

ANTIPASTI
ANTIPASTI
ANTIPASTI

LE FRESCHE

Patate Classiche - 5
semplici, buone

Patate Buatta - 6
con pepato fresco

FRITTE

Piatto di Verdure - 12

grigliate e di stagione con salsa chimichurri

Parmigiana di Melanzane - 10

Polpette di Lenticchie - 9

su crema di yogurt e caprino, cipolla rossa caramellata,
semi di papavero e ciuffi di finocchietto

Arancinetti di Baccalà* - 8

con insalatina di sedano rapa e mela verde

Polpette di Melanzane - 9

su emulsione di ricotta salata al lime e pesto rosso

Taco di Polpo - 9

polpo* grigliato, cavolo rosso, salsa al mango piccante, cipolla
caramellata, bacon croccante, stracciatella, menta

Carpaccio Modicano e Caprino - 10

cappellacci di carpaccio ripieni di caprino ed erba cipollina, salsa alle arance e le sue
zest caramellate, rucola, prugne fresche, scaglie di Normanno, noci, olio piccante

Tartare di Manzo - 12

servita con scalogno, laticello di caprino, fiammiferi di mela verde in
osmosi di cavolo viola, cialda di Parmigiano croccante

Tagliere di Salumi e Formaggi Siciliani - 16

selezione di salumi e formaggi siciliani serviti con frutta secca, miele e olive verdi

PER
RACCOMIANDARE

PER
RACCOMIANDARE

Norma - 12

Vongole - 15

Catanese - 14

sugo di alici, finocchietto, uva passa, pinoli, mollica "atturrata"

Zucchine fritte - 12

crema e fritto di zucchine, ricotta salata, menta

Calamari e Datterino - 14

calamari*, datterino rosso e giallo, pistacchi tostati, olio all'aglio piccante

Tagliata di Tonno - 20

tonno* scottato con marinata alle erbe, lattuga foglie di quercia, mela verde, stracciatella, finocchietto, salsa agli agrumi, cucunci glassati al caffè

Bistecca alla Griglia - 20

cube roll alla griglia con cipolline borettane al brandy e pavè di patate aromatizzate

Trancio di Salmone in salsa Vierge - 16

salmone* scottato, pomodoro a cubetti, scalogno, olio, limone, menta, prezzemolo

Calamaro* alla Griglia - 16

con insalatina agrumata, purè di patate al cavolo viola e olio verde

Pollo Glassato al Miele - 16

sovracoscia di pollo dissossato glassato all'aceto balsamico e miele, fricandò di ortaggi al forno, erbe aromatiche fritte

Cous Cous verde e Spada - 14

con rucola, mandorle tostate, uvetta, barbabietola, datterino giallo, erbe aromatiche

Cotoletta - 12

petto di pollo con panatura croccante aromatizzata al limone accompagnata da patatine e maionese

Buatta Burger - 14

sfilacci di suino cotto a bassa temperatura, provola dei Monti Iblei, misticanza, julienne di cavolo verza all'aceto di miele, maionese, salsa BBQ, patatine fresche fritte

Chicken Burger - 14

petto di pollo con panatura croccante aromatizzata al limone, maionese al basilico, misticanza, pancetta di suino siciliano affumicata a legna, provola dei Monti Iblei, pomodorino datterino confit servito con patate fresche fritte

Caesar Salad Plus - 14

insalata croccante in salsa "Caesar", petto di pollo grigliato, pancetta croccante di suino siciliano affumicato a legna, pomodorino datterino confit, scaglie di Normanno stagionato, veli di pane croccanti

Insalata di Pesche e Ceci neri - 12

misticanza, cubetti di gorgonzola, pesche grigliate, ceci neri, noci, cipolla rossa, finocchietto

Bruschetta in Buatta - 12

insalata di datterino giallo e rosso, burrata, cetrangolo, cipolla rossa, sedano, aceto di miele, pane grigliato, erbe aromatiche

buatta

DESSERT

DESSERT

DESSERT

Cheesecake alla Birra Stout - 7
Cheesecake - 6
Cioccolato & Caramello Salato - 6
Cocco e Mango - 6
Tiramisù - 6
Verdello e Meringa- 6
Granita Siciliana - 4,50
Caffè e Granita - 3,50

SOFT DRINK SOFT DRINK

Acqua naturale - 2,50
Acqua leggermente Frizzante - 2,50
Coca Cola - 3,50
Aranciata - 3,50
Chinotto - 3,50
Acqua Tonica - 3,50
Limonata - 3,50

FINE PASTO

Caffè / Decaffeinato - 1,5
Amaro - 5
Grappe / Rum / Whisky
Chiedi al nostro staff il prezzo del tuo preferito

BIRRE

Birra alla spina (40 cl) - 6
Birra alla spina artigianale ALVERIA (40 cl) - 7
Corona - Lager messicana (33 cl) - 5
ALVERIA - Fra Junipero - Tripel al ginepro (33 cl) - 7
ALVERIA - Imperial Ipa (33 cl) - 7
ALVERIA - Centobocche - Saison (33 cl) - 7
ALVERIA - American Pale Ale (33 cl) - 7
ALVERIA - Eclipse - Belgian Pale Ale (33 cl) - 7
ALVERIA - Regola Zero - Italian Grape Ale (75 cl) - 25

Gin Tonic - 8
Vodka Tonic - 8
Negroni - 7
Americano - 7
Aperol Spritz - 7
Campari Spritz - 7
Hugo Spritz - 9
London Mule - 8
Moscow Mule - 8

COCKTAIL COCKTAIL COCKTAIL

ALLERGENI

In caso di intolleranze o allergie contattate un responsabile di sala.

buatta

rosso
rosso
rosso

Vino al calice - 6

Passo di Luna IGP 2022 BIO - 22

FUNARO

Zibibbo/Insolia

Frizzante Ancestrale Terre Siciliane 2022 - 25

MASTRO DI BAGLIO

Viognier/Grillo

Calaiancu Grillo Catarratto IGP 2022 - 29

MORTELLITO

Grillo/Catarratto

Verdelicia 2021 IGP - 25

FUNARO

Chardonnay

Etna Bianco 2022 Etna DOC - 35

BARONE DI VILLAGRANDE

Carricante/Minnella Bianca/Visparola

Vino al calice - 6

Passo di Luna IGP 2022 BIO - 22

FUNARO

Syrah/Merlot/Nero d'Avola

T'akkia Terre Siciliane 2022 - 25

MASTRO DI BAGLIO

Syrah

Calaniuru Terre Siciliane IGP - 29

MORTELLITO

Cerasuolo di Vittoria

Etna Rosso 2020 Etna DOC - 35

FUNARO

Nerello Cappuccio, Mascalese e Mantellato

bianco
bianco
bianco

rosè —
bollicine

Rosa di Santa Tresa Rosato IGT 2022 BIO - 25

FEUDO SANTA TRESA

Nero d'Avola/Frappato

Rosè Frizzante Ancestrale Terre Siciliane 2022 - 26

MASTRO DI BAGLIO

Pignatello

Il Grillo di Santa Teresa Spumante Brut BIO - 24

FEUDO SANTA TRESA

Grillo

STARTERS
STARTERS
STARTERS

FRESH AND
Classic French Fries - 5
classic, good
Buatta French Fries - 6
with fresh Pepato
FRIES

Vegetable Plate - 12

grilled and seasonal vegetables with chimichurri sauce

Eggplant Parmigiana - 10

Lentil Meatballs - 9

lentil meatballs served on a yogurt and goat cheese cream, caramelized red onion, poppy seeds and fennel sprouts

Baccalà* Arancinetti - 8

with fennel salad and citrus powder

Eggplant Meatballs - 9

on salted ricotta and lime emulsion and red pesto

Octopus Taco - 9

grilled octopus*, red cabbage, spicy mango salsa, onion caramelized, crispy bacon, stracciatella, mint

Modican carpaccio and goat cheese - 10

carpaccio cappellacci filled with goat cheese and chives, orange sauce and its caramelized zest, arugula, fresh plums, Normanno flakes, walnuts, spicy oil

Beef Tartare - 12

with shallots, buttermilk goat cheese, green apple matchsticks soaked in purple cabbage and a crispy Parmigiano wafer

Sicilian Cold Cuts and Cheese - 16

selection of Sicilian cold cuts and cheeses served with dried fruits honey and green olives

būatta

BUATA · CATANIA · since 2015

CUNZATIZZI

turn it in PIZZA for €1,50

Regina Margherita - 7

tomato sauce, fior di latte mozzarella, basil and oregano

Norma - 10

tomato sauce, mozzarella, fried eggplant cubes, ricotta salata, basil

Pulled Pork - 13

slow-cooked pork with craft beer, caramelized red onion, mixed greens and BBQ sauce

Jaddu - 13

low-temperature cooked chicken flavored with paprika, caramelized red onion, fresh Pepato cream, mixed salad, wood-smoked Sicilian bacon, datterino confit and basil mayonnaise

Figs, Loin and Citrus - 13

fresh peppery, onion, orange pork loin, figs, mint, toasted almonds and honey

Brontese - 14

Buatta pistachio pesto, stracciatella cheese, wood-smoked Sicilian bacon, datterino confit and seasoned Normanno cheese shavings

Modicano - 14

carpaccio of Modicana beef, fiordilatte mozzarella, arugula, raw marinated champignon mushrooms, and seasoned Normanno cheese shavings

Salmon and Marinated Cucumber - 13

fior di latte stracciatella, smoked salmon, honey vinegar marinated cucumber, pink peppercorns, mint, chives

Squash Blossoms - 13

stuffed zucchini flowers with ricotta, capers and wild fennel, fior di latte mozzarella, anchovies and datterino confit

Smoked - 12

tomato sauce, fior di latte, tuma cheese, black olives, green onion and smoked spicy salami

Vegan - 12

tofu with chimichurri sauce, grilled vegetables, raisins, cashews, mint, raisin reduction, garlic-flavored fried tofu waffles.

CUNZATIZZICUNZATIZZICUNZATIZZICUNZATIZ

buatta

PASTA

Norma - 12

Clams - 15

Catanese - 14

anchovy sauce, fennel, raisins, pine nuts, toasted bread crumbs

Fried Zucchini - 12

cream and fried zucchini, ricotta salata, mint

Squid* and Date - 14

squid, red and yellow dates, toasted pistachios, spicy garlic oil

Tuna Tagliata - 20

seared tuna* with herb marinade, oak leaf lettuce, green apple, stracciatella, fennel, citrus sauce, coffee-glazed cucunci

Grilled Steak - 20

grilled cube roll with brandy borettane onions and flavored potato pavé

Salmon Slice in Vierge Sauce - 16

seared salmon*, diced tomato, shallots, oil, lemon, mint, parsley

Grilled Squid* - 16

with citrus salad, purple cabbage mashed potatoes and green oil

Honey Glazed Chicken - 16

boneless chicken overbelly glazed with balsamic vinegar and honey, fricandó of baked vegetables, fried herbs

Green Cous Cous and Swordfish - 14

with arugula, toasted almonds, raisins, beet, yellow date, herbs

Cotoletta - 12

breaded chicken breast seasoned with lemon, served with french fries and mayonnaise

Buatta Burger - 14

slow-cooked shredded pork, Monti Iblei provola cheese, mixed salad, julienned honey vinegar cabbage, mayonnaise, BBQ sauce and french fries

Chicken Burger - 14

crispy lemon-seasoned chicken breast, basil mayonnaise, mixed salad, wood-smoked Sicilian bacon, Monti Iblei provola cheese, datterino confit served with french fries

Caesar Salad Plus - 14

crispy Caesar salad with grilled chicken breast, wood-smoked Sicilian bacon, datterino confit, seasoned Normanno cheese shavings and crispy bread veils

Peaches and Black Chickpea Salad - 12

misticanza, gorgonzola cubes, grilled peaches, black chickpeas, walnuts, red onion, fennel

Bruschetta in Buatta - 12

yellow and red date salad, burrata, cetrangolo, red onion, celery, vinegar honey, grilled bread, herbs

būatta

DESSERT

DESSERT

DESSERT

Stout Beer Cheesecake - 7
Cheesecake - 6
Chocolate & Salted Caramel - 6
Coconut and Mango - 6
Tiramisù - 6
Verdello and meringue - 6
Sicilian Granita - 4,50
Coffee and Granita - 3,50

SOFT DRINKS

SOFT DRINKS

Mineral Water - 2,50
Sparkling Mineral Water - 2,50
Coke - 3,50
Orange soda - 3,50
Chinotto soda - 3,50
Tonic water - 3,50
Lemonade - 3,50

ENDINGS

Coffee / Decaffeinated - 1,5
Amaro - 5
Grappas / Rum / Whisky
Ask our staff for price of your favourite

BEERS

Draft Beer (40 cl) - 6
Craft Draft Beer ALVERIA (40 cl) - 7
Corona - Mexican Lager (33 cl) - 5
ALVERIA - Fra Junipero - Tripel with juniper (33 cl) - 7
ALVERIA - Imperial Ipa (33 cl) - 7
ALVERIA - Centobocche - Saison (33 cl) - 7
ALVERIA - American Pale Ale (33 cl) - 7
ALVERIA - Eclipse - Belgian Pale Ale (33 cl) - 7
ALVERIA - Regola Zero - Italian Grape Ale (75 cl) - 25

Gin Tonic - 8
Vodka Tonic - 8
Negroni - 7
Americano - 7
Aperol Spritz - 7
Campari Spritz - 7
Hugo Spritz - 9
London Mule - 8
Moscow Mule - 8

COCKTAILS

COCKTAILS

COCKTAILS

ALLERGENS

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

buatta

red
red
red

Glass of red – 6

Passo di Luna IGP 2022 BIO – 22

FUNARO

Syrah/Merlot/Nero d'Avola

T'akkia Terre Siciliane 2022 – 25

MASTRO DI BAGLIO

Syrah

Calaniuru Terre Siciliane IGP – 29

MORTELLITO

Cerasuolo di Vittoria

Etna Rosso 2020 Etna DOC – 35

FUNARO

Nerello Cappuccio, Mascalse e Mantellato

Glass of white – 6

Passo di Luna IGP 2022 BIO – 22

FUNARO

Zibibbo/Insolia

Sparkling Ancestrale Terre Siciliane 2022 – 25

MASTRO DI BAGLIO

Viognier/Grillo

Calaiancu Grillo Catarratto IGP 2022 – 29

MORTELLITO

Grillo/Catarratto

Verdelicia 2021 IGP – 25

FUNARO

Chardonnay

Etna Bianco 2022 Etna DOC – 35

BARONE DI VILLAGRANDE

Carricante/Minnella Bianca/Visparola

white
white
white

rosè —
sparkling

Rosa di Santa Tresa Rosato IGT 2022 BIO – 25

FEUDO SANTA TRESA

Nero d'Avola/Frappato

Rosè Sparkling Ancestrale Terre Siciliane 2022 – 26

MASTRO DI BAGLIO

Pignatello

Il Grillo of Santa Teresa Spumante Brut BIO – 24

FEUDO SANTA TRESA

Grillo