

## ANTIPASTI APPETIZERS

**CAPONATA  
BAROCCA TIPICA CON SPOLVERATA  
DI CACAO**  
Baroque caponata and powdered cocoa  
12 €

**PARMIGIANA  
DI MELANZANA RAGUSANA**  
Aubergine parmigiana  
12 €

**INSALATA DI MARE FRESCA**  
Fresh fish salad  
16 €

**FRITTURA MISTA  
DI PESCE MEDITERRANEO**  
Mixed fried mediterranean fish  
16 €

**TAGLIERE  
DI SALUMI E FORMAGGI ISOLANI CON  
CONFETTURA TIPICA**  
Platter of cured meats and cheese of  
sicily with jam  
20 €

**OMELETTE  
POMODORO E FORMAGGIO**  
Omelette with tomatoes and cheese  
7,5 €

**OMELETTE  
PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO**  
Omelette with cooked ham and cheese  
7,5 €

**OMELETTE  
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI**  
Omelette with cooked ham and mushrooms  
7,5 €

**PANE FRITTO CON ALICI**  
Typical ragusano bread with mediterranean  
anchovies  
8,5 €

**ZUPPA DI COZZE  
CON CROSTINI DI PANE**  
Mediterranean mussels soup  
with toasted bread  
13,5 €

**ZUPPA DI PESCE DI  
GIORNATA  
CON CIPOLLA, POMODORO  
E BRUSCHETTE DI PANE**  
fresh fish of the day with onion,  
tomato and toasted bread  
14 €

**SARDA MEDITERRANEA  
FRITTA**  
Fried Mediterranean sardine  
11 €

## INSALATE SALADS (SOLO A PRANZO/LUNCH ONLY)

**SICILIANA**  
POMODORO, CIPOLLA, CAPPERI,  
CACIOCVALLO RAGUSANO  
Tomato, onion, capers  
and caciocavallo cheese  
12,5 €

**RAGUSANA**  
ARANCE, CIPOLLA, FINOCCHI,  
CAPPERI SICILIANI  
Orange, onion, fennel and capers  
10 €

**BUFALA**  
BUFALA SICILIANA, POMODORO  
CILIEGINO, OLIVE VERDI, ALICI  
E ORIGANO  
Buffalo mozzarella cheese, cherry tomato,  
green olives, anchovies  
and oregano  
10 €

**CAESAR SALAD**  
POLLO, ICEBERG, SPECK, UOVO, SALSA  
CAESAR E CROSTINI DI PANE  
chicken, lettuce, speck, egg, caesar sauce  
and toasted bread  
13 €

## PRIMI\* FIRST COURSES

**CAVATI ALLA NORMA**  
Homemade cavati pasta with Sicilian tomato  
sauce, fried aubergine and ricotta salted  
cheese  
13 €

**CAVATI SUGO DI MAIALE**  
Homemade cavati pasta with typical  
sicilian pork sauce  
14 €

**LINGUINE CON SCAMPI E  
CILIEGINO VAL DI NOTO**  
Linguine pasta with prawns,  
cherry tomatoes, white wine,  
brandy and parsley  
20 €

**RAVIOLI DI MELANZANA  
CON CREMA DI SALMONE E  
PISTACCHIO**  
Ravioli pasta filled with aubergine in  
salmon cream and pistachio grain  
19 €

**SPAGHETTI CON SUGO DI  
POLPETTE DI CARNE**  
Spaghetti with Sicilian tomato sauce,  
mixed meatballs and parsley  
14,5 €

**TAGLIOLINO CON SARDA E  
FINOCCHIETTO SELVATICO**  
Tagliolino pasta with sardines and wild  
fennel  
12 €

**LINGUINE CON TONNO FRESCO  
E CILIEGINO E MENTA**  
linguine pasta whit fresh tuna, cherry  
tomatoes and mint  
20 €

**SPAGHETTO VONGOLE E  
PREZZEMOLO**  
spaghetti pasta whit clams and parsley  
16 €

## SECONDI SECOND COURSES

**AGNELLO FRITTO  
CON CONTORNO  
DI INSALATA MISTA**  
Fried lamb with mixed salad  
18 €

**POLPETTE DI CARNE  
AL SUGO**  
Mixed meatballs with typical sicilian  
tomato sauce and basil  
13 €

**STINCO DI MAIALE  
MARINATO ALLA BIRRA**  
Porck hock marinated in Sicilian beer  
16 €

**GRIGLIATA DI PESCE  
CON POLPO, CALAMARO, TONNO E  
GAMBERONE**  
mixed grilled fish with octopuss, squid,  
tuna and prawn  
25 €

**GRIGLIATA DI CARNE  
CON TAGLIATA DI VITELLO, SALSICCIA DI  
MAIALE IBLEA, POLLO**  
mixed grilled meat with veal, pork  
sausage, and chicken  
20 €

**TAGLIATA DI MANZO  
RUCOLA, GRANA  
E POMODORINI**  
Sliced beef steak with arugula, Pachino  
tomatoes and Grana cheese  
17,5 €

**TONNO ALLA RAGUSANA  
CON CIPOLLA, SUGO  
SICILIANO, CAPPERI  
E PREZZEMOLO**  
Fresh tuna with onions, sicilian tomato  
sauce, capers and parsley  
18 €

**TONNO GRIGLIATO  
CON LIME E MENTA SU LETTO DI  
CIPOLLA CARAMELLATA**  
Grilled fresh tuna with lime, mint and  
caramelized onion  
18 €

## CONTORNI SIDE DISHES

**INSALATA MISTA  
MIXED SALAD**  
6 €

**GRIGLIATA VEGETARIANA  
GRILLED VEGETABLES**  
6,5 €

**INSALATA RAGUSANA  
ARANCE CIPOLLA FINOCCHI E CAPPERI**  
Ragusana salad with orange onion fennel  
and capers  
8 €

**INSALATA SICILIANA  
POMODORO CIPOLLA CAPPERI E  
CACIOCVALLO**  
Siciliano salad with tomato onion capers  
and caciocavallo cheese  
8 €



## MAGAZZINI DONNAFUGATA

**MAD IN SICILY  
FRITTO MISTO DI PANNELLE,  
ARANCINETTI ARTIGIANALI,  
CROCCHETTE DI PATATE E  
PATATINE FRITTE**  
Mixed fried panelle, croquettes,  
arancini and french fries  
11,5 €

**PATATINE FRITTE**  
French fries  
4,5 €

\* disponibile senza glutine  
\* gluten free available  
(+ € 2,00)

## PANINI SANDWICHES

**LOCALE**  
PANE ARTIGIANALE DI GRANO DURO  
CON SALSICCIA IBLEA,  
CACIOCVALLO E CIPOLLA  
Duzum wheat sandwich with Hyblean  
sausage, caciocavallo cheese and onion  
9 €

**VERDURE**  
PANE ARTIGIANALE CON VERDURE DI  
STAGIONE COTTE E CRUDE  
Sandwich with baked  
and raw seasonal vegetables  
9 €

**CUNSATU**  
PANE CUNSATU CON OLIO, SALE,  
ORIGANO, CACIOCVALLO  
RAGUSANO E CAPULIATO  
Local bread with oil, salt, oregano,  
caciocavallo cheese and dried tomato  
8 €

**CAVALLO**  
PANINO CON SFILACCI DI CAVALLO,  
CIPOLLA, EMMENTHAL  
E PATATINE FRITTE  
Sandwich with horse meat, onion,  
emmental cheese and french fries  
10 €

**POLLO**  
PANINO CON PETTO DI POLLO, SPECK,  
LATTUGA, PATATINE  
E SALSA CAESAR  
Sandwich with chicken, speck, lettuce,  
french fries  
and caesar sauce  
10 €

**SCOTTONA**  
PANINO CON HAMBURGER DI  
SCOTTONA IBLEA, PROVOLA  
AFFUMICATA, CIPOLLA  
CARAMELLATA, POMODORO  
E PATATINE  
Sandwich with scottona meat, smocked  
provola cheese, onion, tomato and  
french fries  
10 €

## DOLCI DESSERT

**CANNOLO DI RICOTTA  
RAGUSANA**  
Sicilian cannolo with sweet ricotta  
cheese  
6 €

**GELO AL LIMONE**  
Lemon frost  
6 €

**GELO ALLA CANNELLA**  
Cinnamon frost  
6 €

**MOUSSE AL CIOCCOLATO  
CON GRANELLA DI NOCCIOLIE  
E PEZZI DI FRUTTA**  
Chocolate mousse with chopped hazelnuts  
and fruit pieces  
7 €

**PANNA COTTA  
AL CAMELLO**  
Panna cotta with caramel syrup  
6,5 €

**PANNA COTTA  
AI FRUTTI DI BOSCO**  
Panna cotta with mixed berries syrup  
6,5 €

**TIRAMISÙ**  
6 €

**TORTINO DI PASTA  
FROLLA  
CON CREMA CHANTILLY  
E FRUTTA DI STAGIONE**  
Shortcrust pastry mini-cake with  
chantilly cream and seasonal fruit  
6 €

## PIZZE

**MARGHERITA**  
POMODORO, MOZZARELLA  
E BASILICO  
Tomato sauce, mozzarella cheese  
and basil  
6 €

**BIANCANEVE**  
MOZZARELLA E OLIO  
Mozzarella cheese and olive oil  
5,5 €

**PATAPIZZA**  
SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA,  
PATATINE FRITTE  
Tomato sauce, mozzarella cheese, french  
fries  
7,5 €

**AI MAGAZZINI**  
POMODORO A PEZZI, MOZZARELLA,  
MASCARPONE, PESTO DI BASILICO,  
GORGONZOLA, PORCINI, SPECK  
Chopped fresh tomato, mozzarella cheese,  
mascarpone cheese, basil pesto,  
gorgonzola cheese, porcini mushrooms,  
speck  
14 €

**NORCINA**  
POMODORO A PEZZI, MOZZARELLA DI  
BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO  
Chopped fresh tomato, buffalo mozzarella  
cheese, raw ham  
13,5 €

**BELLINI**  
SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA,  
MELANZANA FRITTA, RICOTTA SALATA  
Tomato sauce, mozzarella, cheese,  
aubergine, salty ricotta cheese  
9 €

**RAGUSA**  
SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA,  
SALSICCIA FRESCA, RICOTTA, SPINACI  
Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh  
sausage, ricotta cheese, spinach  
10 €

**PENELOPE**  
SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA,  
BRESAOLA, RUCOLA, GRANA  
Tomato sauce, mozzarella cheese,  
bresaola, arugula, parmesan cheese  
14 €

**PEPPA PIG**  
SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA,  
SALSICCIA, PROSCIUTTO, BACON,  
CIPOLLA  
Tomato sauce, mozzarella cheese, sausage,  
ham, bacon, onion  
11,5 €

**CAPRICCIOSA**  
SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA,  
PROSCIUTTO COTTO, UOVO, FUNGHI  
CHAMPIGNON  
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham,  
egg, champignon mushrooms  
10,5 €

**VEGETARIANA**  
MOZZARELLA, SPINACI, PEPERONI,  
MELANZANA, ZUCCHINE E RADICCHIO  
Mozzarella cheese, spinach, peppers,  
aubergine, zucchini and radicchio  
11 €

**CARBONARA**  
MOZZARELLA, GUANCIALE, UOVO,  
GRANA, PEPE NERO E OLIO  
Mozzarella cheese, jowl bacon, egg, Grana  
cheese, black pepper and oil  
10 €

**CASERECCIA**  
PATÈ DI OLIVE, MOZZARELLA, PATATE A  
FORNO, GUANCIALE, POMODORO A  
PEZZI, PANGRATTATO  
Olives cream, mozzarella cheese, baked  
potatoes, jowl bacon, chopped fresh  
tomato, bread crumbs  
10 €

**NONNA MONA**  
CREMA DI NOCI, MOZZARELLA,  
RADICCHIO, PORCINI, SPECK  
E GRANELLA DI NOCI  
Walnuts cream, mozzarella cheese,  
radicchio, porcini mushrooms, speck  
and walnuts grain  
12,5 €

**ZUCCOTTA**  
CREMA DI ZUCCA, MOZZARELLA,  
SALSICCIA E RICOTTA  
Pumpkin cream, mozzarella cheese, fresh  
sausage and ricotta cheese  
12,5 €

**MASSERIA**  
MIX DI FORMAGGI FRESCHI IBLEI  
E GORGONZOLA  
Iblea cheese mix and gorgonzola cheese  
11 €

**GIARDINO SUL DUOMO**  
PESTO DI PISTACCHIO, MOZZARELLA,  
MORTADELLA, GRANELLA DI  
PISTACCHIO  
Pistachio cream, mozzarella cheese,  
mortadella, pistachio grain  
13,5 €

**PIZZA DEL PIZZAIOLO**  
SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA,  
TOCCHETTI DI SALUMI, FUNGHI,  
PEPERONCINO  
Tomato sauce, mozzarella cheese, various  
cold cuts, mushrooms,  
chili pepper  
11 €

**MODÌ**  
SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA,  
SALAME PICCANTE, FUNGHI PICCANTI  
E BACON  
Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy  
salami, spicy mushrooms and bacon  
11 €

**MONGIBELLO**  
(PIZZA CHIUSA / CLOSED PIZZA)  
SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA,  
SALAME PICCANTE, FUNGHI  
CARDONCELLI, BACON, OLIO  
PICCANTE  
Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy  
salami, mushrooms, bacon, spicy oil  
13 €

**DIST**  
MOZZARELLA, GORGONZOLA,  
SPIANATA PICCANTE, SALSICCIA,  
FUNGHI PORCINI  
Mozzarella cheese, gorgonzola cheese,  
spicy salami, sausage, porcini mushrooms  
12,5 €

**EFESTO**  
SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA,  
SPIANATA  
PICCANTE, OLIO PICCANTE  
Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy  
salami, spicy oil  
9 €

**ARIEL**  
MOZZARELLA, GAMBERETTI, SALMONE  
Mozzarella cheese, shrimps, salmon  
12,5 €

**PORTO**  
SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA,  
TONNO, CIPOLLA  
Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna  
and onion  
10,5 €

**NERO PECE**  
NERO DI SEPPIA, MOZZARELLA,  
SEPPIOLINE, PREZZEMOLO, CIPOLLA  
Squid ink, mozzarella cheese,  
cuttlefishes, parsley and onion  
12,5 €

**NETTUNO**  
POMODORO A PEZZI, MOZZARELLA,  
PESCE SPADA AFFUMICATO,  
PREZZEMOLO  
Chopped fresh tomato, mozzarella cheese,  
smoked sworfish, parsley  
12,5 €

**VINCENZO**  
SALSA DI POMODORO, COZZE,  
VONGOLE, MISTO DI MARE  
DI GIORNATA  
Tomato sauce, mussels, clams,  
mixed fresh fish  
16 €

**ULISSE**  
MOZZARELLA, PATATE AL FORNO,  
RADICCHIO, POLPO E GLASSA  
DI ACETO BALSAMICO  
Mozzarella cheese, baked potatoes,  
radicchio, octopus  
and balsamic vinegar  
13 €

I nostri prodotti possono contenere glutine. Tutti i pesci e relativi prodotti di mare, vengono sottoposti ad abbattimento a -40° come da normativa vigente di legge. Per il libro degli ingredienti chiedere al personale di cassa.

Our products may contain gluten. All fish and their marine products are submitted to abatement at 40° C in accordance with current legislation. To get the book of ingredients, ask the cash staff.