

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

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

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

clickando 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

33 cl lattina  
Blanche 5,0°

€ 7,00

### DON QUISCIOTTE

33 cl lattina  
West Coast IPA 6,6°

€ 7,00



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

33 cl bottiglia  
Belgian pale ale 4,8°

€ 7,00

### C.I.D.

33 cl bottiglia  
Session IPA 4,5°

€ 7,00



ACQUEDOLCI (ME)

### CALIFORNIA

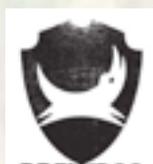
33 cl bottiglia  
California common 5,2°

€ 7,00

### PILS

33 cl bottiglia  
pils common 5,2°

€ 7,00



ELLON - SCOZIA (UK)

### PUNK IPA

33 cl LATTINA  
Ipa alcohol free 0,5°

€ 6,00

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 *farcita*** € 1,80  
*con le nostre confetture o creme*

**CROISSANT** . . . . . € 1,70

**CROISSANT *farcito*** . . . . . € 2,00

**CROISSANT *farcito*** . . . . . € 2,50  
*con confettura e crema pasticceria*

**VIENNOISERIE** *da* € 2,00 *a* € 3,00  
*Pain au chocolat, Cinnamon rolls, ecc.*

**PANE, BURRO e MARMELLATA** € 4,00

**CAKE o CROSTATE** *a porzione* € 3,50

**TORTE del GIORNO** *da* € 4,00 *a* € 6,00

**MONOPORZIONI** *da* € 3,50 *a* € 5,00

**BUATTE** . . . . . € 4,50

**COOKIES** (*vari tipi*) . . . . . € 1,50

**COOKIES VEG** *doppio cioccolato* € 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** *grandi* . . . . . € 3,50

**TORTE SU STECCO** *piccole* € 2,50

**BISCOTTI VARI** *singoli* .€ 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 visualizzare le immagini, le quali sono a puro scopo dimostrativo e potrebbero essere diverse dal prodotto servito



## APERITHÈME

**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, frutti rossi, 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  
Capuliatu 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**)  
Capuliatu 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** € 7,00

*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

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 ...ED ALTRO

made in sicily

### AVOCADO TOAST

*Pane in cassetta semintegrale homemade*  
*Avocado condito con erbe aromatiche e spezie*  
*Salmone*  
*Crema di **formaggio** spalmabile*  
*sale, olio EVO, pepe nero*



€ 6,00

### AVOCADO PIADINA

€ 9,00

*Piadina semintegrale homemade*  
*Avocado condito con erbe aromatiche e spezie*  
*Salmone*  
*Crema di **formaggio** spalmabile*  
*sale, olio EVO, pepe nero*

### 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*  
*Salmone 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**

*Salmon 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