

Menu

*Allegria
Cortile*



Deliziosità

COPPO 15€

Frittura di Seppioline e Paranza
Fried Seafood, Cuttlefish and Paranza

TERRINA 13€

Burrata e Speck in crema di Pistacchio
Burrata and Speck Terrine in Pistachio
Cream

TAGLIERE 18€

Salumi e Formaggi Siciliani Artigianali
Sicilian Cold Cuts and Cheeses Board

TARTARE DI VITELLO 18€

Pinoli Tostati, uovo di Quaglia,
guancia e tartufo
Veal tartare, toasted pine nuts, quail
egg, bacon and truffle



fiziosità

VERDURE SELVATICHE 13€

Verdure di stagione saltate in padella
Stir-fried wild seasonal vegetables

CAPONATA ALLA SICILIANA 6€

con scaglie di Cioccolato fondente
Sicilian caponata with dark chocolate flakes

PATATE CON FONDUTA 13€

Patate fresche al forno con fonduta di
Formaggi Siciliani
*Fresh baked potatoes with Sicilian
cheese fondue*

PATATE "PANKO" 13€

Patate fresche con panatura "Panko",
fritte e speziate
*Fried and spiced "Panko" breaded
fresh potato*



Bruschette

4 PZ

UNO

6€

Pomodorino confit e stracciatella di burrata

Tomato confit and stracciatella di burrata

DUE

6€

Lardello di Suino dei Nebrodi, olio al rosmarino e cristalli di Polline

Nebrodi pig lard, rosemary oil and pollen crystals

TRE

6€

Caponata alla siciliana e cioccolato amaro

Sicilian-style caponata and bitter chocolate



Primi piatti

TAGLIOLINO SELVATICO 15€

Verdure saltate , Salsiccia di suino nero,
Olive taggiasche, Pinoli e Mollica
Tostata, Ricotta Fresca dei Nebrodi

*Sautéed Seasonal Vegetables, Black Pig
Sausage, Taggiasca Olives, Pine Nuts
and Toasted Breadcrumbs*

BUSIATE CUTÌ DI TERRA 14€

Pesto di Pistacchio, Funghi Cardoncelli,
guanciale croccante e Mandorle Tostate

*Pistachio Pesto, Porcini Mushrooms,
Crispy Bacon and Toasted Almonds*

COUS COUS VEGANO 13€

Verdure Grigliate saltate con salsa di
Soia, Datterino, Menta

*Grilled vegetables sautéed with Soy
sauce, Datterino, Mint*



Primi piatti

RISO O SPAGHETTI ALLA NORMA 13€

Melanzane fritte, Salsa di pomodoro fresca, Basilico e Ricotta Salata

Fried Aubergines, Fresh Tomato Sauce, Basil and Ricotta Salata

PENNETTE ALLA CATANESE 13€

Zucchine Fritte, menta e Ricotta Salata

Fried Aubergines, Fresh Tomato Sauce, Basil and Ricotta Salata

MEZZI PACCHERI DEL GOLFO 16€

Bisque di Gamberi Rossi, Datterino, Bottarga di tonno, zest di Arancia e stracciatella di Burrata

Red prawn bisque, Datterino, tuna botargo, orange zest and stracciatella di Burrata

Secondi piatti

BLACK RIBS

16€

Carrè di Maiale laccato con Paprika, Senape francese e aromi, riposato in birra stout (Nera) e servito con funghi grigliati

Pork loin lacquered with paprika, French mustard and herbs, rested in stout beer and served with grilled mushrooms

MAIALINO "LATTEMIELE"

13€

Filetto di Maialino bardato al bacon, CBT, con riduzione di latte e miele dell'Etna, cristalli di sale affumicato e bacche di pepe rosa, servito con verdure selvatiche di stagione saltate

Pork loin lacquered with paprika, French mustard and herbs, rested in stout beer and served with grilled mushrooms

TAGLIO DEL GIORNO

s.q.

Selezione di carni servito con patate Fresche e Verdure di stagione

Selection of meats served with fresh potatoes and seasonal vegetables





Secondi piatti

TAGLIATA DI MANZO (400 gr. ca) 21€

servita con patate Fresche Speziate
e funghi Trifolati

*Sliced beef served with Fresh Spiced
Potatoes and Trifoliated Mushrooms*

CUBE ROLL 22€

ALLA GRIGLIA (400 gr. ca)

servito con Rucola e Scaglie di
caciocavallo

*grilled cube roll served with rocket
and caciocavallo flakes*

TENTACOLI DI POLPO* 22€

FLAMBATO CON RUM

servito con Rucola e Scaglie di
caciocavallo

Octopus tentacles flambéed with rum
served with rocket and caciocavallo flakes*

GRAN FRITTO DI MARE* 18€

Totani, polpo, seppioline e paranza
*fried squid, octopus, cuttlefish and
paranza*



Focacce Gourmet

CAVALCATA DELLE VALCHIRIE 14€

Ricottina fresca, Nocciole Tostate, Salamella di Suino, Datterino Confit, Gocce di Senape

Fresh Ricottina, Toasted Hazelnuts, Pork Salami, Confit Date, Mustard Drops

LA TRAVIATA 13€

Capuliatto di Pomodori Secchi, Fonduta di Piacentino Ennese, Cosciotto di Suino alle Erbe, Basilico Cristallizzato, Emulsione di EVO al Timo

Dried Tomato Capuliatto, Piacentino Ennese Fondue, Herbed Pork Leg, Crystallized Basil, Thyme EVO Emulsion

CAVALLERIA RUSTICANA 14€

Rucola, Crudo di Suini Nero dei Nebrodi, Bocconcini di Mozzarella Affumicata, Menta

Arugula, Nebrodi black piglet raw, smoked mozzarella, mint



Focacce Gourmet

LA GAZZA LADRA 11€

Lardello di Suino di Montagna, Olio al Rosmarino, Cristalli di Polline, Pangrattato

Mountain Pork Lard, Rosemary Oil, Pollen Crystals, Breadcrumbs

COPACALABRA 13€

Crema di Cipolla Rossa di Tropea, Coppa Calabria Semistagionata, Bocconcini di Mozzarella

Cream of Tropea Red Onion, Semi-seasoned Coppa Calabria, Mozzarella Bites

KING, SOLDATINO E DARTAGNAN 14€

Salmone affumicato e guacamole, Tonno Affumicato, Menta, Glassa Lime, Pesce Spada Affumicato, Datterino, Soia

Smoked salmon and guacamole, Smoked Tuna, Mint, Lime Glaze, Smoked Swordfish, Date, Soybean

MADAME BUTTERFLY 16€

Crema di Asparagi, Salmone Affumicato, Punte di Asparagi, Stracciatella di Burrata

Cream of Asparagus, Smoked Salmon, Asparagus Tips, Stracciatella





Pizze Bianche

CARMINA BURANA

14€

Mozzarella, Patate al Forno, Pancetta di Suino affumicata, Cipollina fresca, Olio EVO al Rosmarino, Gocce di Miele

Mozzarella, Baked Potatoes, Smoked Pork Belly, Fresh Onion, Rosemary EVO Oil, Honey Drops

INNO ALLA GIOIA

12€

Mozzarella, Salsiccia Semistagionata, Verdurine di stagione saltate, Olive taggiasche, Pinoli Tostati

Mozzarella, Semi-mature sausage, Sautéed seasonal greens, Taggiasca olives, Toasted pine nuts

REGINELLA

10€

Mozzarella, Pomodoro Datterino, Origano, Basilico Fresco

Mozzarella, Datterino Tomato, Oregano, Fresh Basil

CUTÌ

12€

Mozzarella, Radicchio, Speck, Gorgonzola, Noci

Mozzarella, Radicchio, Speck, Gorgonzola, Walnuts





Pizze Bianche

VA PENSIERO

12€

Mozzarella, Funghi pleurotus,
Datterino, Punte di Asparagi,
Scamorza affumicata, Mollica Tostata

Mozzarella, Pleurotus Mushrooms,
Datterino, Asparagus Tips, Smoked
Scamorza, Toasted Crumbs

O SOLE MIO

12€

Mozzarella, Mortadella d'asina ,
Crema di Pistacchi di Bronte

Mozzarella, Donkey Mortadella,
Cream of Bronte Pistachios

LA TURANDOT

16€

'nduja di Spilinga, Mascarpone,
Scamorza Affumicata, Mozzarella,
Funghi Cardoncelli, Mandorla Tostata,
Salvia

'nduja di Spilinga, Mascarpone,
Smoked Scamorza, Mozzarella,
Cardoncelli Mushrooms , Roasted
Almond, Sage



Pizze Rosse

MARGHERITA

8€

Mozzarella, Salsa di Pomodoro,
Basilico Fresco

Mozzarella, Tomato Sauce, Fresh
Basil

NORMA

10€

Salsa di Pomodoro, Melanzane
Fritte, Ricotta Salata, Basilico fresco

Tomato Sauce, Fried Eggplant,
Ricotta Salata, Fresh Basil

CAPRICCIOSA

10€

Mozzarella, Salsa di Pomodoro,
Funghi Prataioli, Cotto Nostrano
alle Erbe, Uova Sode, Origano

Mozzarella, Tomato Sauce,
Prataioli Mushrooms, Cotto
Nostrano with Herbs, Soda Eggs,
Oregano





Pizze Rosse

PARMIGIANA

10€

Salsa di Pomodoro, Mozzarella,
Melanzane Fritte, Uova sode,
Prosciutto Cotto, Scaglie di Grana

Tomato sauce, Mozzarella cheese,
Fried eggplant, hard-boiled eggs,
Cooked ham, Grana cheese flakes

SAN DANIELE

13€

Mozzarella, Pomodoro, Crudo di
Suino Nero dei nebrodi, Scaglie di
Grana

Mozzarella, Tomato, Crudo di Suino
Nero dei nebrodi, Grana cheese
flakes

VEGAN

10€

Salsa di Pomodoro, Datterino,
Verdure Grigliate, Menta

Tomato Sauce, Datterino, Grilled
Vegetables, Mint



Dolci e Frutta

I DOLCI DEL CORTILE 6€

Vedi carta dei dolci

Desserts (see dessert menu)

TAGLIATA DI ANANAS 4€

Pineapple Sliced

TAGLIATA DI FRUTTA 5€

Sliced Fruit

SORBETTO 5€

Sorbet





Birre alla Spina

Sicilian Beer 20 CL 3€
Semedorado 40 CL 5€
(Blonde) - 5,1 %

Erdinger (weiss) 6€

Sicilian Beer 20 CL 4€
Semedorado (Red) 40 CL 6€
- 7,0 %

Al Calice

Calice Vino Rosso / 5€
Bianco / Frizzante

Calice Etna Rosso / 6€
Bianco

Prosecco Doc 6€

Calice Rosè 6€

Franciacorta Brut 8€

Bevande e Drink

Acqua Naturale/
Frizzante — 75 cl 2,5€

Natural/Sparkling Water (75 cl)

Coca Cola, Fanta, Sprite,
Chinotto 2,5€

Coke, Fanta, Sprite, Chinotto

Corona / Messina /
Becks non filtrata — 33 cl 5€

Corona / Messina / Becks
unfiltered-33 cl

**in assenza di prodotto fresco, potrebbe essere surgelato*
**in the absence of fresh product, it may be frozen*

COPERTO €2,50



Il Cortile

Nel cuore del capoluogo etneo, dall'omonima scalinata che sembra dividere in due il centro storico della città, sorge il Cortile Alessi. Su di noi affaccia sinuosa Via Crociferi, emblema del Barocco catanese, spesso definita una delle strade più belle d'Italia, sin dal '700 legata ad antichissime leggende e misteri. Qui, dove il barocco sposa la pietra lavica, tra complessi di edifici storici dove il tempo pare essersi fermato, anche la settima arte si è lasciata sedurre rendendo questo luogo un set cinematografico a cielo aperto per registi dal calibro di Bolognini, Franco Zeffirelli, Roberto Faenza e Lina Wertmuller. Anche noi del Cortile Alessi ci siamo lasciati ammaliare da queste incredibili atmosfere nel rispetto dei luoghi originari che portano con sé sapori della tradizione che volgono lo sguardo al futuro senza mai dimenticare la propria essenza.

In the heart of the Etna capital, from the homonymous staircase that seems to divide the historic center of the city in two, stands Cortile Alessi. Via Crociferi, an emblem of Catania's Baroque, overlooks us, often referred to as one of the most beautiful streets in Italy, linked to ancient legends and mysteries since the 1700s. Here, where the Baroque marries the lava stone, among complexes of historic buildings where time seems to have stopped, even the seventh art has let itself be seduced, making this place an open-air film set for directors of the caliber of Bolognini, Franco Zeffirelli, Roberto Faenza and Lina Wertmuller. We too at Cortile Alessi let ourselves be enchanted by these incredible atmospheres respecting the original places that bring with them traditional flavors that look to the future without ever forgetting their essence

