NEGRONI

Gin, vermouth rosso, campari, bitter campari, grand marnier.

€7,00

### TRAMONTO EULIANO

Succo di pesca, gin, aperol, vodka pesca e melone.  
Peach juice, gin, aperol, peach and melon vodka.

€7,00

### CUBA LIBRE

Rum e coca.

€6,00

### GIN TONIC

Gin, acqua tonica.  
Gin, tonic water.

€6,00

### GIN LEMON

Gin, limonata.  
Gin, lemonade.

€6,00

### HAVANA

Succo di ananas, limone, rum scuro.  
Pineapple juice, lemon, dark rum.

€6,00

### BELLINI

Spumante, succo di pesca.  
Sparkling wine, peach juice.

€6,00

### 4 BIANCHI

Cointreau, gin, vodka secca, rum.

€6,00

### PIÑA COLADA

Latte di cocco, rum chiaro, succo di ananas.  
Coconut milk, clear rum, pineapple juice.

€7,00

### MOJITO

Zucchero di canna, lime, menta fresca, rum.  
Brown sugar, lime, fresh mint, rum.

€6,00

### APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, soda o acqua frizzante.  
Aperol, prosecco, soda or sparkling water.

€6,00

### CAMPARI E PROSECCO

€6,00