

clickando sul nome, in alcuni prodotti, puoi visualizzarne le immagini, le quali sono a puro scopo dimostrativo e potrebbero essere diverse dal prodotto servito



MARMELADA CAFFETERIA HOT

CAFFÈ (100% arabica)	€ 1,50
CAFFÈ doppio (100% arabica)	€ 2,50
CAFFÈ deca	€ 2,00
AMERICAN LONG BLACK <i>acqua calda e doppio espresso</i>	€ 2,50
MACCHIATONE <i>espresso, doppia schiuma di latte</i>	€ 1,70
LATTE MACCHIATO	€ 1,80
CAPPUCCINO (200 ml)	€ 1,80
CAPPUCCINO VEGAN (200 ml) <i>bevanda di avena/soia</i>	€ 2,50
CROCKAFFÈ <i>crema spalmabile (nocciola, pistacchio) espresso caldo, schiuma di latte, granella (nocciola, pistacchio)</i>	€ 3,50
PUMPKIN SPICE LATTE <i>crema con zucca e spezie, espresso, latte caldo, panna</i>	€ 3,50
SOSTITUZIONE DEL CAFFÈ CON DECAFFEINATO	+€ 1,00



MARMELADA SPECIALTY COFFEE

il termine **Specialty Coffe** indica un caffè prodotto in speciali condizioni climatiche e ambientali, che gli conferiscono un particolare profilo di gusto e aroma, quindi ben selezionato e lavorato per rispettarne le caratteristiche uniche. È un documento della **SCA (Specialty Coffee Association)** a definire in maniera dettagliata che cos'è uno specialty coffee. Uno **specialty coffee** non presenta difetti quando è crudo, viene tostato fresco per conservarne tutte le proprietà e rivela un'identità distintiva grazie alla professionalità del barista che lo estrae

Estrazione a filtro <i>1 estrazione da 250 ml</i>	€ 4,00
Estrazione doppio espresso.	€ 3,00

Chiedi le monorigini disponibili al momento

*secondo disponibilità

cliccando sul nome, in alcuni prodotti, puoi visualizzarne le immagini, le quali sono a puro scopo dimostrativo e potrebbero essere diverse dal prodotto servito



CAFFETERIA COLD

ICED COFFEE *metodo espresso* € 2,00

***COLD BREW** *100% arabica* € 4,00
caffè infuso a freddo

***COLD BREW** *monorigine* 200 ml € 4,00
caffè infuso a caldo su ghiaccio

***TONIC COLD BREW** 200 ml € 5,00
cold brew, con acqua tonica, fetta d'arancia e menta

COLD BREW 124 € 4,50
cold brew coffee con ghiaccio

ICED CAPPUCCINO € 2,50
caffè freddo, latte freddo, schiuma di latte

ICED CAPPUCCINO VEGAN € 3,50
bevanda di avena/soia

ICED CROCKAFFÈ € 4,00
crema spalmabile (nocciola, pistacchio) caffè freddo, crema di latte fredda, granella (nocciola, pistacchio)

FRAPPUCCINO classico € 3,00
Caffè, ghiaccio, latte, panna, cacao

FRAPPUCCINO classico VEG € 3,50
Caffè, ghiaccio, latte vegetale, panna vegetop, cacao

FRAPPUCCINO plus € 4,00
Caffè, ghiaccio, latte, panna, cacao (+baileys o +liquore pistacchio o + crema di pistacchio o di nocciola)

FRAPPUMPKIN € 4,00
caffè, ghiaccio, latte (or vegan option), panna (or vegan option), pumpkin spiced syrup, cannella

SOSTITUZIONE DEL CAFFÈ CON DECAFFEINATO +€ 1,00

*secondo disponibilità



clickando sul nome, in alcuni prodotti, puoi visualizzarne le immagini, le quali sono a puro scopo dimostrativo e potrebbero essere diverse dal prodotto servito



MARMELADA SUMMER SPECIALTY

HAZEMOCHA € 4,00

Cioccolato al **latte** fuso, Caffè espresso, crema di **nocciola**,
crema di **latte** montato a freddo, ghiaccio
(non disponibile in versione vegan)

ICED LATTE € 3,00

caffè freddo, ghiaccio, latte freddo, gusto

ICED LATTE VEG € 4,00

caffè freddo, ghiaccio, bevanda vegetale, gusto

scegli il gusto tra


NOCCIOLA
CARAMELLO
VANIGLIA
CIOCCOLATO

SOSTITUZIONE DEL CAFFÈ CON DECAFFEINATO +€ 1,00



MARMELADA TÈ e INFUSI

Scegli il tuo gusto preferito dal menu
"Tè e Tisane"

TÈ - TISANE   infusi a caldo € 3,50

TÈ - TISANE   € 5,50
infusi a caldo accompagnati da una selezione di biscotti

TÈ (LATTE) MATCHA   € 3,50

TÈ - TISANE   Infusi a freddo € 3,00
(secondo disponibilità)

TÈ - TISANE FREDDE   € 4,00
infusi a caldo su ghiaccio

*secondo disponibilità

clickando sul nome, in alcuni prodotti, puoi visualizzarne le immagini, le quali sono a puro scopo dimostrativo e potrebbero essere diverse dal prodotto servito



MARMELADA CHOCOLATE



AZTECA € 3,50

Massa di cacao al 99%, acqua calda

FONDENTE € 4,00

Cioccolato al 70%, amido di mais, latte (delattosato, avena)

CIOCCOLATTE € 4,00

Cioccolato al latte, amido di mais, latte

BIANCA € 4,00

Cioccolato bianco, amido di mais, latte

GOLD € 5,50

Cioccolato gold al caramello, amido di mais, latte

MOKA WHITE CHOCOLATE € 5,50

Cioccolato bianco, amido di mais, schiuma di latte, caffè espresso

GIANDUIOTTA € 5,50

Cioccolato latte, amido di mais, latte, pasta nocciola, panna

GIANDUIOTTA FONDENTE € 5,50

Cioccolato fondente, amido di mais, latte, pasta nocciola, panna

CIOCCOPISTÌ € 6,00

Cioccolato bianco, amido di mais, latte, pasta di pistacchio, panna

SELEZIONE DI BISCOTTI + € 2,00

Aggiungi un Plus in omaggio Peperoncino, cannella, zenzero, marshmallow, panna

clickando sul nome, in alcuni prodotti, puoi visualizzare le immagini, le quali sono a puro scopo dimostrativo e potrebbero essere diverse dal prodotto servito



MARMELADA BEVANDE

SUCCO DI FRUTTA *homemade* € 3,00

***FRULLATI** *homemade* € 3,50

Scegli la frutta, aggiungi acqua o bevanda vegetale o latte

***SPREMITA:** *agrumi* € 2,50

***SPREMITA:** *melograno* € 3,50

MINNULATA € 3,00

Mandorla bianca - Mandorla tostata
bevanda homemade con mandorla siciliana



MINNULATA € 3,50

Mandorla e Nocciola - Mandorla e Pistacchio
bevanda homemade con mandorla siciliana



MINNULATA (*bianca/tostata*) e **CAFFÈ** € 4,00

bevanda homemade con mandorla siciliana e caffè 100% arabica



SOSTITUZIONE DEL CAFFÈ CON DECAFFEINATO +€ 1,00

ACQUA MINERALE 25 cl € 1,50

ACQUA LETE *Borraccia da 50 cl* € 2,50

ACQUA MINERALE *vetro 75 cl* € 2,70

BIBITE TOMARCHIO BIO € 3,00

CALICE di VINO € 5,00/6,00

VERMOUTH *tradizionale di Torino* € 5,00

AMARO € 5,00

LIQUORI € 5,00

LIQUORI PREGIATI € 6,00

(rhum, tequila, gin, ecc.)

cliccando sul nome, in alcuni prodotti, puoi visualizzarne le immagini, le quali sono a puro scopo dimostrativo e potrebbero essere diverse dal prodotto servito



LE BIRRE



FERRARA (IT)

“Le cose migliori si ottengono solo con il massimo della passione.”

IN BLOOM

€ 7,00

33 cl lattina
Blanche 5,0°

UN'ESTATE AMARA

€ 7,00

33 cl lattina
DDH Session IPA 4,5°

DON QUISCIOTTE

€ 7,00

33 cl lattina
West Coast IPA 6,6°



SIRACUSA (IT)

Ci definiamo caparbi, al punto tale di aver scelto un asino a rappresentarci, perché siamo convinti delle nostre idee e produciamo quello che ci piace, senza farci influenzare dalle mode.

ECLIPSE

€ 7,00

33 cl bottiglia
Belgian pale ale 4,8°

C.I.D.

€ 7,00

33 cl bottiglia
Session IPA 4,5°



ACQUEDOLCI (ME)

SAISON

€ 7,00

33 cl bottiglia
Belgian Farmhouse Ale 6,0°

CALIFORNIA

€ 7,00

33 cl bottiglia
California common 5,2°

PILS

€ 7,00

33 cl bottiglia
California common 5,2°

WEISS

€ 7,00

33 cl bottiglia
California common 5,2°



ELLON - SCOZIA (UK)

PUNK IPA

€ 6,00

33 cl LATTINA
Ipa alcohol free 0,5°

*secondo disponibilità



clickando sul nome, in alcuni prodotti, puoi visualizzarne le immagini, le quali sono a puro scopo dimostrativo e potrebbero essere diverse dal prodotto servito

MARMELADA SWEETS

BRIOCHE cu TUPPU	€ 1,50
BRIOCHE cu TUPPU <i>farcita</i> <i>con le nostre confetture o creme</i>	€ 1,80
CROISSANT	€ 1,70
CROISSANT <i>farcito</i>	€ 2,00
CROISSANT <i>farcito</i> <i>con confettura e crema pasticceria</i>	€ 2,50
VIENNOISERIE <i>da € 2,00 a € 3,00</i> <i>Pain au chocolat, Cinnamon rolls, ecc.</i>	
PANE, BURRO e MARMELLATA	€ 4,00
CAKE o CROSTATE <i>a porzione</i>	€ 3,50
TORTE del GIORNO <i>da € 4,00 a € 6,00</i>	
MONOPORZIONI <i>da € 3,50 a € 5,00</i>	
BUATTE	€ 4,50
COOKIES <i>(vari tipi)</i>	€ 1,50
COOKIES VEG <i>doppio cioccolato</i>	€ 1,50
BROWNIES	€ 2,50
*BROWNIES GLASSATI	€ 3,00
* BROWNIES VEG	€ 2,50
*SEMIFREDDI	€ 4,00
MUFFIN	€ 3,00
CUPCAKE	€ 3,50
*TIRAMISÙ ESPRESSO	€ 4,50
TORTE SU STECCO <i>grandi</i>	€ 3,50
TORTE SU STECCO <i>piccole</i>	€ 2,50
BISCOTTI VARI <i>singoli</i>	€. € 0,60/0,80



*secondo disponibilità



cliccando sul nome, in alcuni prodotti, puoi visualizzarne le immagini, le quali sono a puro scopo dimostrativo e potrebbero essere diverse dal prodotto servito

MARMELADA COLAZIONI ALTERNATIVE

pancake *tre pancake homemade lactose free*

pancake senza glutine e senza lattosio (su richiesta) + 2,00

SLURP € 5,00

con crema pistacchio o nocciola e granella

FRUIT € 5,50

con frutta fresca e confettura

CIOCCOBANANA € 5,50

con banana, crema spalmabile di nocciola, panna montata

AMERICAN STYLE € 6,00

con sciroppo d'acero e frutta fresca varia

PBJ € 7,00

con burro d'arachidi e confettura di fragola o composta di lamponi

CONTADINO € 7,00

con pera, caprino spalmabile, noci e miele

BRUNCH € 7,50

con formaggio spalmabile, salmone, zeste o marmellata di limone, insalatina, semi di papavero, sale, olio EVO, pepe nero

AMERICAN GIARRATANA € 8,00

con uovo strapazzato, bacon croccante, ketchup di cipolla di Giarratana (azienda Fagone)

french toast *pane lactose free*

DOLCE € 6,00

Pane in cassetta semintegrale homemade bagnato in uovo e bevanda di avena e dorato in padella con burro servito con creme spalmabili - burro di arachidi - frutta

SALATO € 7,00

Pane in cassetta semintegrale homemade con salumi e/o formaggi artigianali dei Nebrodi, bagnato in uovo e bevanda di avena e dorato in padella con burro sale, olio EVO, pepe nero

*secondo disponibilità



clickando sul nome, in alcuni prodotti, puoi visualizzare le immagini, le quali sono a puro scopo dimostrativo e potrebbero essere diverse dal prodotto servito

IL BRUNCH



Disponibile ogni domenica, solo su prenotazione, dalle 11:30 alle 13:30

€ 25,00

*con bevanda inclusa a scelta tra:
caffè espresso - cappuccino - american
black coffee - spremuta - succo homemade*

*secondo disponibilità

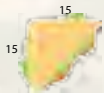


cliccando sul nome, in alcuni prodotti, puoi visualizzarne le immagini, le quali sono a puro scopo dimostrativo e potrebbero essere diverse dal prodotto servito

MARMELADA OUR SPECIALTY

*IL NOSTRO TRAMEZZINO

con *pane semintegrale homemade*



€ 5,00

*CROISSANT SALATO € 5,00/6,00

*TORTE SALATE *a porzione* € 5,00

*FOCACCIA MESSINESE *a porzione* € 3,50

Pasta pizza semintegrale, acciughe salate, tuma, insalata riccia, pomodoro

*FOCACCIA GOURMET 3 pz € 5,00

Pasta pizza semintegrale, farciture varie

*FOCACCIA IMBOTTITA € 5,00

Pasta pizza semintegrale, farciture varie

*FOCACCIA BACIATA € 7,00

Pasta pizza doppia semintegrale, farciture varie

*PANCAKE IMBOTTITO € 5,00

Pancake salato, farciture varie

*PRIMI PIATTI . . . € 7,50

*PRIMI PIATTI *Gluten free* . . . € 8,50

*LASAGNA . . . € 9,50

*SECONDI PIATTI . . . € 8,50

*SECONDI PIATTI *Gluten free* . . . € 9,50

*TAGLIATA DI FRUTTA . . . € 4,50



cliccando sul nome, in alcuni prodotti, puoi visualizzarne le immagini, le quali sono a puro scopo dimostrativo e potrebbero essere diverse dal prodotto servito

MARMELADA APERITHÈME

Due nuove formule per farvi godere gli sfiziosi assaggi di prodotti a km 0, preparati con sapienza dalla nostra cucina, facendovi ritrovare sapori perduti o assaporare accostamenti inusuali.

Tutto in un ambiente accogliente e rilassante che trovate solo da Marmelada Bistrot..

CLINK & DRINK € 10,00 pax

disponibile tutti i giorni dalle 18:30 a 30 minuti prima della chiusura

*Stuzzichini e drink inclusi a scelta tra
SWEET SUNSET - SICULO NOIR - LUNATICO
SI PUÒ FARE!*

*oppure calice di vino, prosecco o bevanda analcolica a scelta
(bevanda frizzante, succo di frutta, infusi a freddo/caldo, cold brew, caffè filtro)*

LE PORTATE DI ENZO € 12,00 pax

disponibile tutti i giorni dalle 19:30 a 45' minuti prima della chiusura

drink escluso

Scegli tra tutti i nostri drink il tuo preferito

clickando sul nome, in alcuni prodotti, puoi visualizzarne le immagini, le quali sono a puro scopo dimostrativo e potrebbero essere diverse dal prodotto servito



APERITHEME

SI PUÒ FARE! . . . € 5,00

Analcolico: Tè freddo, succo o frutta di stagione, tonica

FRUITLANDIA . . . € 5,00

Analcolico: Tè Fiori di Pesco, succo di limone, gazzosa, frutta in pezzi, zeste di agrumi, menta

LUNATICO . . . € 5,00

Tè freddo, succo o frutta di stagione, Triple Sec

SICULO NOIR . . . € 5,50

Menta pestata, tè nero Dolce Noir, Aperifico al Limone, Gin siciliano

SWEET SUNSET . . . € 6,00

Aperifico al limone, prosecco, acqua tonica, pepe sichuan, zeste di limone e rosmarino

RENAISSANCE . . . € 7,00

Tè Renaissance, zucchero di canna, fragola in pezzi, bibita arancia rossa, tequila, gazzosa, rosmarino

FLAMINGO ROAD . . . € 7,00

Tè Blu Flamingo, Aperifico al limone, Tequila, liquore homemade basilico e limone, zucchero di canna, menta

IMPERIAL . . . € 8,00

Tè Blu Flamingo, Aperifico al limone, Gin siciliano, Limoncello, gazzosa, zucchero di canna, basilico in foglie, pepe Sichuan

KRAKOFFEE . . . € 8,50

Rum Kraken, caffè cold-brew, Caffico liquore al caffè, tonica, sale, menta, sciroppo di zucchero, fetta d'arancia

GINBA TONIC . . . € 8,50

Gin siciliano, liquore homemade basilico e limone, tonica, pepe nero, rosmarino



diccando sul nome, in alcuni prodotti, puoi visualizzarne le immagini, le quali sono a puro scopo dimostrativo e potrebbero essere diverse dal prodotto servito

MARMELADA I PANINI

VENTU I CANALI € 10,00

Pane multicereali nostra produzione
Tonno affumicato
Marmellata di arancia, cipolla e pepe Sichuan
Cipolla stufata
Pomodoro
Trito di capperi
Mozzarella fresca
sale, olio EVO

MAIALINO € 10,00

Pane multicereali nostra produzione
Marmellata di arancia e peperoncino
Cotoletta di arista di maiale con **panatura**
aromatica grigliata
Guanciale di suino croccante
Provola DOP dei Nebrodi "Az. Agr. BioNatura"
Rucola/insalata
sale, olio EVO

SEASON VEGAN € 9,00

Pane multicereali nostra produzione
Capuliatto di pomodori secchi
Hamburger di melanzana
(melanzana, aromi, cipolla, mandorle, mollica di **pane**)
Spaghetti di zucchine in olio e aceto balsamico
Mandorle tritate
sale, olio EVO

PORKY PIG € 11,00

Pane multicereali nostra produzione
Cavolo rosso
Hamburger di salsiccia al finocchietto
Bacon croccante
Crema di **Pecorino** (**pecorino, latte, burro, farina, acqua**)
Capuliatto di pomodori secchi
sale, olio EVO

Data l'artigianalità dei prodotti usati, in caso di mancanza di qualcuno di essi, potranno essere sostituiti da prodotti similari



clickando sul nome, in alcuni prodotti, puoi visualizzare le immagini, le quali sono a puro scopo dimostrativo e potrebbero essere diverse dal prodotto servito

MARMELADA

I PANINI

MORTISIA € **4,50**

Brioche cu tuppù nostra produzione

Formaggio spalmabile

Mortadella artigianale

Pesto di **pistacchio**

Ricotta al forno dei Nebrodi "Az. Agr. BioNatura"

PIADA MARMELADA € **6,00**

Piadina di nostra produzione

Formaggio spalmabile

Lonzino cotto artigianale (macelleria Mastroeni)

Insalata

Mozzarella fresca

Data l'artigianalità dei prodotti usati, in caso di mancanza di qualcuno di essi, potranno essere sostituiti da prodotti similari

clickando sul nome, in alcuni prodotti, puoi visualizzarne le immagini, le quali sono a puro scopo dimostrativo e potrebbero essere diverse dal prodotto servito

MARMELADA ...ED ALTRO

made in sicity

AVOCADO TOAST/PIADINA

Pane in cassetta o piadina semintegrale homemade

Avocado condito con erbe aromatiche e spezie

Salmon

Crema di formaggio spalmabile

sale, olio EVO, pepe nero



€ 6,00

IL VEGANO *tramezzino*

Pane in cassetta semintegrale homemade

Crema di ceci

Pomodoro

Cipolla a fettine

sale, olio EVO, pepe nero



€ 4,50

BAGEL *homemade* € 6,00

Formaggio spalmabile

Salmon affumicato

Aneto

Insalata

sale, olio EVO

Data l'artigianalità dei prodotti usati, in caso di mancanza di qualcuno di essi, potranno essere sostituiti da prodotti simil



cliccando sul nome, in alcuni prodotti, puoi visualizzare le immagini, le quali sono a puro scopo dimostrativo e potrebbero essere diverse dal prodotto servito

MARMELADA ...ED ALTRO

U CUOPPU *Tris di polpettine* . € **9,00**

- Polpettine di Alalunga

(Alalunga sott'olio, pangrattato, spezie, erbe aromatiche, uova, parmigiano, sale, olio EVO)

- Polpettine di Salsiccia

(ripieno di salsiccia (carne suina, pepe, sale, semi di finocchio), pangrattato, spezie, erbe aromatiche, uova, pecorino dei Nebrodi, sale, olio EVO)

- Polpettine di Melanzane

(melanzane, pangrattato, spezie, erbe aromatiche, uova, ricotta infornata dei Nebrodi, sale, olio EVO)

FELUCA *insalata fredda di pasta* € **8,00**

minimo 2 persone

Pasta *di grano duro*

Tonno sott'olio

Pomodori

Arance

*Pesto di **pistacchio***

Basilico o erbe aromatiche

Provola

*Mollica di **pane** atturrata (olio, cipolla, **mandorle** tritate)*

Sale e pepe, olio EVO

FRESH SALAD *insalata* . € **7,50**

Salmonc affumicato

Arance

Finocchi

Pistacchi *interi*

Capperi

Sale e pepe, olio EVO, crema di vino

CECINA VEG *insalata* . . € **6,00**

Ceci

Pomodori secchi

Pomodori freschi

Insalata

Mandorle

Sale e pepe, olio EVO, crema di vino

Data l'artigianalità dei prodotti usati, in caso di mancanza di qualcuno di essi, potranno essere sostituiti da prodotti similari