



Me Cumpari Turiddu Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/catania/me-cumpari-turiddu-2>

Piazza Turi Ferro, 36/38, 95131 Catania CT, Italy

+957150142 - mecumparituriddu.it

Categories

Second Course

Starters

Secondi

First Course

A La Brasa

Dalla nostra Putia

I dolci di Agata

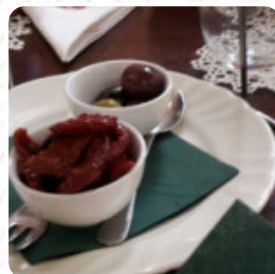
Hoppy

DALLA CUCINA

Main Courses

Primi Piatti

Others



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Me Cumpari Turiddu Menu



Alcoholic Drinks

PROSECCO

Entrées

IRISH CURSE

Pizze

TURIDDU

Pizza

DUO

Fish Dishes

PESCATO DEL FORNO ALL'EOLIANA

Meat Dishes

MEATBALLS

Starters & Salads

ANTIPASTO

Antipasti - Starters

CARPACCIO

From The Grill

BLUEFISH

Special Dishes

GRILLED DUCK

Die Tannenbaum Klassiker

STRA

Baked Potatoes

BAKED POTATO ROSEMARY

American Usda Black Angus Steaks

TENDERLOIN

Appetizers

PO' NCUMINCIARI

Wine

TENUTA ZERO BIANCO, GRECANICO-CATARRATTO

Pizza Ø 24Cm

BOSS

Postre

LO SCANNOLO ESTIVO DI MÈ CUMPARI TURIDDU

Hot Drinks

COFFEE

Coffee

CAPPUCCINO

Entree

VEGETABLE COUSCOUS

Snacks And Sides

COLESLAW

Draught Beer

ENGLISH BROWN ALE

Grilled Fish

OILY FISH

Me Cumpari Turiddu Menu



Pale Ale

CAN I PET THAT DOG?

Frozen Treats

SUNDAES

Seltzer

MANGO & BLOOD ORANGE GF

Primo

MACCHERONCINI ALL'EOLIANA

Sours

PETAL BLIZZARD

Course #4

GRILLED FRESH FISH OF THE DAY

Plat

PESCE NOBILE

Pastas & Grains

SQUID INK LINGUINE

6Th Course

STRUDEL CON GELATO ALLA
CANNELLA

Secondo

INVOLTINI DI PESCE SPATOLA

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BLACK

Malty

METRO GNOME

Tempura Appetizer

WHITE FISH

PER INIZIARE

POLP

Portata principale

SPAGHETTI ALLA TURIDDU

Second dish

AMBERJACK SEARED WITH AROMATIC
HERBS

Cheeses & Desserts

I TAGLIERI

Benvenuto

SELEZIONE DEI PANINETTI DELLO CHEF

Wheat/ Wit/ Hefe/ Belgian/ Raddler

FRANKIE ROCK

Stouts/ Porters

MORLOCK

La Carne È Fornita Dalla Macelleria Feroci

DALLA CUCINA

Il nostro pesce

PESCATO DEL GIORNO IN UMIDO

Carne Alla Griglia)

SALSICCIA DI SUINO NERO DEI NEBRODI

Me Cumpari Turiddu Menu



MEZZANOTTE/MIDNIGHT

LENTILS AND COTECHINO

Cucina Mediterranea

PIATTI VARI

Vinos Tintos Red Wines

CABERNET SAUVIGNON-MERLOT

Selezione dei salumi dei Nebrodi

PUNTA, CAPOCOLLO, ARDO, LONZA, SALSICCIA SECCA

Suini e specialità

SUINO NERO DEI NEBRODI, PISTACCHIO DI BRONTE, CACIOCAVALLO RAGUSANO, OLIO DI OLIVA MINUTA E SALE DI TRAPANI

Specials

POLPETTE DI MANZO IN FOGLIA DI LIMONE

SPAGHETTALE TRIDO

Primi

BALLACUCINA

TACOFO O AGAO

Antipasti

APPETIZERS

POLPO ARROSTITO

Fish

SEA BASS

PESCATO DEL GIORNO ELIAN

Sonstiges

ANCORA CCHIÙ 'E

PALE ALL FORMS

Wines

GLIERI

E'DDOPU

From The Kitchen

DACRES B CAPOLD A

ADE REGELAIS IN SLOPARALS WAY

Sour

LADY BOUVIER'S LOVER

SOUR - TRADITIONAL GOSE

Wheat Beer

MARGE'S MOTHER IS WOODED BY BOTH HOMER'S

BRINGING DOWN THE BUGS (BOTTLE ONLY)

First Dishes

"VIALONE NANO" RICE WITH RED CABBAGE AND CHOPPED RED SHRIMPS

DUMPLING FILLED WITH FISH

Farmhouse & Wild

AWARD WINNING MIXED CULTURE SAISON

SIDE PULL HESSIAN

Restaurant Category

DESSERT

ITALIAN

Me Cumpari Turiddu Menu



American Light Lager

THE WOLF SHIRT LAGER

A HORSE NAMED TONKA

Various Dishes

PAN CUMINCIARI TUCCO

DAL O A

TRIGLI IUA DIA G

Selezione di formaggi siciliani

LATTECUDO

DEGUSTAZIONE DEI FORMAGGI DEI
NEBRODI, DEGLI IBLEI E DEI
PELORITANI

FORMAGGI CON MARMELLATE DEL
NOSTRO ORTO E MIELE DI APE NERA
SICULA

Dessert

TIRAMISU

MILLEFOGLIE CAKE

MANDARIN JELLY WITH MINT SAUCE

STRUDEL

Cocktails

TURIDDU ROSS

BACIAMANO

EOLIAN MARTINI

ROSEBUD

Dolci di Agata

COUSCOUS DOLCE DELLE MONACHE
DEL CONVENTO DI SANTO SPIRITO

LO SCANNOLO DI ME CUMPARI TURIDDU

GELO DI MANDARINI DI MOASI

LA SICILietta: LASACHER DI MOMPARI
TURIDDU CON MARMELLATA D'ARANCIA

Uncategorized

CROCCHETTE E PANELLE

CAVOLFIORE AFFOGATO

STRACCI

FENNEL ORANGE

Main Dishes

STRACOTTO DI ASINO ALLA BIRRA

DUETTO DI SUINO NERO DEI NEBRODI

ROTOLO DI FILETTO FARCITO CON
ERBE DI CAMPO E COSTOLETTA AL
MIELE DI APE NERA SICULA SU PATATE
AL FORNO

POLPETTONE DI MANZO DI RAZZA
MODICANA

INVOLTINI DI PESCE SPATOLA CON
PANE PROFUMATO AGLI AGRUMI,
PATATA SCHIACCIATA E VERDURINE
ALLA STIMPIRATA, A PON CROCCANTE
CON AA

Other

ANCORA CCHIÙ

FETTO DO AGA

TEGIATED AERGOSEE

PEUEATTERR

ACNTA FR SPEE

Salumi E Formaggi

UPRUPPU DI PROSCIUTTO CRUDO DI
SUINO NERO DEI NEBRODI

SELEZIONE DEI SALUMI DEI NEBRODI

SALUME DI SUINO NERO

ASSAGGIO DI FORMAGGI DI CAPRA
GIRGENTANA

Me Cumpari Turiddu Menu



FORMAGGI DI CAPRA GIRGENTANA

Platters

CRESPELLE CON RICOTTA

CARPACCIO CROCCANTE DI ASINO CON CREMOSO DI ROBIOLA DI CAPRA GIRGENTANA E OLIVE NERE MINUTE

FRITTO DI TURIDDU CON MAIONESE AL BASILICO

PARMIGIANA DI PESCE SPATOLA

STOCCO MANTECATO SU CREMA DI PISELLI E CIALDA CROCCANTE (I VIAGGI DI TURDDU)

FRITTO DI TURIDDU CON MAIONESE AL BASILICO

Main Courses

TAEIATS DI ASINO RAGUSANO

FILETTO DI ASINO RAGUSANO

BRACIOLETTINE ALLA MESSINESE DI RAZZA MODICANA CON PROVOLA

TAGLIATA DI MANZO DI RAZZA MODICANA

INVOLTINI DEI CINQUE PRESIDI SLOW FOOD: SUINO NERO DEI NEBRODI, PISTACCHIO DI BRONTE

CACIOCAVALLO RAGUSANO, OLIO DI OLIVA MINUTA E SALE DI TRAPANI

FILETTO DI SUINO NERO DEI NEBRODI

Primi Piatti

UOVO POCHÉ

SPAGHETTI ALLA TRIDDAS

TOMMASINI CON BROCCOLETTI, RICOTTA, SALSICCIA DI SUINO NERO DEI NEBRODI

PASTA CON RAGUSANO DOP SEMISTAGIONATO

MACCHERONI PATRECOGASSATO ALLA SNESE

MASCULINA DA MAGGHIA CON OLIVA NOCELLARA DEL ETNA, AGLIO, POMODORINO CILIEGINO, APERITIVO DI SALINA E MUDDICA ATTURRATA

RISOTTO BURRO, ACCIUGHE E SALSA AL LIMONE CANDITO

Others

POPED BC POK AM K

ILED SLIAS SELEC

LACD HE B

PAMPLIO AD CALOR

G MOASI ISOMO COPDOV

D EN ROULE SE D WITH AC'S CABBAGE RM

TUDOS IH BUL MAYMAISE

Ingredients Used

TOMATOES

OLIVES

CHEESE

PORK MEAT

HONEY

CHEESE

TORTELLINI

Hoppy



BUTTON SMASHER

LIMINAL SPACES

TURBO YEET

DDH NEW ENGLAND IPA

CAVERNOUS PINES 7

JUICE BOMB SOIREE

2 MILLION BEES AND SOME HOPS

Me Cumpari Turiddu Menu



DOH DIPA W/ ORANGE BLOSSOM HOPTY

DALLA CUCINA

ARANCINI JURIDDU

PEPPERZICILLI

PATATE CROCCANTI CON BAGNA
CAUDA

STRACOTTO DI ASINO RAGUSANO ALLA
BIRRA TARI

ROTOLO DI FILETTO FARCITO CON
ERBE DI CAMPO

FALSO MAGRO DI MANZO DI RAZZA
MODICANA ALLA SICILIANA

CAPGNE CROCANTE CON BAGNA
CAUDA

INVOLTINI DI PESCE SPADA CON PEPE
PROFUMATO, OLIO E PATATE

These Types Of Dishes Are Being Served



PASTA

SPAGHETTI

BREAD

FISH

APPETIZER

DESSERTS

TUNA STEAK

SALAD

Side Dishes

BOILED DITALINI

CAROB TRUNK SALAD

FAGIOLINO SPADELLATO CON AGLIO E
PREZZEMOLO

INSALATA CATANESE CON POMODORI,
CIPOLLA E RICOTTA SALATA

POLPETTE DI MELANZANE E
MENTUCCIA

VERDURE GRIGLIATE CON CREDITO
BROLO CARRIGNT

INSALATA DI CAVOLO TRUNZO DI ACI

PATATE FORNO PROFUMATE AL
ROSMARINO

INSALATA DI FINOCCHIO, ARANCE E
POLLO DEL NOSTRO ORTO

I dolci di Agata

SUONE DIC BRTE

ZUCCS IN AGRODELGER

MOLFREFFOGALO

MECUMAARI

COUSODOLCE DELLE MONACHE DEL
CONVENTO DI SAOS

LO SCANNOLO DI ME UM TURIDD

SACHER DI ME CUMPARI TURIDDU

GELO AL MANDARINO CON SALSA ALLA
MENTA

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIO
CON GRANITA AL LIMONE

A La Brasa

POLPETTED F

GFRTE DN

GTE SD NR FOMPER TONDD

GRIO D FICODINDIE

PESCATE D GROROALLABRACE

EEEEO

TAGLIATA DI ASINO RAGUSANO

BRACIOLETTINE ALLA MESSINESE DI
RAZZA MODICANA, PROVOLA, SOGLIA

POLPETTE DI MANZO IN FOGLI DI
LIMONE

Me Cumpari Turiddu Menu



INVOLTINI DEI CINQUE PRESIDI SLOW FOOD: SUINO NERO DEI NEBRODI, PISTACCHIO DI BRONTE, CACIOCAVALLO RAGUSANO, OLIO DI OLIVA MINUTA E SALE DI TRAPANI

INVOLTINI DEI CINQUE PRESIDI SLOW FOOD

Dalla nostra Putia

PROSCIUTTO CRUDO DI SUINO NERO DEI NEBRODI

SELEZIONE DEI SALUMI DEL NEBRODI

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI SICILIANI A LATTE CRUDO

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI DE NEBRODI, DEGLI IBLEI E DEI PELORITANI

ASSAGGIANDO I FORMAGGI DI CAPRA GIRGENTANA

MILLEGUSTI CON PETTO FREDDO DI SUINO NERO

GIARDINO D'INVERNO DI MOSCI

SARDE A BECCAFICO CON INSALATA DI FINOCCHIO E AGRODOLCE E ACETODI LAMPONI

IL COPPO PESCHI TUDOMARO E BIANCO

CRUDO DI PESCE DI ME CUMPARI TURIDDU

ME CUMPARI TURIDDU

First Course

PASTA WITH POTATO AND PROVOLONE

MUTATIVE NDUJA, RED GARLIC, CHERRY

FRESH SPAGHETTI VINCIANA-STYLE WITH ALBAHOREUNA SAUCE

BOOGE OF RAGUSA DONKEY MEAT AND VALLEDOLMO DRIED TOMATOES

E'DDOPPU

PATS AND SOUPS WITH STOW FOOD PRESIDIA LEGUMES OF THE DAY

MACHERONI WITH BROCCOLI, SAUSAGE OF NEBRO BLACK PORK AND BLACK OLIVE SLICES, AND REMIL CHEESE CECTIN

NOOD AND PON CHESASIN

TURIDDU'S SPAGHETTI WITH 'MASCULINA DA MAGGHISANCHORIES,' RE G SCIAN

CALAMARALA PASTA WITH CAVOLO TRUNZO DI ACI CREAM, SQUID AND CLAMS (TARIDDA'S TRAVEL)

LINGUINE DELLE DUE SATE

BUSIAT FRESH PASTA TRAPANE STYLE

MACARONI FRESH PASTA WITH PISTACHIO

Secondi

PESCATO DEL GIORNO ALLA BRACE

LEPONE CROCCANTE CON BAGNA CAUDA

PESCATO DEL GIORNO ALL'EOLIANA

STRACOTTO DI ASINO RAGUSANO ALLA BIRRA

INVOLTINI DI PESCE SPATOLA CON PANE PROFUMATO AGLI AGRUMI

CALAMARI RIPIENI DI CICERCHIE DI RAPA CON SALSA ALLA PIZZAIOLA

PESCATO DEL GIORNO ALL'EOLIANA

TRIGLIA IN CROSTA DI SESAMO CON CREMA DI CAVOLO TRUNZO DI AC

DUETTO DI SUINO NERO DEI NEBRODI: FILETTO FARCITO DI MISTICANZA E COSTOLETTA DI MAIALE DI APE NERA SICULA ACCOMPAGNATA DA PATATE AL FORNO

CONIGLIO CHI MENNULI

STRACOTTO D'ASINO RAGÙ CON BIRRLINA

Me Cumpari Turiddu Menu



INVOLTINI DI PESCE SPATOLA CON PANE PROFUMATO AGLI AGRUMI, PATATE SCHIACCIATE E VERDURINE ALLA STIMPIRATA

CALAMARI RIPIENI DI CIME DI RAPA CON SALSA ALLA PIZZOLA

PESCATO DEL GIORNO ALL'EOLIANA: PESCE AZZURRO O PESCE NOBILE

Starters



INVOLTINI DI PESCE SPADA CON PANE PROFUMATO AL ARANCIO, PATATA SCHIACCIATA E VERDURINE ALLA STIMPRIA

POLPETTONE DI MANZO DI RAZZA MODICANA ALLA SICILIANA

ASSAGGIO FORMAGGI E GNOCCO

SUPRETHELE FRA E ACCIOVI (ALICI)

MELONESE AL BASILICO

BUSLATE CAMPAGNOLE CON CARCIOFI, GUANCIALE DI SUINO NERO DEI NEBRODI E SCAGLIE DI PLACENTINO ENNESE

ACCIUGHE E PANCETTA DI SUINO NERO DEI NEBRODI

SEARED SCALLOPS

PROSCIUTTO SUINO NERO NEBRODI

SUINO NERO AL TARTUFO

TAGLIATELLE OF RAW SQUID WITH STRACCIATELLA

STEAMED STOCKFISH

CREMOSO DI PEPATO FRESCO CON SFORMATINI DI VERDURE D'AUTUNNO

E'DDOPU EEUPPGOS

NCHENRE 福

RISOTTO DI MOSCIOCONCO LOTIETU MAPRA

MASCULINA DA MAGGIA OLIVANO CELLARA DL ETNA AGLIOPOMOORINO CILIEGINO, APPET DALINE MUDDIC ALMAATNT COCE OLOT RUNCULIE IALO

Second Course

RAGUSA DONKEY FILLET

RAGUSA DONKEY ENTRECOTE

MODICANA RACE BEEF ROLL WITH BASICO PROVOLA

MODICANA RACE BEEF ENTRECOTE

BEEF MEATBALLS ON LEMON LEAF

SLOW FOOD FIVE SAFEGUARD ROLL

MINUTA OLIVE OIL AND TRAPANI SALT

NEBRODI BLACK PORK FILLET

NEBRODI BLACK PORK SAUSAGE

RABBIT WITH ALMONDS

TURBOT FISH SAUTÉED WITH BROAD BEAN PEAS AND VEGETABLES IN STAMPAWAY

SILVER SCABBIO

GRILLED UGGHIATURSTOCKISH WITH GIARRATANA ONION AND NOCCA TOMATOES BAKED IN FOIL

ALBACORE TUNA FROM SUQ WITH MINT AND AUBERGINE CREAM (TRID'S TRAVELS)

FRESHLY CAUGHT WHITE FISH PISTACHIO-CRUSTED WITH POTATOES CREAM

SILVER SCABBARD FISH ROLLS WITH LEMON FLAVOURED BREAD, SMASHED POTATO AND VEGETABLES IN STIMPARATA WAY

HEAT PARZAOLE STYLE

FRESHLY CAUGHT WHITE FISH

SLOW FOOD FIVE PRESIDIA ROLLS

Me Cumpari Turiddu Menu



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Me Cumpari Turiddu Menu



Me Cumpari Turiddu

Piazza Turi Ferro, 36/38, 95131
Catania CT, Italy

Opening Hours:

Monday 19:00-22:30
Tuesday 19:00-22:30
Wednesday 19:00-22:30
Thursday 19:00-22:30
Friday 19:00-22:30
Saturday 12:00-14:30 19:00-22:30
Sunday 12:00-14:30 19:00-22:30

Made with [Menu](#)

