MUSICA • ARTE • CUCINA

mac

MusicArtcafé

MENU'



Piazza
Cavour 24
Catania

MAC MusicArtcafé

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

Informazioni sugli allergeni presenti nei nostri prodotti • Conforme al Regolamento UE 1169/2011



1. CEREALI CON GLUTINE
Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut



2. CROSTACEI
Gamberi, granchi, aragosta, scampi



3. UOVA
Uova e prodotti a base di uova



4. PESCE
Pesce e prodotti a base di pesce



5. ARACHIDI
Arachidi e prodotti a base di arachidi



6. SOIA
Soia e prodotti a base di soia



7. LATTE
Latte e prodotti a base di latte (lattosio)



8. FRUTTA A GUSCIO
Mandorle, nocciole, noci, pistacchi, anacardi



9. SEDANO
Sedano e prodotti a base di sedano



10. SENAPE
Senape e prodotti a base di senape



11. SEMI DI SESAMO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo



12. ANIDRIDE SOLFOROSA • SOLFITI
>10mg/kg o >10mg/l, conservanti



13. LUPINI
Lupini e prodotti a base di lupini



14. MOLLUSCHI
Cozze, vongole, ostriche, lumache, calamari

AVVERTENZA: Le preparazioni possono contenere tracce di allergeni anche in minima quantitá a causa della contaminazione crociata.

Per maggiori informazioni rivolgiti al nostro personale • MAC MusicArtcafé

MusicArtcafé

DETTAGLIO ALLERGENI PER PRODOTTO

— Manuale Autocontrollo —

CEREALI CON GLUTINE:

- Tutti i prodotti di colazione lievitata
- Tutti i prodotti con pastafrolla
- Tutti i prodotti con farcitura crema
- Tutti i prodotti con farcitura crema cioccolato
- Tutti i prodotti con farcitura crema nocciole cioccolato
- Tutte le brioche per gelato.
- Tutti i toast
- Tutti i primi piatti eccetto riso
- Tutte le bruschette
- Tutte le piadine
- Tutte le crepes eccetto senza glutine
- Prodotti Tavola Calda
- Tutte le pizze

UOVA:

- Tutti i prodotti colazione lievitata
- Farcitura crema
- Farcitura crema cioccolato
- Farcitura crema nocciole cioccolato
- Tutte le crepes
- Maionese
- Prodotti Tavola Calda

LATTE:

- Cioccolata latte
- Prodotti Tavola Calda
- Ricotta
- Cioccolata bianca nocciole
- Maionese
- Crepes
- Crema fredda caffè
- Bevanda Ginseng
- Crema Yogurt
- Cioccolata bianca
- Tutte le pizze mozzarella
- Cheddar
- Eddamer

FRUTTA A GUSCIO:

- Crema nocciole cioccolato
- Crepes Nutella
- Crepes pistacchio
- Cioccolata bianca nocciole
- Nocciola
- Gianduia
- Tutti i prodotti con Noci
- Crema pistacchio
- Pistacchio granella
- Mortadella

SENAPE:

- Maionese
- Arancini

In caso di dubbi o chiarimenti chiedi al personale presente in sala che saprà sicuramente rispondere ai tuoi quesiti.

MAC

Musica • Arte • Cucina

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Pasta alla Norma €12,00

Pasta fresca, aglio, olio, passata di pomodoro, melanzane fritte, basilico, ricotta salata

Garlic, oil, tomato sauce, fried aubergine, basil, salted ricotta

Pasta Carbonara €15,00

Spaghetti di semola, guanciale, tuorlo d'uovo, pecorino romano, pepe nero

Spaghetti, guanciale, egg yolk, pecorino romano, black pepper

Pasta Radicchio e Speck €15,00

Pasta fresca, radicchio, cipolla, panna, speck, pepe, olio, pinoli

Radicchio, onion, cream, speck, pepper, oil, pine nuts

Pasta Cacio e Pepe €15,00

Spaghetti di semola, pepe nero, pecorino romano

Black pepper, pecorino romano

Pasta Crema di Parmigiano e Salsiccia €15,00

Pasta fresca, panna, parmigiano, salsiccia

Cream, parmesan, pork sausage

Pasta al Pistacchio €16,00

Pasta fresca, cipolla fresca, pesto di pistacchio, panna, speck, granella di pistacchio

Fresh onion, speck, cream, pistachio pesto, chopped pistachios

Coperto €2,00 • * Prodotto surgelato.

MAC
Musica Arte Cucina

SECONDI PIATTI
SECOND COURSES

Salsiccia di maiale arrosto €12,00
Pork sausage

Puntine di maiale arrosto €12,00
Pork tips

Fettina di vitello €15,00
Veal steak

Polpetta al limone arrosto €12,00
Veal meatballs with lemon

Scaloppine agli agrumi €15,00
Lonza di maiale, burro, pepe nero, farina tipo 00, succo di agrumi
Pork loin, butter, black pepper, type 00 flour, citrus juice

Involtini prosciutto e formaggio €15,00
Lonza di maiale, formaggio, prosciutto
Pork loin, cheese, ham

Involtini Philadelphia e pistacchio €16,00
Lonza di maiale, philadelphia, pesto di pistacchio
Pork loin, philadelphia, pistachio pesto

Arrosto misto di carne €18,00
Fettina di vitello, 1 polpetta al limone, 1 nodo di salsiccia, 1 puntina di maiale, 1 cipollata
Steak, 1 meat ball, 1 sausage knot, 1 pinch of pork, 1 onion

CONTORNI / SIDE DISHES

Patatine fritte €4,00
*Chips**

Insalata verde €4,00
Green salad

Insalata di pomodoro €4,00
Tomato salad

Insalata della nonna €6,00
Grandma's salad tomato, red onion, salted ricotta

Coperto €2,00 • * Prodotto surgelato.

MAC
Musica Arte Cucina

FRITTI / FRIED

Patatine fritte* *French fries**	€4,00
Panelle* *Panelle**	€5,00
Anelli di cipolla* *Onion rings**	€5,00
Crocchette* *Potato croquettes**	€5,00
Patatine fritte* **cheddar e cipolla croccante** *French fries with cheddar and crispy onion*	€6,00
Tagliere di mix di fritti* *Per 2 persone* *Fried mix* board for two people*	€20,00

Coperto €2,00 • * Prodotto surgelato.

MAC Musica Arte Cucina

LE NOSTRE PIZZE
OUR PIZZAS

ITALIANO | ENGLISH

MARGHERITA €7,00
- Pomodoro, mozzarella, origano, olio

MARGHERITA €7.00
- Tomato, mozzarella, oregano, oil

ROMANA €8,00
- Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, olio

ROMANA €8.00
- Tomato, mozzarella, anchovies, oregano, oil

NORMA €8,00
- Pomodoro, molanzane, basilico, ricotta salata

NORMA €8.00
- Tomato, eggplant, basil, salted ricotta

CALZONE €9,00
- Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, origano, olio

CALZONE €9.00
- Tomato, mozzarella, cooked ham, oregano, oil

CALZONE SICILIANO €9,00
- Pepato fresco, acciughe, cipolletta, olive, pepe nero

SICILIAN CALZONE €9.00
- Fresh pepper, anchovies, onions, olives, black pepper

CAPRICCIOSA €10,00
- Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, uovo, origano, olio

CAPRICCIOSA €10.00
- Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, egg, oregano, oil

QUATTRO FORMAGGI €10,00
- Mozzarella, provola, parmigiano, gorgonzola, origano, olio

FOUR CHEESES €10.00
- Mozzarella, provola cheese, parmesan, gorgonzola, oregano, oil

CALABRESE €10,00
- Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive, cipolletta, pepato grattugiato, peperoncino, origano, olio

CALABRESE €10.00
- Tomato, mozzarella, spicy salami, olives, onions, grated pepper, chilli, oregano, oil

 • *prodotto congelato / *frozen product • Coperto €2,00
Cover charge €2,00

MAC Musica Arte Cucina

LE NOSTRE PIZZE / OUR PIZZAS

continua

ITALIANO

PARMIGIANA €10,00
Pomodoro, pesto di basilico, mozzarella, melanzane, prosciutto cotto, uovo, parmigiano, origano, olio

RUCOLA €12,00
Mozzarella, rucola, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano, origano, olio

CASALE €12,00
Parmigiano, primo sale, salsiccia, cipolletta, origano, olio

BUONGUSTAIA €12,00
Pomodoro, mozzarella, funghi, wurstel, cipolletta, prosciutto crudo, origano, olio

PIZZA DEL PIZZAIOLO €12,00
Pomodoro, mozzarella, provola ragusana, prosciutto cotto, cipolletta, parmigiano, origano, olio

SAN DANIELE €12,00
Pomodoro, radicchio, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, scaglie di grana, origano, olio

ENGLISH

PARMIGIANA €10.00
Tomato, basil pesto, mozzarella, eggplant, cooked ham, egg, parmesan, oregano, oil

RUCOLA €12.00
Mozzarella, rocket, raw ham, parmesan flakes, oregano, oil

CASALE €12.00
Parmesan cheese, first salt cheese, sausage, onion, oregano, oil

BUONGUSTAIA €12.00
Tomato, mozzarella, mushrooms, sausage, chives, raw ham, oregano, oil

PIZZA OF THE PIZZA CHEF €12.00
Tomato, mozzarella, provola ragusana, cooked ham, onion, parmesan, oregano, oil

SAINT DANIEL €12.00
Tomato, radicchio, buffalo mozzarella, raw ham, parmesan flakes, oregano, oil

MAC

Musica • Arte • Cucina

LE SPECIALI / THE SPECIAL PIZZAS

ITALIANO

IRENE €9,00
Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte*, olio

ALESSANDRO €10,00
Primo sale, cipollina, miele, noci, olio, origano

EMILIA €10,00
Mozzarella di bufala, datterino giallo (all'uscita), basilico, olio, origano

MAC €12,00
Pomodoro, provola, funghi, parmigiano, prosciutto crudo, origano, olio

FOCACCIA STEFANIA €12,00
Mozzarella, ciliegino, tonno, scaglie, olio, origano (tutto a crudo)

LEONARDINO €12,00
Mozzarella, patate al forno, salsiccia, rosmarino, olio, origano

DANIELE €12,00
Pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala, salsiccia, peperoni fritti, origano, olio

PIERO €12,00
Pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala, zucchine fritte, ricotta salata

GIULIA €12,00
Pomodoro ciliegino, scarola, primo sale, acciughe, olio, origano

NONNA PINA €12,00
Pomodoro, acciughe, olive, provola, pomodorini secchi, origano, olio

ENGLISH

IRENE €9.00
Tomato, mozzarella, wurstel, french fries*, oil

ALESSANDRO €10.00
Primo sale cheese, spring onion, honey, walnuts, oil, oregano

EMILIA €10.00
Buffalo mozzarella, yellow datterino tomato (added after baking), basil, oil, oregano

MAC €12.00
Tomato, provola, mushrooms, parmesan, raw ham, oregano, oil

FOCACCIA STEFANIA €12.00
Mozzarella, cherry tomato, tuna, parmesan flakes, oil, oregano (all raw)

LEONARDINO €12.00
Mozzarella, baked potatoes, sausage, rosemary, oil, oregano

DANIELE €12.00
Cherry tomato, buffalo mozzarella, sausage, fried peppers, oregano, oil

PIERO €12.00
Cherry tomato, buffalo mozzarella, fried zucchini, salted ricotta

GIULIA €12.00
Cherry tomato, escarole, primo sale cheese, anchovies, oil, oregano

GRANDMA PINA €12.00
Tomato, anchovies, olives, provola cheese, dried cherry tomatoes, oregano, oil

*prodotto congelato / *frozen product • Coperto €2,00 / Cover charge €2,00 per person

MAC Musica Arte Cucina

LE PIZZE SPECIALI
SPECIAL PIZZAS

ITALIANO

SIMONA €13,00 - Pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala, rucola, prosciutto crudo, scaglie di grana, origano, olio

DOMENICO €13,00 - Pomodoro ciliegino, pesto di basilico, mozzarella di bufala, scaglie di grana, prosciutto crudo, origano, olio

NONNO PAOLO €13,00 - Pomodoro, mozzarella di bufala, funghi porcini, basilico, origano, olio

CRISTINA €13,00 - Mozzarella, radicchio, gorgonzola, salsiccia, noci, origano, olio

GABRIELE €13,00 - Pomodoro, mozzarella, rucola, bresaola, pomodorini secchi, scaglie di grana, origano, olio

LUCA €13,00 - Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa, olive nere, olio, origano

VALERIA €14,00 - Pesto di pistacchio, mozzarella di bufala, bacon, polvere di pistacchio, scaglie di mandorla

HELENA - NOVITA €15,00 - Mozzarella, provola affumicata in uscita, noci, prosciutto crudo e scaglie di grana

GRETA €9,00 - Nutella

ENGLISH

SIMONA €13.00 - Cherry tomato, buffalo mozzarella, rocket, raw ham, parmesan flakes, oregano, oil

DOMENICO €13.00 - Cherry tomato, basil pesto, buffalo mozzarella, parmesan flakes, raw ham, oregano, oil

GRANDPA PAOLO €13.00 - Tomato, buffalo mozzarella, porcini mushrooms, basil, oregano, oil

CRISTINA €13.00 - Mozzarella, radicchio, gorgonzela, sausage, walnuts, oregano, oil

GABRIELE €13.00 - Tomato, mozzarella, rocket, bresaola, dried tomatoes, parmesan flakes, oregano, oil

LUCA €13.00 - Tomato, mozzarella, tuna, red onion, black olives, oil, oregano

VALERIE €14,00 - Pistachio pesto, buffalo mozzarella, bacon, pistachio powder, almond flakes

HELENA - NEW €15.00 - Mozzarella, smoked provola added after baking, walnuts, raw ham and parmesan flakes

GRETA €9.00 - Nutella

SUPPLEMENTI €1,00 / SUPPLEMENTS €1,00 - Olive, acciughe, cipolletta, piselli*, carciofini, wurstel, mozzarella, funghi, uovo, spinaci*, rucola, mortadella, pesto, salame piccante, melanzane, patatine fritte / Olives, anchovies, onions, peas*, artichokes, sausages, mozzarella, mushrooms, egg, spinach*, rocket, mortadella, pesto, spicy salami, eggplant, french fries

SUPPLEMENTI SPECIALI €2,00 / SPECIAL SUPPLEMENTS €2,00
Prosciutto crudo, tonno, salsiccia, provola, parmigiano grattugiato, bresaola, scaglie di grana, pesto di pistacchio, polvere di pistacchio, speck / Raw ham, tuna, sausage, provola cheese, grated parmesan, bresaola, parmesan flakes, pistachio pesto, pistachio powder, speck

MOZZARELLA DI BUFALA €3,00 / BUFFALO MOZZARELLA €3,00

*prodotto congelato / *frozen product • Coperto €2,00 / Cover charge €2,00

MAC
Musica Arte Cucina

INSALATONE
BIG SALADS

CHITARRA €12,00
Iceberg, pomodoro, mozzarella, mais
Guitar: Iceberg, tomato, mozzarella, corn

SAX €14,00
Iceberg, pomodoro, mozzarella, crudo, scaglie
Iceberg, tomato, mozzarella, raw ham, parmesan flakes

PIANOFORTE €15,00
Iceberg, pomodoro, mozzarella, tonno, uovo
Piano: Iceberg, tomato, mozzarella, tuna, egg

CAESAR SALAD €15,00
Iceberg, crostini di pane, straccetti pollo, scaglie, salsa caesar
Iceberg, croutons, chicken, parmesan flakes, caesar sauce

PROTEIN SALAD €15,00
Iceberg, rucola, radicchio, bresaola, noci, scaglie
Iceberg, rocket, radicchio, bresaola, walnuts, parmesan flakes

*prodotto congelato • Coperto €2,00

MAC

Musica Arte Cucina

BEVANDE / DRINKS

Acqua 0,5L	€1,50
Acqua 1L *Potabile trattata tramite osmosi inversa, Naturale e/o Gassata*	€3,00
Coca-cola	€3,50
Coca-cola zero	€3,50
Fanta	€3,50
Sprite	€3,50
Chinotto	€3,50
Caffè	€2,00
Amaro	€4,00
Whisky	€6,00
Grappa	€6,00

Coperto €2,00

MAC

Musica • Arte • Cucina

BIRRE / BEERS

BIRRE:

Menabrea rossa 33cl	€5,00
Menabrea bionda 33cl	€5,00
Menabrea gassosa limone 33cl	€4,50

BIRRA ALLA SPINA / DRAUGHT BEER:

Birrificio Angelo Poretti

Poretti 4 luppoli 20cl	€5,00
Poretti 4 luppoli 40cl	€7,00

Coperto €2,00

MAC

Musica • Arte • Cucina

COCKTAILS

ANALCOLICO FRUTTATO €6,00
Sciroppo di zucchero, sciroppo alla fragola, acqua tonica, lime, spremuta d'arancia

APEROL SPRITZ €8,00
Aperol, prosecco extra dry

CAMPARI €8,00
Campari, prosecco extra dry / Campari Spritz

CAMPARI SPRITZ €8,00
Campari, prosecco extra dry

LIMONCELLO SPRITZ €7,00
Limoncello, prosecco

ETNA SPRITZ (senza glutine) €9,00
Etna spritz, prosecco

GIN TONIC €9,00
Gin, acqua tonica

UGO SPRITZ €9,00
Menta, prosecco, liquore fiori di sambuco

Coperto €2,00

CARTA DEI VINI
WINE LIST

Calice vino della casa €6
Glass of house wine €6

Bottiglia vino della casa €12
Bottle of house wine €12

Bottiglia vino Cantine Pepi €22
Bottle of Cantine Pepi wine €22

Spumante €20
Sparkling wine €20

Champagne €60
Champagne €60



MAC MusicArt Cucina - Piazza Cavour, 24 - Direttrice artistica Cristina Privitera - Tel. 347 845 5692

MENU

MAC Musica Arte Cucina

DOLCI / DESSERTS

Dolce della casa	€6,00
Semifreddo alle mandorle*	€6,00
Tiramisù	€6,00
Cuore caldo al cioccolato*	€6,00
Cuore caldo al pistacchio*	€7,00
Dolce senza glutine*	€8,00

Facciamo anche

TORTE e CHEESECAKE

su commissione!

Puoi ordinarle per il tuo evento al
347 8455692 - 20€ al Kilo

*prodotto congelato • Coperto €2,00