



Pirandello 2.0

R I S T O R A N T E

“

La Cucina per Noi è Famiglia, Condivisione, Ricordi. E' l'Arte Primitiva del Dare agli Altri Divertendosi; in cambio dello Splendido Sorriso Generato dalla Tempesta di Sapori di un Piatto Ben Eseguito. Il Team del "Ristorante Pirandello 2.0" è giovane, entusiasta ma ricco di esperienza nel settore. Tre amici di lunga data dopo aver vissuto diverse esperienze all'estero e in Italia nel settore della ristorazione, hanno legato i loro destini in questo splendido progetto.

Cooking for us is family, sharing, remembering. It is the primitive art of giving to others while having fun; in exchange for the splendid smile generated by the storm of flavors of a well-executed dish. The "Pirandello 2.0 Restaurant" team is young, enthusiastic but full of experience in the sector. Three long-time friends after having lived different experiences abroad and in Italy in the restaurant sector have linked their destiny in this splendid project.

”



i Nostri Corsi: Cucina & Cocktail

Cooking & Cocktail Classes

I nostri Chef e i nostri Barman vi offrono l'opportunità di conoscere tutti i segreti della cucina siciliana e l'arte della mixology, attraverso splendidi corsi dedicati alle nostre tradizioni.

Our Chef and Bartenders offer you the opportunity to discover all the secrets of Sicilian cuisine and the art of mixology, through wonderful classes dedicated to our traditions.

www.cookingclasstormina.com

Cocktail Making Class

*Impara l'arte della Mixology:
crea, shakera e gusta i tuoi cocktail!*



Pizza Making

L'arte di Preparare la Pizza



Sicilian Cooking Class

*Scuola di Cucina Siciliana
con Visita al Mercato*



Cannolo Making


*Alla Scoperta del Re
dei Dessert Siciliani*



Arancino Making

*Il delizioso e Unico
Streetfood della Sicilia*





Antipasti di Pesce

Fish Appetizers

Cozze Scoppiate con Crostini di Pane Saporito  	€ 18,00
<i>Mussel soup with Croutons</i>	
Polpo alla Siciliana con Olive, Pomodorini, Salsa di Pomodoro 	€ 24,00
<i>Sicilian-Style Octopus with Olives, Cherry Tomatoes, and Tomato Sauce</i>	
Cubo di Tonno Rosso Marinato nella Salsa di Soia con Maionese alla Menta, Polvere di Capperi e Zest di Arancia   	€ 24,00
<i>Red Tuna Marinated in Soy Sauce with Mint Mayonnaise, Caper Powder and Orange Zest</i>	
Tartare di Scampi, Crema di Avocado e Caviale 	€ 30,00
<i>Scampi Tartare, Avocado Cream and Caviar</i>	
I Crudi di Pesce “ Pirandello 2.0”   	€ 40,00
<i>Select of Raw Local fish and shellfish at Pirandello’s Style</i>	
Impanate Siciliane con Ripieno di Alici e Finocchietto   	€ 20,00
<i>Half Moon with Anchovies Sauce and Fennel</i>	
Ostriche 	n°1 € 6 n°6 € 30 n°12 € 60
<i>Oyster</i>	

Antipasti di Terra

Land Appetizers


Bruschetta “Pirandello”  	€ 16,00
<i>Special Bruschetta at Chef Style</i>	
Parmigiana di Melanzane alla Taorminese  	€ 15,00
<i>Eggplant Parmigiana</i>	
Caponata Antica con Polvere di Cacao Amaro e Agrodolce al Miele dell'Etna 	€ 15,00
<i>Sicilian "Caponata" with Cacao and sweet and sour with Etna's Honey</i>	
Selezione di Formaggi con Marmellata Siciliana e Miele Locale  	€ 24,00
<i>Selection of Sicilian Cheese served with Homemade Jam and Local Honey</i>	
Tartare di Angus al Tartufo e Profumi del Vulcano	€ 30,00
<i>Angus's Tartare with Truffle and Etna Scent</i>	



Primi Piatti
Pasta Course

- Spaghetti ai 3 Pomodori Siciliani e Basilico 🌿 € 16,00
Spaghetti With 3 Different Tomatoes: Tomato Sauce, Yellow Datterino and Cherry Tomato Confit
- Involtini di Melanzane e Spaghetti alla Gattopardo 🌿 🌾 🌊 € 18,00
Eggplant Rolls with Spaghetti, Tomato Sauce, Basil
- Busiate al Pesto Trapanese 🌿 🌾 € 18,00
Fresh Pasta Busiate with Trapanese Pesto
- Casarecci al Ragù di Agnello alla Siciliana con Arance Candite e Cioccolato Fondente di Modica 🌿 🌊 € 25,00
Casarecci Pasta with Lamb Ragout, Candid Orange and hazelnuts toasted
- Gnocchi allo Stracotto di Maialino Nero dei Nebrodi e Fonduta di Provola 🌿 🌾 € 20,00
Gnocchi with Black Pork sauce end Provola Cheese Cream
- Fusilloni con Crema di Fave, Cozze e Vongole 🌿 🌾 🌊 € 26,00
Fusilloni Pasta with Cream of Broad Beans, Mussels and Clams
- Spaghetti alla Chitarra Cacio e Pepe con Tartare di Gambero Rosso 🌿 🌾 🌊 € 32,00
Fresh Spaghetti Homemade "alla Chitarra", Cheese and Black Peper and Red Shrimps Tartare
- Primo del Giorno 🌿 🌾 s.q.
Pasta Course of the day - Specialities

Coperto/Cover Charge € 4,00



Secondi di Pesce

Fish Main Courses

Frittura di Calamari 🐙 <i>Fried Squid</i>	€ 21,00
Baccalà all'Acqua di Mare 🍷 🐙 🍷 <i>Baccalà at Sicilian Style</i>	€ 28,00
Involtini di Spada Alla Siciliana con Crema di Melanzane e Salsa di Pomodorini Gialli 🐟 🍷 🍷 🍷 <i>Sicilian-Style Swordfish Rolls with Creamed Eggplant and Yellow Cherry Tomato Sauce</i>	€ 24,00
Gamberoni in Pasta Kataifi e Salsa Teriyaki 🐟 🍷 <i>King Prawns rolled with Kataifi Paste and Teriyaki Sauce</i>	€ 26,00
Trancio di Tonno Rosso al Panko , Crema di Avocado e Cipolla Agrodolce 🐟 🍷 <i>Red Tuna Slices with Panko Crost, Avocado Cream and Bitter-Sweet Onion</i>	€ 30,00
Catalana di Astice 2.0 . Astice, Pomodorini Confit, Avocado, Anacardi , Agrumi Canditi <i>Catalan Lobster 2.0 with Confit Cherry Tomatoes, Avocado, Anacardi Nuts, Candit Citron, Onion Sweet and Savour</i>	€ 45,00
Zuppa di Pesce 🍷 🍷 🍷 🐟 <i>Fish Soup</i>	€ 36,00
Pescato del Giorno 🐟 <i>Fish of the day</i>	€ 8 all'etto for 100 gr.


Secondi di Carne

Meat Main Courses







Tagliata di Manzo con Fonduta di Caciocavallo Ragusano DOP , 🍷 Rucola e Frutti di Bosco <i>Sliced Beef with Ragusano Cheese Fondue, Rocket Salad and berries</i>	€ 30,00
Filetto Alla Orlando Furioso 🍷 <i>Beef Filet with Honey Sauce, Orange Zest and Nuts</i>	€ 35,00
Agnello al Forno alla Taorminese con Scaglie di Piacentino Ennese DOP Fondente 🍷 <i>Taorminese-Style Baked Lamb with Shavings of Piacentino Ennese DOP Dark Cheese</i>	€ 35,00
Guancia di Vitello con Fonduta di Ragusano e Crema Topinambur 🍷 <i>Veal Cheek with Jerusalem Artichoke and Ragusano Dop Cheese Fondue</i>	€ 28,00
Fiorentina <i>T-bone Steak</i>	s.q.



Contorni Side Dishes

Insalata Mista di Stagione <i>Mix Salad</i>	€ 7,00
Patate al Forno al Rosmarino <i>Baked Potatoes</i>	€ 8,00
Patatine Fritte alla Paprika <i>French Fries with Paprika</i>	€ 7,00
Verdure di Campo Saltate con Crostini  <i>Mix Greens with Crouton</i>	€ 10,00
Contorno del Giorno <i>Side Dish of the day</i>	€ 12,00

Insalatone Big Salad

Caprese  <i>Tomatoes, Mozzarella Cheese and Basil</i>	€ 14,00
Caesar Salad  Insalata Verde, Pollo, Olive, Scaglie di Parmigiano e Crostini <i>Green Salad, Chicken, Olives, Parmesan Slices, Crouton</i>	€ 16,00
Insalata Andromeda (Lattuga, Mela Verde, Pomodorini, Burrata Siciliana e Pistacchio)   <i>Green Salad, Green Apple, Cherry Tomatoes, Sicilian Burrata and Pistachio</i>	€ 16,00
Insalata Monte Tauro (Rucola, Insalata Verde, Pomodorini, Avocado, Gamberi e Scaglie di Grana)   <i>Rocket Salad, Cherry Tomatoes, Avocado, Shrimps, Parmesan Slices</i>	€ 18,00



Dessert

Tiramisù della Casa

€ 9,00



Cannolo 2.0

€ 10,00



Panna Cotta Con Caramello Salato e Frutti di Bosco

€ 9,00



Tortino al Cuore Caldo di Nutella

€ 12,00



Cremè Bruleè

€ 9,00



Stecco al Pistacchio

€ 12,00



Dessert del Giorno

s.q.





Bevande *Drinks*

Acqua Lete	€ 4,50
Acqua Minerale 1 lt.	€ 4,00
Bibite Varie (<i>Coca Cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Lemon Soda</i>)	€ 4,50
Succo di Frutta (<i>Apple, Pineapple, Peach, Tomato</i>)	€ 5,00
Spremuta d' Arancia <i>Fresh Orange Juice</i>	€ 6,00
Birra Messina 33 cl.	€ 5,50
Tauromia - Birra di Taormina	€ 8,00

Dopo Pasto

Caffè	€ 2,50
Caffè Americano	€ 5,00
Cappuccino - Thè - Tisane	€ 5,00
Amari e Digestivi	€ 6,00
Vini da Dessert (Malvasia, Moscato, Marsala, Rosolio, etc.)	€ 8,00



Pirandello Signatures

Madagascar yaguara cachaca, passion fruit & vanilla, oleo saccharum di banana, erba di mare	€ 16
Roma gin, vermouth italiano rosso, bitter fusetti, olio d'oliva evo, oliva in salamoia	€ 16
Taormina Mule amacappero , ginger beer , lime	€ 16
Zagara gin qg olive groove, vermouth dry infuso alle foglie d'arancio, cordiale di zagara, gocce di soluzione salina, soda	€ 16
Jasmine's Night vodka tito's handmade, cordiale di tea verde e gelsomino, succo di limone, albume pastorizzato o aquafaba, bitter floreale homemade, vino rosso al gelsomino	€ 16
Opuntia Ficus tequila blanco, liquore al fico d'india dell'etna, sciroppo di cannella, limone fresco, gocce di tabasco, sale al caffè' piccante	€ 16
Rosae rum chiaro, liquore alla rosa, vermouth dry, lamponi freschi, meringa	€ 16
Mandorlo in Fiore whisky giapponese, sciroppo di mandorla al miele, aperol al passion fruit, tea earl grey	€ 16
Carato mezcal, cordiale di cacao e zucchero bruciato, bitter campari alla vaniglia, bitter aromatico creole	€ 16
Violet Twilight vermouth bianco, cordiale di melograno e violetta, soda al pompelmo rosa, prosecco	€ 16
Camomilla Volcanica tito's handmade vodka, mezcal, vermouth rosso alla camomilla, bitter campari, amaro siciliano	€ 16

Classici

Margarita tequila,cointreau, succo di lime	€ 14
Negroni vermout rosso carpano classico, bitter fuetti, gin tanqueray	€ 14
Sperol Spritz aperol bitter, prosecco, perrier	€ 14
Campari Spritz bitter campari, prosecco, perrier	€ 14
Sicilian Spritz amaro amara, amaro dell'etna, etna dry brut, perrier	€ 14
Mojito zucchero bianco, succo di lime, menta in foglie, perrier, rum veritas, bianco	€ 14
Manhattan angostura, vermouth rosso carpano classico, rye bulleit	€ 14
Moscow Mule lime juice, ginger beer, tito's vodka	€ 14
Bloody Mary tito's vodka,succo di pomodoro, sale di sedano, pepe nero, succo di limone, worchestershire sauce, tabasco	€ 14
Espresso Martini tito's vodka, liquore al caffè, caffè espresso, zucchero liquido	€ 14