



Longanà



Menù





Longanà

Omaggio a Ognina

Chiamata Porto di Ulisse, Lognina fu per tanti secoli lo scalo ufficiale dell'antica Katane, fino a quando nel 1381 venne sepolta definitivamente dalla lava che coprì anche i fiumi sottostanti.

L'immane colata lavica lasciò una piccola insenatura che formò un delizioso golfo chiamato Ognina.

Il fiume Longanà che in seguito divenne Lògnina per poi trasformarsi in Ognina, identifica il quartiere marinaro.

Dopo aver attraversato il quartiere di Cibali, il fiume Longanà sfocia in mare tra la scogliera dell'Armisi (Stazione Centrale) e Ognina, passando proprio sotto questo ristorante, per poi gettarsi un poco più avanti direttamente a mare, in una piccola grotta.

Il team Longanà si propone di riportare alla luce ciò che la natura ha in parte voluto cancellare, facendo riaffiorare le antiche tradizioni culinarie catanesi con la proposta di piatti tipici siciliani preparati con i migliori prodotti che la nostra terra ci offre.

Buon Appetito



ANTIPASTI / APPETIZER

FRUTTI DI MARE / SEAFOOD

€ 25,00 KG

(OSTRICHE, FASOLARI)

(OYSTERS, FASOLARI)

DELIZIE DI MARE / SHRIMP COCKTAIL * ACCORDING THE AVAILABLE OF THE DAY

€ 8,00

(ALICI MARINATE, GAMBERETTI MARINATI, COZZE GRATINATE, POLPO, ALICI IN AGRODOLCE)

(MARINATED ANCHOVIES AND SHRIMPS, MUSSELS AU GRATIN, OCTOPUS, SWEET AND SOUR ANCHOVIES)

COCKTAIL DI GAMBERI / SHRIMP COCKTAIL

€ 7,00

(GAMBERI, MAIONESE, TOMATO)

(SHRIMPS, MAYONNAISE, KETCHUP)

INSALATA DI MARE / SEAFOOD SALAD*

€ 10,00

(OLIO, LIMONE, PREZZEMOLO, POLPO, CALAMARI, COZZE, GAMBERETTI)

(OIL, LEMON, PARSLEY, OCTOPUS, SQUID, MUSSELS, SHRIMPS)

TAGLIATA DI SALUMI E FORMAGGI DI PRODUZIONE TIPICA SICILIANA € 8,00 **TYPICAL LOCAL CHEESE AND CURED MEATS**

* ALCUNI DI QUESTI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI IN BASE ALLA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI STESSI O TRATTATI COME RICHIESTO DALLE NORME IN VIGORE

* SOME OF THESE PRODUCTS COULD BE PREVIOUSLY FROZEN ACCORDING TO THE SEASONALITY OF FOOD OR TREATED ACCORDING TO THE LAW IN FORCE



PRIMI / FIRST COURESE

- LINGUINE ALLO SCOGLIO / LINGUINE WITH SEAFOOD*** € 11,00
(OLIO EVO, AGLIO, PREZZEMOLO, POMODORINI, COZZE, GAMBERONE, VONGOLE, CALAMARI, POLPO)
(OIL, GARLIC, MUSSELS, PRAWNS, CHERRY TOMATOES, CLAMS, OCTOPUS, PARSLEY)
- SPAGHETTI ALLE VONGOLE / SPAGHETTI WITH CLAMS** € 11,00
(OLIO EVO, AGLIO, PREZZEMOLO, PEPERONCINO, VONGOLE)
(OIL, GARLIC, PARSLEY, CHILI PEPPER, CLAMS)
- RISOTTO ALLA PESCATORA / RISOTTO WITH SEAFOOD*** € 11,00
(OLIO EVO, AGLIO, PREZZEMOLO, VONGOLE, COZZE, GAMBERI, POLPO, CALAMARI)
(OIL, GARLIC, PARSLEY, CLAMS, MUSSELS, SHRIMPS, OCTOPUS, SQUID)
- LINGUINE AGLI SCAMPI / LINGUINE WITH NORWAY *** € 13,00
(OLIO EVO, AGLIO, POMODORINI, PREZZEMOLO, SCAMPI)
(OIL, GARLIC, CHERRY TOMATOES, PARSLEY, NORWAY LOBSTER)
- CASERECCHE ALLA NORMA** € 8,00
(OLIO EVO, POMODORO, MELANZANE, BASILICO, RICOTTA SALATA)
(OIL, TOMATO, EGGPLANTS, BASIL, SALTED RICOTTA)
- ZUPPA DEL GIORNO / SOUP OF THE DAY** ACCORDING THE AVAILABLES OF THE DAY € 8,00
(CECI, LENTICCHIE, FAGIOLI, FAVE, MINISTRONE DI VERDURE)
(CHICKPEAS, LENTILS, BEANS OR BROAD BEANS)

* ALCUNI DI QUESTI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI IN BASE ALLA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI STESSI O TRATTATI COME RICHIESTO DALLE NORME IN VIGORE

* SOME OF THESE PRODUCTS COULD BE PREVIOUSLY FROZEN ACCORDING TO THE SEASONALITY OF FOOD OR TREATED ACCORDING TO THE LAW IN FORCE



SECONDI DI PESCE / SECOND COURSE FISH

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA / GRILLED SWORDFISH	€ 13,00
GRIGLIATA DI GAMBERONI / GRILLED PRAWNS	€ 13,00
GRIGLIATA MISTO PESCE / MIX OF GRILLED FISH	€ 14,00
PESCE DEL GIORNO / CATCH OF THE DAY	€ 45,00 KG
BACCALÀ ALLA MESSINESE / SALT COD (TUTTI I VENERDÌ/EVERY FRIDAY) (OLIO EVO, PATATE, OLIVE, SEDANO, UVA SULTANINA, CIPOLLA, PINOLI, PREZZEMOLO) (OIL EVO, POTATOES, OLIVES, CELERY, DRY GRAPES, ONION, PINE NUTS, PARSLEY)	€ 12,00

SECONDI DI CARNE / SECOND COURSE MEAT

FILETTO AL PEPE VERDE / FILLET STEAK GREEN PEPPER	€ 15,00
FILETTO ARROSTO / ROAST FILLET OF BEEF	€ 13,00
SCALOPPINE / ESCALLOPS	€ 9,00
ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA / GRILLED ENTRECÔTE	€ 10,00
VERDURE GRIGLIATE E CARPACCIO DI VERDURE GRILLED VEGETABLES AND THINLY SLICE RAW VEGETABLES	€ 9,00

CONTORNI / SIDE DISHES

INSALATA MISTA / MIXED SALAD	€ 3,00
PATATINE FRESCHE FRITTE / FRENCH FRIES FRESH	€ 3,00

* ALCUNI DI QUESTI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI IN BASE ALLA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI STESSI O TRATTATI COME RICHIESTO DALLE NORME IN VIGORE

* SOME OF THESE PRODUCTS COULD BE PREVIOUSLY FROZEN ACCORDING TO THE SEASONALITY OF FOOD OR TREATED ACCORDING TO THE LAW IN FORCE



DESSERT

DESSERT	€ 5,00
FRUTTA	€ 4,00

BOUVETTE

ACQUA 1 LT.	€ 3,00
ACQUA 0,50 LT.	€ 2,00
COCA COLA 1 LT.	€ 4,00
COCA COLA 33 CL.	€ 2,00
COCA COLA ZERO 33 CL.	€ 2,00
SPRITE 33 CL.	€ 2,00
FANTA 33 CL.	€ 2,00
BIRRA BECK'S 33 CL.	€ 3,00
BIRRA BECK'S 66 CL.	€ 6,00
BIRRA HEINEKEN 33 CL.	€ 3,00
BIRRA HEINEKEN 66 CL.	€ 6,00
BIRRA MORETTI 33 CL.	€ 3,00
BIRRA MORETTI 66 CL.	€ 6,00

CANTINA DEI VINI



VINI ROSSI

AZ. VITIVINICOLA DI LEGAMI

SYRAH ZAFARÀNA TERRE SICILIANE BIO. I.G.T. 2014 0,75 L € 14,00

BERLINGHIERI PERRICONE 0,75 L € 18,00

AZ. VITIVINICOLA CRISTO DI CAMPOBELLO

CRISTO DI CAMPOBELLO TERRE SICILIANE I.G.T. 0,75 L € 14,00

ADÈNZIA SICILIA D.O.C. 2014 0,75 L € 16,00

LUSIRÀ – SYRAH SICILIA D.O.C. 2012 0,75 L € 28,00

BAGLIO CRISTO DI CAMPOBELLO (LUPATRI) NERO D'AVOLA 2012 CL 75 € 28,00

AZ. VITIVINICOLA FIRRIATO

ALTAVILLA DELLA CORTE CAB – SAU. I.G.T. 2014 CL 75 € 14,00

CHIARAMONTE CHA D.O.C. 2015 CL 75 € 15,00

SANT'AGOSTINO BAGLIO SORIA I.G.T. 2012 CL 75 € 19,00

HARMONIUM NERO D'AVOLA D.O.C. 2013 CL 75 € 34,00

HARMONIUM NERO D'AVOLA D.O.C. 2013 1,5 L € 65,00

RIBECA PERRICONE D.O.C. 2013 CL 75 € 34,00

CAMELOT MER – CAB – SAU. I.G.T. 2011 CL 75 € 35,00

FIRRIATO CHIARAMONTE CL 37,5 € 8,00



AZ. VITIVINICOLA REGALEALI

TASCA D'ALMERITA PERRICONE D.O.C. 2014 0,75 L € 18,00

TASCA D'ALMERITA CYGNUS NERO D'AVOLA CAB-SAU. D.O.C. 2013 0,75 L € 22,00

TASCA D'ALMERITA LAMURI NERO D'AVOLA € 18,00

AZ. VITIVINICOLA DUCA DI SALAPARUTA

PASSO DELLE MULE NERO D'AVOLA I.G.T. 2014 0,75 L € 15,00

AZ. VITIVINICOLA COS

CERASUOLO DI VITTORIA NERO D'AVOLA – FRA. D.O.C. G. 2013 0,75 L € 28,00

AZ. VITIVINICOLA BONACCORSO

LA TIMPA NERO D'AVOLA I.G.T. 0,75 L € 9,00

DON JANO ETNA ROSSO D.O.P. 2013 0,75 L € 13,00

AZ. VITIVINICOLA NICOSIA

NERELLO MASCALESE FONDO FILARA D.O.C. 2014 0,75 L € 10,00

FRAPPATO FONDO FILARA D.O.C. 2015 0,75 L € 10,00

HIBLA CERASUOLO DI VITTORIA D.O.C.G. 2014 0,75 L € 12,00



AZ. VITIVINICOLA GERACI

TARUCCO ALICANTE BON. BIO I.G.P. 2014 0,75 L € 14,00

TARUCCO MERLOT BI. I.G.P. 2013 0,75 L € 14,00

TARUCCO GIOIENI CAB-SAU-ALI-BOU.BIO.I.G.P. 2012 0,75 L € 14,00

AZ. VITIVINICOLA PLANETA

PLANETA ROSSO FRAPPATO € 18,00

PLANETA CERASUOLO DI VITTORIA CL 75 € 18,00

AZ. VITIVINICOLA TENUTA DELL'ABATE

TENUTA DELL'ABATE/GIFFARÒ CL 75 € 16,00



VINI BIANCHI

AZ. VITIVINICOLA DI LEGAMI

ZAFARÀNA INZOLIA TERRE SICILIANE BIO. 2015	0,75 L	€ 14,00
BERLINGHIERI GRILLO TERRE SICILIANE BIO 2015	0,75 L	€ 18,00
BERLINGHIERI CHARDONNAY	0,75 L	€ 15,00

AZ. VITIVINICOLA CRISTO DI CAMPOBELLO

ADÈNZIA GRILLO-INZOLIA D.O.C. 2015	0,75 L	€ 16,00
CRISTO DI CAMPOBELLO /C.D.C. 2016	0,75 L	€ 18,00

AZ. VITIVINICOLA FIRRIATO

CHARME GR-INS-ZIB-I.G.T. 2015	0,75 L	€ 16,00
SANT'AGOSTINO BAGLIO-SORIA CAT-CHA-BTG D.O.C. 2015	0,75 L	€ 19,00
FIRRIATO/CHIARAMONTE CHARDONNAY	0,75 L	€ 16,00
FIRRIATO/SANT' AGOSTINO BIANCO 2016	0,75 L	€ 25,00

AZ. CONTI TASCA D'ALMERITA

TENUTA REGALEALI LEONE D'ALMERITA TERRE SICILIANE I.G.T. 2015	0,75 L	€ 19,00
TASCA D'ALMERITA CATARATTO 2016		€ 18,00

AZ. BONACCORSO VINI

INSOLIA TERRE SICILIANE I.G.P.	0,75 L	€ 10,00
---------------------------------------	---------------	----------------



AZ. GANDOLFO VINI

GRILLO I.G.P. 0,75 L € 11,00

AZ. AGRICOLA GERACI

CHARDONNAY BIO TARUCCIO 0,75 L € 14,00

AZ. VITIVINICOLA KIKÈ

FINA KIKÈ SAU-BLA I.G.P. 2015 0,75 L € 15,00

AZ. VITIVINICOLA PLANETA

PLANETA/LASEGRETA BIANCO 0,75 L € 15,00

AZ. VITIVINICOLA MILAZZO

BIANCO DI NERA BIO MILAZZO 0,75 L € 25,00

AZ. VITIVINICOLA DUCA DI SALAPARUTA

CORVO GLICINE 2016 CL 37,5 € 7,00

AZ. VITIVINICOLA NICOSIA

JUCULANO CATARATTO CL 75 € 15,00

ETNA BIANCO D.O.C. VULKA 2016 CL 75 € 15,00



VINI ROSÈ

AZ. VITIVINICOLA FIRRIATO

CHARME ROSÈ TERRE SICILIANE I.G.T. 2015 0,75 L € 15,00

SANTA MARGHERITA D.O.C. BRUT 0,75 L € 15,00

AZ. VITIVINICOLA DI LEGAMI

ZAFARÀNA ROSATO 2016 0,75 L € 15,00

VINI SPUMANTI

CANTINE FLORIO SPUMANTE DUCA DI SALAPARUTA 0,75 L € 22,00

VINI PROSECCHI

PROSECCO CORTE DELLE ROSE D.O.C. 0,75 L € 15,00

SANTA MARGHERITA D.O.C. BRUT 0,75 L € 15,00

**METODO CLASSICO/MILLESIMATO/EXTRABRUT
DI LEGAMI/SBOCCATURA 2016 € 30,00**

CHAMPAGNE

LA DAMOISELLE DE CHAMPAGNE DOLCE EXTRA DRY 0,75 L € 50,00

POMMERY-REIMS CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL 0,75 L € 50,00



BIRRA ARTIGIANALE

<i>TIMILI SICILIAN BLONDE ALE</i>	<i>0,75 L</i>	€ 11,00
<i>TIMILI SICILIAN RED ALE</i>	<i>0,75 L</i>	€ 11,00
<i>TIMILI SICILIAN STRONG ALE</i>	<i>0,75 L</i>	€ 11,00
<i>TIMILI SICILIAN BLONDE ALE</i>	<i>0,33 L</i>	€ 6,00
<i>TIMILI SICILIAN RED ALE</i>	<i>0,33 L</i>	€ 6,00
<i>TIMILI SICILIAN STRONG ALE</i>	<i>0,33 L</i>	€ 6,00



LE PIZZE CLASSICHE

BIANCANEVE

(mozzarella, origano e olio)

€ 6,00

MARGHERITA

(pomodoro, mozzarella, origano e olio)

€ 6,00

ROMANA

(pomodoro, mozzarella, acciughe, origano e olio)

€ 7,00

NORMA

(pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata, basilico e olio)

€ 7,50
7,00

CAPRICCIOSA

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo, funghi, origano e olio)

€ 8,50
8,00

PARMIGIANA

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo, melanzane, scaglie di grana, origano e olio)

€ 8,50
8,00

* prodotti surgelati

Impasti a lunga lievitazione



LE PIZZE CLASSICHE

CALABRESE

(pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipollina, olive, origano e olio)

7,00

4 FORMAGGI

(mozzarella, gorgonzola, emmenthal, scaglie di grana, origano, olio)

8,00

PATA PIZZA

(pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine*, olio)

7,00

TONNATA

(pomodoro, mozzarella, tonno, cipollina, olive, origano, olio)

7,00

CALZONE

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, origano, olio)

8,00

* prodotti surgelati

Impasti a lunga lievitazione



LE PIZZE SPECIALI

FUMÈ

(mozzarella, spada affumicato, ciliegino, prezzemolo, olio)

11,00

MARE BLU

(pomodoro, frutti di mare*, prezzemolo, olio)

12,00

DELICATA

(panna, zafferano, mozzarella, porcini, speck, olio)

10,00

ORIZZONTE

(salmone, mozzarella, rucola, grana, olio)

10,00

VERA

(crema di zucca, bufala, ciliegino, prosciutto crudo, olio)

10,00

* prodotti surgelati

Impasti a lunga lievitazione



LE PIZZE SPECIALI

CAPIZZI

PEPATO FRESCO E
(datterino, cipolletta, pepato stagionato, olio)

8,00

VEGETARIANA

(mozzarella, radicchio, ciliegino, melanzane, zucchine, olio)

8,00

RUCOLETTA

(mozzarella di bufala, rucola, prosciutto crudo, grana, olio)

9,00

LONGANÀ

(crema al tartufo, mozzarella di bufala, porcini, radicchio, grana, olio)

10,00

PISTACCHIO

(panna, mortadella, mozzarella, gran. di pistacchio, olio)

10,00

* prodotti surgelati

Impasti a lunga lievitazione



LE PIZZE SPECIALI

CAPRESE

(mozzarella, pomodoro a fette, origano, basilico, olio)

6,00

FANTASIA

(pesto alla genovese, mozzarella, ciliegino, olio)

7,00

SUPPLEMENTI

cipollina, olive, wurstel, salsa, uovo, ricotta salata

€ 1,00

prosciutto cotto, mozzarella, patatine, tonno, salame, ciliegino,
gorgonzola, grana, funghi, salsiccia, radicchio, rucola*

€ 1,50

*mozzarella di bufala (€2,50), prosciutto crudo (€2,00), speck (€2,00),
salmone (€3,00), spada (€3,00)*

* prodotti surgelati

Impasti a lunga lievitazione