Menù

Pizzeria
Ristopub
Hamburgeria

Scarica il menù

www.ilpubmessina.it

dal 1983 a Messina

Antipasti

Il Tagliere (consigliato per due persone)
Selezione di affettati e formaggi, accompagnate con miele, marmellate, con pan pizza caldo e pasta fritta. € 20,00

Bufala D.O.P
Mozzarella di bufala D.O.P. 250 gr., prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di grana, accompagnato con pan pizza caldo. € 18,00

Patate fritte (*) € 3,50

Patate Americane fritte (*) € 6.00

Misto fritto
Patatine (*), noisettes (*), würstel, patatine (*), crocchette (*). € 7,00

Alette di pollo fritte (*) (5 pz)
Alette di pollo speziate accompagnate da salsa barbecue. € 6,00

Mozzarelline panate (10 pz)
Mozzarelline fresche con impanatura dorata. € 6,50

Tuma fritta (6 pz) € 6,00

Pizza fritta
Pasta fritta, pomodorini, crudo, mozzarella di bufala, grana, basilico. € 16,00

Pizza Fritta con Mortadella
Pasta Fritta, burratine, pesto di pistacchio, granella di pistacchio. € 18,00

Fraschetta
Bocconi pizza fritta, crema di pecorino, pecorino romano, guanciale croccante, pepe nero. € 12,00

Spicchi dorati ai due sapori
Stracciatella Vaccina, mortadella, scorza di limone, granella pistacchio. crudo di Parma, rucola, battuto di pomodori secchi, mozzarella di bufala D.O.P. 4 Pz. € 12,00

Schiacciata alla Pala
Finocchiona toscana, pepato fresco, olio evo. € 10,00

Crocchettone (4 pz)
Crocchette di patate fresche ripiene di formaggio filante preparate dalla nostra cuoca. € 6,00

Patata rustica (*)
Patate fritte con mvix di formaggio fuso e bacon croccante. € 6,50

Bruschette (impasto multi cereali)

Bruschetta Tradizionale
Pomodoro, cipolla, basilico, origano Olio Evo. € 6.00

Bruschetta Rustica
Ragusano dop, salsiccia, confettura di cipolla, cipolla fritta croccante.€ 8,00

Bruschetta Salmone
Avocado, cipolla, pomodoro, tartare di salmone affumicato, limone, olio Evo, € 10,00

Le insalatone

Pub
Prosciutto crudo, lattuga romana, mais, carote, pomodoro, mozzarella, tonno. € 12,00

Preziosa
Bresaola, rucola, mais, funghi trifolati, scaglie di grana, pomodorini. € 12,00

Leggera
Fesa di tacchino, lattuga romana, rucola, pomodorini confit, olive nere, crostini di pane, salsa Caesar. € 12,00

NB: tutte le insalate vengono servite con pan pizza caldo

Hamburger

Cheeseburger
Hamburger 200 gr., cheddar, lattuga, cipolla caramellta, bacon croccante, salsa bbq. € 12,00

Hamburger
Hamburger 200 gr., pomodoro, lattuga, cipolla, maionese. € 12,00

Texas
Hamburger 200 gr., doppio bacon croccante, cheddar, salsa burger, cipolla fresca. € 12,00

Chickenburger
Hamburger di pollo 200 gr.,
lattuga, pomodoro, maionese, ketchup. € 12,00

Big Burger
Hamburger di manzo 200 gr., rosti di patate, bacon croccante, uovo, salsa bbq, cheddar, julienne di lattuga. € 14,00

Fumèburger
Hamburger di manzo 200gr., provola affumicata, speck, patate al forno, salsa bbq affumicata. € 14,00

Mostacchio
Hamburgher di manzo 200 g, tuma, crema di pistacchio, mortadella, stracciatella vaccina. € 14,00

Fumo e arrosto
Hamburger di manzo 200g, provola affumicata, julienne di patate fritte, lattuga, salsa smokey, cipolla fritta croccante, petali di speck crispy. € 14,00

Piccantello
Hamburgher di manzo 200 g, nduja, pepato fresco,cipolla caramellata, salsa andalusa € 14,00

Praga
Hamburgher di Manzo 200 g, taleggio, cipolla caramellata, lattuga, prosciutto cotto praga, salsa tre pepi € 14,00

NB: tutti gli hamburger vengono serviti con patatine fritte rustiche (dippers)

Secondi piatti

Involtini di carne alla Messinese + contorno (lattuga, pomodoro, patate al forno) - carne di manzo, pangrattato, formaggio a pasta filata, formaggio pepato, prezzemolo, parmigiano, olio EVO, sale, pepe. € 11,00

Involtini di pollo + contorno (lattuga, pomodoro, patate al forno) - pollo, pangrattato, formaggio a pasta filata, formaggio pepato, prezzemolo, parmigiano, olio EVO, sale, pepe. € 11,00

Cotoletta di pollo + contorno (verdure grigliate) Pollo, pangrattato, prezzemolo, olio EVO, sale, formaggio pepato, pepe. € 10,00

Salsiccia di maiale condita + contorno (patate fritte) Carne di maiale, pomodoro, formaggio, scarola, finocchietto selvatico, sale, pepe. € 10,00

Misto involtini e salsiccia + contorno (lattuga, pomodoro, carote) - Carne di manzo, pangrattato, formaggio a pasta filata, formaggio pepato, prezzemolo, parmigiano, olio EVO, carne di maiale, pomodoro, formaggio, scarola, finocchietto selvatico, sale, pepe. € 13,00

Le specialità alla brace

La tagliata
Angus Irlandese con marinata di funghi freschi, rucola e scaglie di grana. € 20,00

Pollo scaltrito alle erbette
Coscia di pollo disossata, marinata in una mistura di erbette aromatiche, leggermente piccante con contorno di patatine rustiche e crostoni al pomodvoro. € 13,00

Involtini di pesce spada + contorno (patate al forno e verdure grigliate). € 16,00

Maxi polpetta
Polpetta da 300 gr. cotta alla brace, servita con patate rustiche, insalata mista e salse. € 14,00

Hamburger (al piatto)
Hamburger di Angus 200 gr. alla brace, pomodoro, insalata verde, verdure grigliate, patatine fritte. € 14,00

Braciolata
Degustzione di involtini (pollo e bacon , pancetta di maiale, pistacchio, vitello, birra e miele). € 16,00

Cube Roll di Angus
Il cuore pregiato delle migliori costate cotto alla brace e servito con patate fritte rustiche aromatizzate. € 20,00

Picanha di scottona alla griglia (Picanha da bovini selezionati di varie razze che selezioniamo giornalmente). Servita con patate al forno e funghi arrosto marinati. € 20,00

Costine di Maiale
Costine di maiale, glassate in salsa BBQ e miele servite con patate fritte rustiche e salse. € 16,00

Panini

Milanese
Maionese, prosciutto cotto, Galbanino. (Pane al burro). € 3,50

Golosone
Prosciutto cotto, lattuga, pomodoro, mozzarella, olio EVO, sale (pane al burro). € 5,00

Hot Dog
Wurstel, ketchup, maionese , crauti e cipolla in agrodolce. € 5,00

Panini Gourmet

Boscaiolo (con Pan Pizza)
Speck, funghi trifolati, pomodoro, mozzarella, olio EVO, sale. € 7,00

Francesino (con Pan Pizza)
Prosciutto cotto, salame piccante, mozzarella fior di latte, pomodori secchi sott'olio, olive nere, maionese. € 7,00

Gennarino (con Pan Pizza)
Bresaola, funghi trifolati, grana, rucola, pomodoro, olio EVO, sale. € 7,50

Braciolotto
Braciole, cipolla alla griglia, cheddar, bacon croccante, salsa barbeque. € 11,00

Bufalotto
Mozzarella di bufala D.O.P., pomodorino, olio EVO, basilico, origano (pane caldo, ingredienti freddi). € 9,00

Ghiottone
Cotoletta di pollo alla brace, patate al forno, lattuga romana, salsa yogurt, olive nere. € 11,00

Andaluso
Tagliata di petto di pollo, provola affumicata, bacon croccante, lattuga, salsa andalusa, sesamo nero. € 11,00

Provolotto
Salsiccia , provola ragusana, confettura di cipolla, salsa ai tre pepi, lattuga € 11,00

Americano
Pulled pork, salsa smockey, formaggio filante, crauti e cipolla in agrodolce, lattuga bacon croccante € 11,00

Tutti i Panini Gourmet sono fatti con farine pregiate

Pizze

Pan Pizza
Sale, olio EVO. € 3,00

Biancaneve
Mozzarella fior di latte, olio EVO. € 6,00

Marinara
Pomodoro, olio EVO, aglio, origano. € 6,00

Marinara a modo mio
Pomodoro San Marzano Dop, datterino giallo, datterino rosso, aglio, acciughe, prezzemolo, peperoncino. € 8,00

Margherita
pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, olio EVO. € 6,50

Würstel
Pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel, olio EVO. € 7,50

Napoli
Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, origano, olio EVO. € 8,00

Primavera
Pomodoro,mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, olio EVO. € 7,50

Caprese
Pomodoro fresco, mozzarella di bufala, basilico, olio EVO. € 9,00

Champignon
Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi champignon freschi, olio EVO. € 8,00

Americana
Pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel, patatine fritte, olio EVO. € 8,00

Diavola
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, olio santo. € 8,00

Norma
Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, ricotta al forno, basilico, olio EVO. € 8,00

Napoletana Verace (specialità PUB)
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala DOP, olio EVO, basilico a Km 0. €9,00

Ton Cip
Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla, olio EVO. € 9,00

Trinacria
Pomodoro fresco, mozzarella fior di latte, scarola, acciughe, olio EVO. € 8,50

Siciliana
Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, olive, capperi, origano, olio EVO. € 9,00

Vegetariana
Pomodoro fresco, mozzarella fior di latte, funghi freschi, melanzane grigliate, peperoni arrostiti, scarola, olio EVO. € 9,00

Rucola
Pomodoro, mozzarella fior di latte, rucola, scaglie di grana, olio EVO. € 9,00

Capricciosa
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi trifolati, carciofini, olio EVO. € 9,00

Speck e Zola
Pomodoro, mozzarella fior di latte, speck, gorgonzola piccante, olio EVO. € 9,00

San Daniele
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, basilico, rucola, scaglie di grana, olio EVO. € 11,00

Quattro Formaggi
Mozzarella fior di latte, svizzero, grana, gorgonzola piccante. € 9,00

Porcina
Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini trifolati, olio EVO. € 9,00

Fumo
Pomodoro, mozzarella fior di latte, provola affumicata, speck, olio EVO. € 9,50

Parmigiana
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, uova, melanzane, parmigiano, olio EVO. € 9,50

Bresaola
Pomodoro, mozzarella fior di latte, bresaola, rucola, scaglie di grana, olio EVO. € 11,00

Margherita gialla
Datterino giallo di Battipaglia, mozzarella fior di latte, basilico, olio EVO. € 9,00

Zuccotta
Crema di zucca, mozzarella fior di latte, speck, scaglie di grana. € 11,00

Bronte
Pesto di pistacchio, mozzarella fior di latte, speck, granella di pistacchio. € 11,00

Crudaiola
Impasto multicereali, pomodorino fresco, burrata, crudo di parma, basilico, olio evo. € 12,00

Casertana
Mozzarella fior di latte, salsiccia, provola affumicata, friarielli, patate al forno. € 11,00

Maialina
Mozzarella fior di latte, pesto di pistacchio, mortadella, stracciatella, pepe nero tostato, granella di pistacchio. € 11,00

Vegana
Impasto cereali, scarola, verdure grigliate, peperoni marinati, patate al forno, olio EVO, basilico, funghi freschi, cipolla caramellata. € 11,00

Gricia
Crema di pecorino, mozzarella fior di latte, guanciale, pepe nero al mulinello. € 12,00

Nocina
Pesto di noci, mozzarella fior di latte, noci, scaglie di pecorino, miele. € 12,00

Meravigliosa
Prosciutto cotto, mozzarella fior di latte, funghi freschi, emmenthal, grana padano. € 9,50

Piccantina
Pomodorino giallo, fior di latte, salamino piccante, battuto di peperoncino, erba cipollina. € 11,00

Maestrale
Fior di latte, ciliegino giallo fresco, datterino rosso confit, crudo di Parma, bufala all'uscita, basilico, olio EVO € 13,00

Tartufata
Crema al tartufo, mozzarella fior di latte, mortadella, burratina, granella pistacchio. € 13,00

Patate e Provola
Mozzarella, provola affumicata, pancetta stufata, fiocchi di patate, pecorino romano , olio evo € 11,00

Tropea
Mozzarella, pomodoro San marzano Dop, Nduja, cipolla rossa, capicollo piccante, burratina affumicata, olio evo € 11,00

Nerano
Mozzarella, zucchine fritte, scaglie di provolone del Monaco, Basilico, olio evo € 12,00

Trazzera
Mozzarella, emmental svizzero, gorgonzola piccante, confettura di cipolla, cotto di Praga, scaglie di provolone del monaco. € 12,00

I tempi di lievitazione e maturazione dei nostri impasti variano da 48 a 72 ore, utilizziamo lievito madre.

Tutte le pizze presenti in questo menù possono essere preparate con impasti speciali (ai sette cereali, grani antichi siciliani o integrale macinato a pietra) con una maggiorazione di € 2,00

I Calzoni

Calzone
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, olio EVO. € 8,00

Calzone ai funghi
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi trifolati, olio EVO. € 9,50

Calzone Napoli
Mozzarella fior di latte, ricotta fresca, provola affumicata, salame Napoli, pomodoro, olio d'oliva, pepe nero. € 10,00

Calzone Boschetto
Mozzarella fior di latte, funghi finferli, pomodoro, crudo, rucola, scaglie di grana, olio d'oliva, pepe nero. € 11,00

Calzone Bufala
Mozzarella di bufala DOP, olio d'oliva, pepe nero, basilico, crudo, pomodorini confit, pomodorini gialli. € 12,00

Calzone Peloro
Tris di formaggi (emmenthal, grana, fior di latte), scalora, pomodoro fresco, acciughe, olive nere, pepe nero, olio EVO. € 11,00

Calzone Bologna
Mortadella, provola affumicata, ricotta fresca, salsa pistacchio, granella pistacchio € 12,00

Calzone Tirolese
Speck, cipolla caramellata, gorgonzola, provola affumicata, mozzarella, cipolla fritta croccante a guarnire. € 12,00

I Dessert

Oro verde
Pizza con crema di pistacchio, gocce di cioccolato fondente, granella di pistacchio, zucchero a velo. € 7,50

Nutellina
Pizza con nutella ferrero, nocciole, zucchero a velo. (Da variare anche con tocchetti di pizza fritta in coppa). € 6,00

Tiramisù € 5,00

Panna cotta € 4,50

Cheese Cake
Frutti di bosco / nutella / cioccolato / pistacchio. € 5,50

Cheese Cake
Caramello salato ed arachidi pralinate. € 5,50

Amari e liquori

Amaro Averna / Del Capo € 4,00
Amaro Jägermeister / Montenegro € 4,00
Grappa barricata / bianca € 4,00
Limoncello € 4,00
Caffè € 1,00

Bibite

Acqua Naturale 50 Cl. € 1,00
Acqua Naturale 100 Cl. € 2,00
Acqua Gassata 50 Cl. € 1,00
Acqua Gassata 100 Cl. € 2,00
Acqua Lete 100 Cl. € 2,00
Coca Cola 33 Cl. € 2,00
Coca Cola 100 Cl. € 5,50
Fanta 33 Cl. / Sprite 33 Cl. / Chinò 33 Cl. € 2,00

Bibite in bottiglia

Doc 15 33 Cl. (birrificio Messina) € 3,50
Doc Cruda 33 Cl. (birrificio Messina) € 3,50
Cristalli di sale 33 Cl. (birrificio Messina) € 3,50
Heineken 33 Cl. € 3,50
Heineken 66 Cl. € 6,00
Beck's 33 Cl. € 3,50
Ichnusa non filtrate 33 Cl € 3,5
Budweiser Cl 33. € 3,5
Dello Stretto Cl 66 € 6,5
Ceres 33 Cl. € 4,50
Corona 33 Cl. € 4,50
Fisher 66 Cl. € 6,50

Birre alla spina

Birra **Felsentrunk** Cl. 25 € 3,50 / Cl. 50 € 6,00
Tipologia: Hell
Colore: paglierino/oro
Fermentazione: bassa
Caratteristiche: birra chiara, piacevole e leggera.
Gradazione: 4,9% Vol.

Birra **Marzen** Cl. 25 € 3,50 / Cl. 50 € 6,00
Tipologia: Marzen Vienna
Colore: oro carico/ambrato
Fermentazione: bassa
Caratteristiche: gusto di malto prevalentemente tostato.
Gradazione: 5,4% Vol

Birra **Hefeweizen** Cl. 25 € 3,50 / Cl. 50 € 6,00
Tipologia: Weissbier
Colore: chiaro
F ermentazione: alta
Caratteristiche: birra di frumento non filtrata con note fruttate.
Gradazione: 5,1% Vol

Attenzione: informazione importante alla gentile clientela

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 e al fine di evitare una possibile manifestazione allergica, si invitano i signori clienti a comunicare, al personale di sala, eventuali intolleranze e/o allergie. Di seguito troverete l'Allegato II L. 304/43 della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea contenente la lista delle "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

ALLEGATO II

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (1);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdaluscommunis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Caryaillinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletiaexcelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(*) i prodotti indicati con l'asterisco sono surgelati all'origine.
(**) I prezzi indicati sul menù alla carta non includono il servizio: €1,50 a persona.