

CICCALA

Sunday Brunch

DICEMBRE 2023

A N T I P A S T I

BRUSCHETTA CON AVOCADO 14

Grilled rustic bread, avocado, tomato, shaved Parmigiano Reggiano DOP

PROSCIUTTO E FICHI 21

Prosciutto di San Danielle DOP aged 18 months, figs, “mosto cotto”, mint

YOGURT, GRANOLA, E FRUTTI DI BOSCO 10

Vanilla yogurt, granola, mixed berries

BURRATA PUGLIESE 19

Local burrata, Sicilian citrus salad, red onions, black olives, mint

COLAZIONE ALLA NAPOLETANA 15

Cappuccino, “cornetto” breakfast pastry, orange juice, copy of the Philadelphia Inquirer, one single cigarette (Cigarette is complimentary to adults 21 and over, must be enjoyed outside 15 feet away from any entrance)

FRITTATA ALL'ANGELA 18

Potato, onion, and bell pepper frittata, mixed greens salad

CALAMARI SULLE BRACE 19

Char-grilled calamari, frisee salad, lemon, capers, salsa verde

S E C O N D I

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 26

Spaghetti, crispy guanciale, egg, Parmigiano Reggiano DOP

SPAGHETTI AL CACIO E PEPE 24

Spaghetti, cracked black pepper, Cacio di Roma

PAPPARDELLE AL RAGU DI CINGHIALE 28

Wide ribbon-shaped pasta, wild boar ragu, Parmigiano Reggiano DOP

CREPPE ALLA NUTELLA 18

Warm Nutella-filled crepes, toasted hazelnuts, whipped cream

PAIN PERDU AL TIRAMISÙ 28

Brioche French toast, Tiramisù cream, marsala-maple surup

PANCAKE DI RICOTTA 26

Lemon-ricotta pancakes, lemon curd or marsala-maple syrup, blueberries

UOVA ALLA BENEDETTO 28

Fried mozzarella “in carozza”, Prosciutto di Parma DOP, poached egg, “bagna cauda”

PARMIGIANA DI MELANZANE 35

“Parmigiana” of organic eggplant, San Marzano tomatoes DOP, Mozzarella di bufala DOP, Parmigiano Reggiano DOP, basil

COLAZIONE ALLA CONTADINA 25

Two eggs any style, sausage-stuffed long hot peppers, roasted rosemary potatoes

CICCALA

COCKTAILS

SICILIAN SOUR

Amaro Averna, Bourbon, Lemon, Egg White 18

CIRNECO DELL'ETNA

Vodka, Hibiscus, Grapefruit, Rosemary 17

MIDNIGHT IN ALBA

Woodford Reserve, Sibona Amaro, Cocoa Bitters, Angostora Bitters 17

OAXACA NEGRONI

Mezcal, Vermouth Rouge, Campari 16

THE PLEASURE CLUB OF FIUMEDINISI

Bluecoat Barrel-Aged Gin, Dolin Dry, Blood Orange, Clementine, Egg White 16

SAN MARTINO

George Dickel Rye, Laphroaig, Lapsang tea, Bitters, Orange 18

808 UPSHUR ST

Widow Jane Rye, Sfumato, Ciclista, Bitters 17

THE BEE STING

Beefeater gin, lemon, Calabrese pepper-infused honey 18

WINE BY THE GLASS

FRIZZANTE / SPARKLING

	GLASS	BOTTLE
Glera, Rocchina Brut Prosecco Treviso DOC, <i>Veneto</i> NV	13	62
Moscato Bianco, Cerretto Moscato D'Asti DOCG <i>Piemonte 2021</i> (375ml)	N/A	40

BIANCHI / WHITES

Grillo, Tenuta Regaleali, "Cavallo delle Fate", <i>Sicilia DOC 2021</i>	19	92
Greco di Tufo, Donna Paolina Greco di Tufo DOCG, <i>Campania 2021</i>	17	83
Pinot Grigio, Nec Otium di Jacopo, <i>Friuli Doc 2022</i>	14	67
Verdicchio, La Staffa Castelli di Jesi Classico DOC <i>Marche 2021</i>	15	72

ROSATO / ROSÉ

Nerello Mascalese, Tenuta Gorgi Tondi "Rosa dei Vent" Terre Siciliane IGT <i>Sicilia 2022</i>	16	77
Montepulciano, Cataldi Madonna, "Malandrino" Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2020	17	82

ROSSI / REDS

Cabernet Sauvignon/Merlot/Montepulciano, Argillae "Sinuoso" <i>Umbria Rosso IGT 2020</i>	18	87
Nerello Mascalese, Tenuta Tascante "Ghiaia Nera" Etna Rosso DOC 2020	19	92
Nebbiolo, Giovanni Rosso Langhe DOC <i>Piemonte 2019</i>	22	106
Nero D'Avola, Tenuta Regaleali "Lamuri" <i>Sicilia DOC 2018</i>	18	87
Sangiovese, Piancornello "Rogheti" <i>Toscana IGT 2021</i>	18	87

BOTTLED BEER

Birra Lucana Lager, <i>Italy</i>	8	New Trail "Lazy River" Pilsner, PA	9
Sam Smith Oatmeal Stout, <i>England</i>	10	Half Acre "Tome" Hazy Pale Ale, Illinois 16oz	11
Neshaminy Creek "Countyline" IPA, PA	9	Bitburger Drive "Non Alcoholic", <i>Germany</i>	8

NON ALCOHOLIC

SICILIAN SUNRISE

Blood orange, clementine juice, Sparkling Limonata 9

MOSTO-COLA

Presidium Mosto Cotto, lemon, juniper berry, mint 12

San Pellegrino Sparkling Limonata, *Italy* 5

San Pellegrino Sparkling Aranciata Rossa, *Italy* 5

San Pellegrino Sparkling Aranciata, *Italy* 5