



AI CESSI

PIZZERIA CON CUCINA

UNA STORIA LUNGA UNA VITA



ANNIVERSARIO

1966 - 2026



LA STORIA IN UN NOME: PERCHÉ “AI CESSI”?

Fondata nel 1966 con il nome “Jonica” dalla famiglia Bonaccorso, Ai Cessi è la pizzeria più antica di Acicastello e deve il suo nome alla vicinanza ai bagni pubblici di via Cannizzaro.

Sin dall’inizio conquistò i catanesi con gustosi polli al forno, specialità siciliane e pizze che la signora Santina, finché ebbe la forza, impastò personalmente.

Negli anni a seguire fu la figlia Pina a gestire l’attività per oltre 40 anni.

Nel corso dei decenni la pizzeria divenne un punto d’incontro per tutti: da qui nasce la frase “ci vediamo ai cessi”.

Nell’estate 2019, i felici ricordi d’infanzia legati a questo luogo portarono Marco e i due Giuseppe a rilevare l’attività, donando nuova linfa a questo progetto.

Un passaggio di testimone che intende preservare l’autenticità di un luogo che ha unito almeno tre generazioni di catanesi.



AI CESSI
PIZZERIA CON CUCINA

Coperto: 1,50€

I FRITTI

DI NOSTRA PRODUZIONE

PATATE A BASTONCINO	4,00 €
ANELLI DI CIPOLLA PANATI	4,50 €
MEZZELUNE DI MOZZARELLA PANATA	5,00 €
PATATE A SPICCHIO	6,00 €
Con buccia, fonduta di parmigiano e bacon	

DA CONDIVIDERE

COMBO FRITTO 15,00 €

Selezione dei nostri fritti:
patate a bastoncino, anelli di
cipolla, mezzelune di mozzarella
panata, patate a spicchio.
Serviti con quattro salse.

ANTIPASTO RUSTICO 20,00 €

Porchetta fatta in casa , caponata,
olive nostrane, salame, mozzarella di
bufala campana DOP, carciofini,
pomodori secchi, mortadella arrosto.
Servito con pane fatto in casa.

Disponibile anche in versione vegetariana



LE PIZZE



STORICHE DA OLTRE 60 ANNI

LE ROSSE

MARGHERITA

6,00€

pomodoro, mozzarella, basilico

REGINA

8,50€

pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, basilico

ROMANA

8,00€

pomodoro, mozzarella, acciughe

NORMA

8,50€

pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, ricotta salata, basilico

CAPRICCIOSA

9,00€

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, uovo

DIAVOLA

9,50€

pomodoro, mozzarella, capuliatto di pomodori secchi, spianata piccante, olive, cipolletta

JONICA

9,50€

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, uovo, olive, piselli*

FATTORESSA

9,00€

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, piselli*, acciughe

SFIZIOSA

9,00€

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolletta, olive

CONTADINA

8,00€

pomodoro, mozzarella, cipolletta, olive

PATATINA

8,50€

pomodoro, mozzarella, patatine fritte

REALE

13,00€

pomodoro, mozzarella, panna fresca, funghi porcini*, prosciutto crudo, grana padano

CAPONATA

9,50€

pomodoro, mozzarella, caponata, mollica tostata

PIZZASCACCIA

11,00€

pomodoro, mozzarella, pepato fresco siciliano, salsiccia, verdure di campo, olive, cipolletta, acciughe

FANTASTICA

12,00€

pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, funghi porcini*, grana padano

SICILIANA

9,00€

pomodoro, pepato fresco siciliano, acciughe, olive, cipolletta

BOSCAIOLA

8,00€

pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, funghi champignon, basilico

BONGUSTAIA

9,00€

pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, uovo, prosciutto cotto

RUCOLA

10,00€

pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo, grana padano

MONTANARA

9,50€

pomodoro, mozzarella, funghi champignon, cipolletta, salsiccia

SCEGLI L'IMPASTO DELLA TUA PIZZA

TRADIZIONALE

Con farina di tipo 1. Maturazione 24/36h e lievito madre.
Ricco in fibre, per migliore digeribilità ed effetti benefici.

GRANO ANTICO

Con Tumminia (100% grano siciliano Bio)
Maturazione 36/48h. Ricco di proteine e povero di glutine.

+2 €

MULTICEREALI

Con fiocchi d'avena, orzo, semi di lino, fiocchi di segale.
Maturazione 36/48h. Ricco in fibre e proteine.

+2 €

LE BIANCHE

BIANCANEVE

7,00€

mozzarella

CARRETTIERA

8,00€

mozzarella a crudo, pomodoro
bruschetta, basilico, olio evo

SEMPRE VERDE

9,00€

mozzarella, zucchine fritte,
ricotta salata, pesto di basilico

VERDURI

10,50€

mozzarella, pomodoro ciliegino,
zucchine e melanzane grigliate,
funghi champignon, verdure di
campo, olio evo

BRESAOLA

12,00€

mozzarella, pomodoro ciliegino,
provola dolce, bresaola, rucola,
grana padano

SQUISITA

13,00€

emmental, mozzarella, panna
fresca, prosciutto cotto, funghi
champignon, granella di
pistacchio

CAMPAGNOLA

11,00€

mozzarella, ciliegino, scamorza
affumicata, funghi porcini*,
cipolletta, olive

FUME

11,00€

mozzarella, ciliegino, scamorza
affumicata, speck, carciofini

GOLOSA

13,00€

mozzarella, panna fresca, salmone
lavorato in casa, cipolletta, grana
padano

FIOR DI BOSCO

10,00€

mozzarella, capuliatto di pomodori
secchi, funghi porcini*, speck

QUATTRO FORMAGGI

9,50€

mozzarella, gorgonzola, emmental,
grana padano

ALLE NOCI

11,00€

mozzarella, gorgonzola, speck,
noci, miele

I CALZONI

CLASSICO

8,00€

mozzarella, prosciutto cotto

VERDE

8,50€

mozzarella, prosciutto cotto,
verdure di campo fresche

SICILIANO

9,50€

mozzarella, pepato fresco,
olive, cipolletta,
acciuaghe

LE PIZZE SPECIALI

AI CESSI

11,00€

pesto di pistacchio fatto da noi, mozzarella iblea ragusana, mortadella levoni, stracciatella di bufala, granella di pistacchio

CARBONARA

11,00€

mozzarella iblea ragusana, crema carbonara, guanciale croccante

PORCHETTA E PATATE

11,00€

mozzarella, scamorza affumicata, porchetta fatta in casa, cipolletta, patate al rosmarino

VELLUTATA

12,00€

mozzarella iblea ragusana, crema di zucca, gorgonzola, funghi porcini*, porro croccante

SAPORITA

11,00€

mozzarella, crema di parmigiano, nduja, capulatio di pomodori secchi, cipolla rossa, olive, cicoria, mollica atturrata

TARTU

12,00€

crema al tartufo, mozzarella iblea ragusana, salmone lavorato in casa, pomodoro ciliegino, olio tartufato

I PIATTI

TAGLIATA DI MANZO

22,00 €

300gr

servita con rucola, pomodoro ciliegino, grana e salsa bernese

GALLETTO

500gr

15,00 €

marinato, speziato e cotto alla griglia, servito con patate a spicchio con buccia e mayo al basilico

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO

12,00 €

250gr

tagliata di petto di pollo marinato agli aromi siciliani e cotto alla griglia. Servita con insalata di rucola e arance, noci e salsa agli agrumi

BURGERS & SANDWICHES

Tutti gli hamburgers vengono serviti con patate fresche a bastoncino

AMERICANO

11,00 €

hamburger di manzo 180gr, cheddar, bacon, lattuga, pomodoro, porro croccante e salsa rosa fatta in casa

MESSICANO

11,00 €

hamburger di manzo 180 gr, cipolle e peperoni in agrodolce, provola, patatine e salsa piccante al ketchup

CROCCANTE

11,00 €

hamburger di pollo 180gr in panatura croccante ai cornflakes**, con cheddar, lattuga, pomodoro e mayonese al basilico

CLUB HOUSE SANDWICH

11,00 €

lattuga, pollo grigliato, uovo, pomodoro, bacon e mayonese

INGLESE

11,00 €

hamburger di manzo 180gr, patate a bastoncino, cheddar, bacon, ketchup e mayonese

*prodotto congelato

**prodotto lavorato dal fresco e abbattuto

LE INSALATE

Servite con pane fatto da noi

CAESAR SALAD 12,00 €

con pollo grigliato e scaglie di grana, lattuga nostrana, caesar dressing con crostini di pane

LA SPEZZETTATA 9,00 €

spezzettata di focaccia con pomodorini, cipolla rossa di Tropea, rucola, olive, scaglie di grana

CAPRESE 11,00 €

mozzarella iblea ragusana, pomodoro, basilico, olive, prosciutto crudo

DELLA NONNA 10,00 €

melanzane e zucchine grigliate, pomodoro ciliegino, emmenthal, ceci, mentuccia, cipolla rossa

NIZZARDA 10,00 €

patate lesse, tonno, acciughe, olive nere, uovo sodo, pomodoro ciliegino, origano

CARPACCIO DI BRESAOLA 14,00 €

con rucola, grana, noci e olio al limone

COCKTAILS

SPRITZ 7,00 €

Aperol o Campari, prosecco, soda

SUD TONIC 8,00 €

Gin Mare, tonica siciliana, erbe siciliane

PALOMA 8,00 €

Tequila, soda al pompelmo, sciroppo di agave, limone

DRY TONIC 8,00 €

Tanqueray gin, tonica siciliana, lime

MOSCOW MULE 8,00 €

Vodka lime, ginger beer, zenzero

BIRRIFICIO ITALIANO

SELEZIONE MENABREA: SINCERAMENTE ITALIANA DAL 1846

Il Birrificio più antico d'Italia, Birra Menabrea, è prodotta a Biella, ai piedi delle Alpi. Generazione dopo generazione, il birrificio è sempre rimasto nel cuore della città, fedele alla ricetta tradizionale e alla qualità italiana.

La bionda – 33 cl vol 4.8%	2,50 €
La rossa doppio malto – 33 cl vol 7.5%	3,50 €
L'ambrata – 33 cl vol 5%	4,50 €
La bianca – 33 cl vol 5.2%	5,00 €

I VINI

ROSSI

Etna Rosso · Cannavò	24,00 €
Eore – Cerasuolo di Vittoria DOCG · Cantine Pepi	22,00 €
Passo del Lupo – Syrah · Cantine Pepi	18,00 €
Passo del Lupo – Nero d'Avola · Cantine Pepi	18,00 €
Vino al calice · Chiedi al nostro staff la disponibilità del giorno	4,00 €
Vino locale in caraffa 50 cl	6,00 €
(Nero d'Avola · Cantine Pepi · Mazzarone (CT) · 8,5% vol.)	

BIANCHI & ROSÉ

Calima - Etna Bianco · Cantina Colledolce	25,00 €
Nguè Bianco Frizzante · Cantine Pepi	22,00 €
Passo del Lupo – Grillo	15,00 €
Signatura - Rosato Nero d'Avola/Syrah · Cantine Pepi	22,00 €
Vino al calice · Chiedi al nostro staff la disponibilità del giorno	4,00 €
Vino locale in caraffa 50 cl – Inzolia · Cantine Pepi · Mazzarone	6,00 €
Vino frizzante rosé in caraffa 50 cl	5,00 €

BIRRE

IN BOTTIGLIA

Heineken 33 cl	2,50 €
Heineken 0.0 33 cl	2,50 €
Fisher 65 cl	6,00 €
Ichnusa non filtrata 50 cl	4,50 €
Birra al limone 33 cl	2,50 €
Messina 66 cl	3,50 €
Birra dello stretto 33cl	2,50 €
Bulldog strong lager	3,00 €

ALLA SPINA

Moretti baffo oro 20 cl	3,00 €
Moretti baffo oro 40 cl	5,50 €
Moretti rossa 20 cl	3,50 €
Moretti rossa 40 cl	6,00 €
Messina cristalli di sale 20 cl	3,50 €
Messina cristalli di sale 40 cl	6,00 €

BEVANDE

Acqua minerale naturale 1 l	1,50 €
Acqua minerale frizzante 1 l	1,50 €
Coca cola 33 cl	2,00 €
Coca zero 33 cl	2,00 €
Coca cola 1 l	4,00 €
Coca zero 1 l	4,00 €
Sprite 33 cl	2,00 €
Chinotto 275 ml	2,00 €
Acqua tonica 275 ml	2,00 €
Succo di frutta	2,00 €
Ginger beer 275 ml	2,00 €
Fanta 33 cl	2,00 €

AMARI & FINE PASTO

Amari classici	3,50 €
Liquore cremoso al pistacchio	4,00 €
Limoncello	3,50 €
Amaro Amara	4,00 €
Amaro Unnimaffissu	4,00 €
Amaro Jefferson	4,00 €
Spinamara	4,00 €
Rosolio cannella	3,50 €
Malvasia delle Lipari	4,00 €
Passito di Pantelleria	4,00 €
Grappa bianca Marzadro	4,00 €
Grappa barricata 903	4,00 €
Jack Daniel's whisky	4,00 €
Johnny Walker red label	5,00 €
Talisker scotch whisky	6,00 €
Rum Zacapa	7,00 €

AI 
CESSI

PIZZERIA CON CUCINA

Via Francesco Crispi, 23
95021 Aci Castello (CT)

www.aicessi.it

 [aicessipizzeriaconcucina](#)

 [aicessipizzeria](#)

ENG



AI CESSI

PIZZERIA CON CUCINA

A STORY AS LONG AS A LIFETIME



ANNIVERSARY

1966 - 2026



A STORY IN A NAME: WHY “AI CESSI”?

Founded in 1966 under the name “Jonica” by the Bonaccorso family, Ai Cessi is the oldest pizzeria in Acicastello and owes its name to its proximity to the public restrooms (“Cessi” in Italian) on Via Cannizzaro.

From the very beginning, it won over the people of Catania with roasted chicken, Sicilian specialties, and pizzas that Mrs. Santina personally kneaded by hand for as long as she had the strength.

In the following years, her daughter Pina ran the business for over 40 years.

Over the decades, the pizzeria became a meeting place for everyone. This is where the saying “see you at Ai Cessi” was born.

In the summer of 2019, fond childhood memories tied to this place led Marco and the two Giuseppes to take over the business, breathing new life into the project.

A passing of the torch that aims to preserve the authenticity of a place that has brought together at least three generations of people from Catania.



AI CESSI
PIZZERIA CON CUCINA

Cover Charge: 1,50€

➡️ FRIED SPECIALS ⬅️

MADE IN-HOUSE

FRENCH FRIES	4,00 €
BREADED ONION RINGS	4,50 €
BREADED MOZZARELLA CRESCENTS	5,00 €
POTATO WEDGES With skin on, Parmigiano fondue and bacon	6,00 €

➡️ TO SHARE ⬅️

FRIED COMBO 15,00 €

A selection of our fried specialties: French fries, onion rings, breaded mozzarella crescents and potato wedges.
Served with four sauces.

ANTIPASTO RUSTICO 20,00 €

Homemade porchetta, caponata, local olives, salami, buffalo DOP Campana mozzarella, artichokes, sun-dried tomatoes, roasted mortadella.
Served with homemade bread.

Also available in a vegetarian version.



PIZZAS



Traditional recipes for over 60 years

RED PIZZAS

MARGHERITA 6,00€

tomato sauce, mozzarella, basil

REGINA 8,50€

tomato sauce, buffalo DOP
Campana mozzarella, basil

ROMANA 8,00€

tomato sauce, mozzarella,
anchovies

NORMA 8,50€

tomato sauce, mozzarella,
fried eggplant, salted ricotta,
basil

CAPRICCIOSA 9,00€

tomato sauce, mozzarella,
ham, mushrooms, egg

DIAVOLA 9,50€

tomato sauce, mozzarella,
sun-dried tomato paste, spicy
salami, olives, spring onion

JONICA 9,50€

tomato sauce, mozzarella, ham,
mushrooms, egg, olives, peas*

FATTORESSA 9,00€

tomato sauce, mozzarella,
ham, olives, peas*, anchovies

SFIZIOSA 9,00€

tomato sauce, mozzarella, tuna,
spring onion, olives

CONTADINA 8,00€

tomato sauce, mozzarella,
spring onion, olives

PATATINA 8,50€

tomato sauce, mozzarella,
French fries

REALE 13,00€

tomato sauce, mozzarella,
fresh cream, porcini
mushrooms*, prosciutto,
Grana Padano

CAPONATA 9,50€

tomato sauce, mozzarella,
caponata, toasted breadcrumbs

PIZZASCACCIA 11,00€

tomato sauce, mozzarella, fresh
Sicilian pepato cheese, sausage,
seasonal vegetables, olives,
spring onion, anchovies

FANTASTICA 12,00€

tomato sauce, buffalo DOP
Campana mozzarella, porcini
mushrooms*, Grana Padano

SICILIANA 9,00€

tomato sauce, fresh Sicilian
pepato cheese, anchovies,
olives, spring onion

BOSCAIOLA 8,00€

tomato sauce, mozzarella,
fried eggplant, mushrooms,
basil

BONGUSTAIA 9,00€

tomato sauce, mozzarella,
fried eggplant, egg, ham

RUCOLA 10,00€

tomato sauce, mozzarella,
arugula, prosciutto, Grana
Padano

MONTANARA 9,50€

tomato sauce, mozzarella,
mushrooms, spring onion,
sausage

CHOOSE YOUR PIZZA DOUGH

TRADITIONAL	Type 1 flour. 24–36 h fermentation with sourdough starter. High in fiber, easier to digest.	
ANCIENT GRAIN	Made with Tumminia (100% organic Sicilian wheat). 36–48 h fermentation. High in protein, low in gluten.	+2 €
MULTIGRAIN	With oat flakes, barley, flax seeds and rye flakes. 36–48 h fermentation. Rich in fiber and protein.	+2 €

WHITE PIZZAS

BIANCANEVE Mozzarella	7,00€	CAMPAGNOLA Mozzarella, cherry tomatoes, smoked scamorza, porcini mushrooms*, spring onion, olives	11,00€
CARRETTIERA Mozzarella added after baking, fresh tomato, basil, extra virgin olive oil	8,00€	FUME Mozzarella, cherry tomatoes, smoked scamorza, speck, artichokes	11,00€
SEMPRE VERDE Mozzarella, fried zucchini, salted ricotta, basil pesto	9,00€	GOLOSA Mozzarella, fresh cream, house-cured salmon, spring onion, Grana Padano	13,00€
VERDURI Mozzarella, cherry tomatoes, grilled zucchini and eggplant, mushrooms, seasonal vegetables, extra virgin olive oil	10,50€	FIOR DI BOSCO Mozzarella, sun-dried tomato paste, porcini mushrooms*, speck	10,00€
BRESAOLA Mozzarella, cherry tomatoes, mild provola cheese, bresaola, arugula, Grana Padano	12,00€	QUATTRO FORMAGGI Mozzarella, gorgonzola, emmental, Grana Padano	9,50€
SQUISITA Emmental, mozzarella, fresh cream, ham, mushrooms, chopped pistachios	13,00€	ALLE NOCI Mozzarella, gorgonzola, speck, walnuts, honey	11,00€

CALZONI

CLASSIC Mozzarella, ham	8,00€	SICILIANO Mozzarella, fresh pepato cheese, olives, spring onion, anchovies	9,50€
VERDE Mozzarella, ham, fresh seasonal vegetables	8,50€		

SPECIALTY PIZZAS

AI CESSI

11,00€

homemade pistachio pesto, Iblean Ragusano mozzarella, Levoni mortadella, buffalo stracciatella, chopped pistachios

CARBONARA

11,00€

Iblean Ragusano mozzarella, carbonara cream, crispy guanciale

PORCHETTA E PATATE

11,00€

Mozzarella, smoked scamorza, homemade porchetta, potatoes, spring onion, rosemary

VELLUTATA

12,00€

Iblean Ragusano mozzarella, pumpkin cream, gorgonzola, porcini mushrooms*, crispy leek

SAPORITA

11,00€

Mozzarella, Parmigiano cream, 'nduja, sun-dried tomato paste, red onion, olives, chicory, toasted breadcrumbs

TARTU

12,00€

truffle cream, Iblean Ragusano mozzarella, house-cured salmon, cherry tomatoes, truffle oil

I PIATTI

BEEF TAGLIATA

22,00 €

300gr

served with arugula, cherry tomatoes, Grana Padano and béarnaise sauce

SPRING CHICKEN

500gr

15,00 €

marinated, spiced and grilled, served with skin-on potato wedges and basil mayo

GRILLED CHICKEN

12,00 €

BREAST TAGLIATA

250gr

marinated with Sicilian herbs and grilled. Served with arugula and orange salad, walnuts and citrus dressing

BURGERS & SANDWICHES

All burgers are served with fresh French fries

AMERICAN

11,00 €

180 g beef burger, cheddar, bacon, lettuce, tomato, crispy leek, homemade pink sauce

MEXICAN

11,00 €

180 g beef burger, sweet-and-sour onions and peppers, provola cheese, fries, spicy ketchup sauce

CRUNCHY

11,00 €

180 g chicken burger in crispy cornflake coating**, cheddar, lettuce, tomato, basil mayo

CLUB HOUSE SANDWICH

11,00 €

lettuce, grilled chicken, egg, tomato, bacon and mayonnaise

ENGLISH

11,00 €

180 g beef burger, French fries, cheddar, bacon, ketchup and mayonnaise

*frozen product

**fresh product, fresh prepared and blast chilled

SALADS

Served with our homemade bread

CAESAR SALAD 12,00 €

with grilled chicken and Grana Padano flakes, local lettuce, Caesar dressing and croutons

DELLA NONNA 10,00 €

grilled eggplant and zucchini, cherry tomatoes, Emmental, chickpeas, wild mint, red onion

LA SPEZZETTATA 9,00 €

chopped focaccia with cherry tomatoes, Tropea red onion, arugula, olives, Grana Padano flakes

NIZZARDA 10,00 €

boiled potatoes, tuna, anchovies, black olives, hard-boiled egg, cherry tomatoes, oregano

CAPRESE 11,00 €

Iblean Ragusan mozzarella, tomato, basil, olives, prosciutto

BRESAOLA CARPACCIO 14,00 €

with arugula, Grana Padano, walnuts and lemon oil

COCKTAILS

SPRITZ 7,00 €

Aperol or Campari, prosecco, soda

DRY TONIC 8,00 €

Tanqueray gin, Sicilian tonic, lime

SUD TONIC 8,00 €

Gin Mare, Sicilian tonic, Sicilian herbs

MOSCOW MULE 8,00 €

Vodka, lime, ginger beer, fresh

PALOMA 8,00 €

Tequila, grapefruit soda, agave syrup, lemon

ITALIAN BREWERY

MENABREA SELECTION: GENUINELY ITALIAN SINCE 1846

Italy's oldest brewery, Birra Menabrea, is produced in Biella, at the foot of the Alps. Generation after generation, the brewery has always remained in the heart of the city, faithful to its traditional recipe and Italian quality.

The Blonde – 33 cl vol 4.8%	2,50 €
The Red Double Malt – 33 cl vol 7.5%	3,50 €
The Amber – 33 cl vol 5%	4,50 €
The White – 33 cl vol 5.2%	5,00 €

WINES

RED

Etna Rosso · Cannavò	24,00 €
Eore – Cerasuolo di vittoria DOCG · Cantine Pepi	22,00 €
Passo del Lupo - Syrah · Cantine Pepi	18,00 €
Passo del Lupo - Nero d'Avola · Cantine Pepi	18,00 €
Wine by the glass · Ask our staff for today's selection	4,00 €
Local wine in carafe 50 cl	6,00 €

(Nero d'Avola · Cantine Pepi · Mazzarone (CT) · 8,5% vol.)

BIANCHI & ROSÉ

Calima - Etna Bianco · Cantina Colledolce	25,00 €
Nguè Bianco Frizzante · Cantine Pepi	22,00 €
Passo del Lupo – Grillo	15,00 €
Signatura - Rosato Nero d'Avola/Syrah · Cantine Pepi	22,00 €
Wine by the glass · Ask our staff for today's selection	4,00 €
Local wine in carafe 50 cl – Inzolia · Cantine Pepi · Mazzarone	6,00 €
Sparkling rosé wine in carafe 50 cl	5,00 €

BEERS

BOTTLED

Heineken 33 cl	2,50 €
Heineken 0.0 33 cl	2,50 €
Fisher 65 cl	6,00 €
Ichnusa unfiltered 50 cl	4,50 €
Lemon beer 33 cl	2,50 €
Messina 66 cl	3,50 €
Birra dello stretto 33cl	2,50 €
Bulldog strong lager	3,00 €

ON TAP

Moretti baffo oro 20 cl	3,00 €
Moretti baffo oro 40 cl	5,50 €
Moretti red 20 cl	3,50 €
Moretti red 40 cl	6,00 €
Messina w/ salt crystals 20 cl	3,50 €
Messina w/ salt crystals 40 cl	6,00 €

SOFT DRINKS

Natural mineral water 1 l	1,50 €
Sparkling mineral water 1 l	1,50 €
Coca cola 33 cl	2,00 €
Coca zero 33 cl	2,00 €
Coca cola 1 l	4,00 €
Coca zero 1 l	4,00 €
Sprite 33 cl	2,00 €
Chinotto 275 ml	2,00 €
Tonic water 275 ml	2,00 €
Fruit juice	2,00 €
Ginger beer 275 ml	2,00 €
Fanta 33 cl	2,00 €

DIGESTIFS & AFTER-DINNER

Classic amari	3,50 €
Creamypistachio liqueur	4,00 €
Limoncello	3,50 €
Amaro Amara	4,00 €
Amaro Unnimaffissu	4,00 €
Amaro Jefferson	4,00 €
Spinamara	4,00 €
Cinnamon rosolio	3,50 €
Malvasia from Lipari	4,00 €
Passito from Pantelleria	4,00 €
White Grappa Marzadro	4,00 €
Aged Grappa 903	4,00 €
Jack Daniel's Whisky	4,00 €
Johnnie Walker Red Label	5,00 €
Talisker Scotch Whisky	6,00 €
Zacapa Rum	7,00 €

AI 
CESSI

PIZZERIA CON CUCINA

Via Francesco Crispi, 23
95021 Aci Castello (CT)

www.aicessi.it

 [aicessipizzeriaconcucina](https://www.facebook.com/aicessipizzeriaconcucina)

 [aicessipizzeria](https://www.instagram.com/aicessipizzeria)