



LA CAVERNA



Wine Bar . Bistrot . Pizzeria

LA NOSTRA STORIA

La Caverna torna alla luce oggi grazie al recupero di uno dei locali più alla moda del comprensorio nei primi anni Ottanta.

La Caverna nasce infatti nei primi anni '80 da un'idea del Cav. Lo Turco: un locale creato all'interno di una grotta, ai piedi del castello medievale dell'antico borgo di Castelmola, che divenne presto il fulcro della vita notturna della zona durante le calde sere estive. La Caverna rimarrà per sempre una delle storie più belle di questo borgo: giovani del posto e turisti da tutto il mondo, che soggiornavano nell'Interland, trascorrevano qui serate indimenticabili ballando nella piccola pista da ballo, sulle note dei dischi più alla moda del tempo, selezionati da una piccola console da Paolo, un giovane DJ non vedente.

Luogo d'incontro tra giovani locali e stranieri, questa Caverna si trasformò da una vecchia grotta in un luogo incantato, scenario di notti di festa e anche culla di storie romantiche.

Un posto speciale non solo per l'atmosfera unica, ma anche perché ancora oggi è possibile cenare all'interno della grotta, vivendo un'esperienza suggestiva e fuori dal tempo, tra pareti di pietra e luci soffuse.

OUR STORY

La Caverna reopens today after the restoration of one of the trendiest venues in the area during the early 1980s. In fact, La Caverna was born in the early '80s from an idea by Cav. Lo Turco: a venue created inside a cave at the foot of the medieval castle of the ancient village of Castelmola. It quickly became the heart of the area's nightlife on warm summer evenings. La Caverna will always be remembered as one of the most iconic places in the village, where young locals and tourists from all over the world, many of whom were staying in nearby Taormina, spent unforgettable evenings dancing on its small dance floor, to the coolest records of the time played by Paolo, a young blind DJ.

A true meeting point for locals and foreigners alike, the cave was transformed into a magical place, the setting for nights of joy and the birthplace of many romantic stories.

It's a special place not only for its unique atmosphere, but also because even today you can dine right inside the cave, enjoying a magical and timeless experience surrounded by stone walls and soft lighting.



LA CAVERNA

Wine Bar . Bistrot . Pizzeria

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.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia.

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

8. Frutta a guscio, cioè: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.

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.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

● Il prodotto è stato sottoposto a trattamento termico secondo il regolamento CE 853/04.

Su richiesta, quando la ricetta lo consente, possiamo sostituire degli ingredienti con alternative senza glutine; tuttavia, l'ambiente unico della nostra cucina, nonostante la nostra massima attenzione, non può dare la possibilità di garantire l'assoluta mancanza della sostanza. Il consumo dei cibi è lasciato alla vostra libera scelta e ci solleva da ogni responsabilità.

In base al periodo il prodotto potrebbe essere fresco o surgelato all'origine.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products.

2. Crustaceans and products based on shellfish.

3. Eggs and by-products.

4. Fish and products based on fish.

5. Peanuts and peanut-based products.

6. Soy and soy-based products.

7. Milk and dairy products (lactose included).

8. Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.

9. Celery and products based on celery.

10. Mustard and mustard-based products.

11. Sesame seeds and sesame seeds-based products.

12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg.

13. Lupine and lupine-based products.

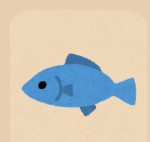
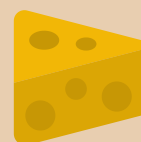
14. Molluscs and products based on molluscs.

● The product has been heat-treated in accordance with Regulation EC 853/04.

Upon request, when the recipe allows, we can substitute some ingredients with gluten-free alternatives; however, the unique environment of our kitchen, despite our utmost attention, cannot guarantee the absolute absence of the substance. The consumption of food is left to your free choice, and we are relieved of all responsibility.

Based on the period, the product could be fresh or frozen at origin.

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.



LA CAVERNA

Wine Bar . Bistrot . Pizzeria

SFIZIOSI

BRUSCHETTA SICILIANA € 4.00
(Tomatoes, Garlic and Basil)



BRUSCHETTA VEGANA € 5.00
(Vegan Bruschetta)



BRUSCHETTA SPECIALE € 5.00
(4 mixed sliced of Bruschetta)



MIX FRITTO € 9.00
(Arancini, Panelle, Mozzarella and Olives)



PANELLE DI CECI € 5.00
(Sicilian Fritts made from Chickpeas Flour)

PATATINE FRITTE € 5.00
(French Fries)

LE INSALATE E LE VERDURE

INSALATA MISTA € 7.00
Verde, Pomodoro, Radicchio e Carote.

(Green Salad, Tomatoes, Chicory and Carrots)

INSALATA LEGGERA € 11.00

Finocchio Dolce, Arancia, Uva Sultanina.
(Sweet fennel, Orange and Sultanas)

INSALATA DI POLPO € 15.00

Polpo, carote, Sedano e Patate Lesse.
(Octopus, Carrots, Celery and Boiled Potatoes)

INSALATA CAPRESE € 9.00

Pomodoro, Mozzarella e Basilico.
(Tomatoes, Mozzarella and Basil)



INSALATA CEASAR € 11.00

Lattuga, Crostini di Pane, Pollo, Scaglie di Grana, Salsa Ceasar.
(Lettuce, Bread Crouton Chicken, Grana Cheese and Ceasar Sauce)



INSALATA CATANESE € 8.00

Pomodoro, Ricotta Salata, Cipolla Rossa di Tropea.
(Tomatoes, Salty Ricotta, Red Tropea's Onion)



VERDURE MISTE GRIGLIATE € 10.00

(Mixed Grilled Vegetables of the Day)



I TAGLIERI

SFIZI E DELIZIE DELLA CAVERNA x1 € 14.00
x2 € 25.00

Formaggi Misti, Parmigiana, Caponata, Pomodori Secchi, Olive, Chips di Pane Molese.
(Mixed Cheeses, Parmigiana, Caponata, dry tomatoes, olives and Castelmola' Bread)



MISTO STUZZICHERIA x1 € 12.00
x2 € 21.00

Salumi e Formaggi Tipici, Confetture e Miele.
(Typical Cold Cuts and mixed Cheeses with jam and honey)



TAGLIERE DI BUFALA x1 € 12.00

Mozzarella di Bufala, Pomodorini di Pachino e Pane Grigliato.
(Bufala Mozzarella Cheese, Cherry Tomatoes and Grilled Bread)



SPECIAL BURGER CON PATATINE



Hamburger, Bacon, Cheddar, Onion, Lettuce.



Disponibile anche vegetariano
Vegetarian available on Request

SINGOLO - SINGLE € 9.50

DOPPIO - DOUBLE €15.00

Based on the period, the product could be fresh or frozen at origin.

Coperto/ Covered € 3.00

LA CAVERNA

Wine Bar . Bistrot . Pizzeria

LE NOSTRE PASTE

LASAGNA SCOMPOSTA AL PESCE € 18.00

SPADA

(Swordfish Lasagna)



LASAGNA SCOMPOSTA ALLA SICILIANA € 15.00

(Lasagne in Tomatoes and Basil Sauce with meat, peas and mozzarella cheese)



CARBONARA DI PESCATO DI MARE € 16.00

Pasta, Uovo, Pesce, Parmigiano, Olio, Pepe e Bottarga Grattugiata.

(Pasta with Eggs, Fish, Parmisan, Oil, Pepper and Bottarga)



SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO € 10.00

(Spaghetti with Garlic, Oil and Spicy Pepper)



PASTA ALLA NORMA € 12.00

(Pasta with fresh Tomatoes Sauce, Basil, fried Aubergine and Dried Ricotta Cheese)



PASTA ALLA CAVERNA € 18.00

Pasta al ragù bianco, Vino alla Mandorla

(Pasta with White ragù, Almond Wine and Almonds)



Risotto di Mare € 20.00

(Seafood Risotto)



PARMIGIANA SICILIANA € 10.00

(Fried Aubergine with Tomatoes Sauce and parmisan)



SFIZIOSI AL PIATTO **CAPONATA SICILIANA CON CHIPS DI PANE** € 11.00

(Fried Sicilian Mix Vegetables with Bread Chips)



TORRETTA DI MELONE E PROSCIUTTO CRUDO € 11.00

(Cantaloupe Melon with Raw Ham)

TARTARE DEL GIORNO CON DATTERINO, MARACUJA E BURRATA € 21.00

(Raw Fish of the Day with Cherry Tomatoes, Maracuja and Burrata)



Based on the period, the product could be fresh or frozen at origin.

Coperto/ Covered € 3.00

LA CAVERNA

Wine Bar . Bistrot . Pizzeria

IL NOSTRO PESCE

**INVOLTINI DI PESCE SPADA SU
CAPONATINA SICILIANA**

(Swordfish rolls with Caponata)



TONNO SCOTTATO € 26.00

**CON CIPOLLA CAMELLATA,
CONFETTURA,**

RUCOLA E ACETO BALSAMICO

(Grilled Tuna with Caramelized
Onion, Jam,

Rocket Salad and Balsamic Vinegar)

SALMONE GRIGLIATO CON € 18.00

ZUCCHINE E MENTUCCIA

(Grilled Salmon with Courgette and
Mint)

**FRITTURA MISTA DEL GOLFO E
VERDURE** € 20.00

Pesce del Giorno, Gamberi, Calamari
(Fish of the day, Shrimps, Squid and
Vegetables)



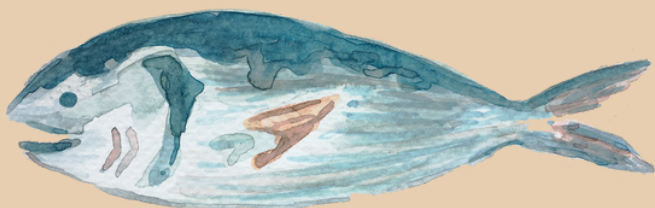
PESCE DEL GIORNO GRIGLIATO € 8.00
(Grilled Fish of the Day)
all'etto
Price per 100 grams

GRIGLIATA DI PESCE € 30.00
(Mixed Grilled Fish)

**SCOPPIATA DI COZZE CON
CROSTINI ALL'OLIO EVO** € 13.00
(Peppered Mussels with Croutons)

**FILETTO DI BRANZINO ALLA
MESSINESE** € 18.00

(Seabass fillet with Messinese
Sauce Tomatoes, Olives and Capers)



LA NOSTRA CARNE

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE € 26.00
O AI FUNGHI

(Fillet of Beef in Green Pepper Cream
or Mushrooms Cream)



**INVOLTINI DI VITELLO AL
PISTACCHIO DI BRONTE** € 18.00



Vitello, Speck, Formaggio,
PanGrattato con Patate Speziate
(Meat rolls with Pistachios, Speck,
Cheese, Breadcrumbs and Spicy
Potatoes)

TAGLIATA DI MANZO € 28.00
**SU MISTICANZA DI RUCOLA E
POMODORINI,**

CON SCAGLIE DI GRANA

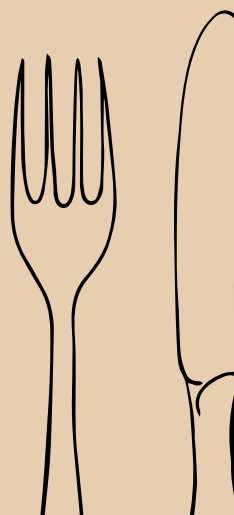
(Sliced Beef on Salad of Rocket And
Cherry Tomatoes
With Grana Flakes)

ENTRECÔTE DI VITELLO CON € 19.00
PATATE AL FORNO

(Veal Entrecote with baked potatoes)

BISTECCA DI CAVALLO CON € 19.00
VERDURE DI STAGIONE

(Grilled Horse Steak with Seasonal
Vegetables)



Based on the period, the product could be fresh or frozen at origin.

Coperto/ Covered € 3.00



LA CAVERNA

Wine Bar . Bistrot . Pizzeria



LE NOSTRE PIZZE

BIANCANEVE

€ 7.00

(Mozzarella Fior di Latte)

MARGHERITA

€ 8.00

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Basilico, Olio
(S. Marzano Tomatoes, Mozzarella, Basil, and Olive Oil)

PARMA E RUCOLA

€ 14.00

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Crudo, Rucola, Scaglie di Grana, Olio
(Tomato Sauce, Mozzarella, Raw Ham, Rocket, Grana cheese Flakes, Oil)

MESSINESE

€ 14.00

Pomodorini di Pachino, Mozzarella Fior di Latte, Scalora Riccia, Acciughe, Pepe Nero, Olio
(Pachino Cherry tomatoes, Mozzarella, Curly Endive, Anchovies, Black Pepper and Oil)

WURSTEL E PATATINE

€ 12.00

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Wurstel, Patatine Fritte, Olio
(Tomato Sauce, Mozzarella, Wurstel, French Fries, Oil)

HAWAI

€ 12.00

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Ananas, Prosciutto Cotto
(Tomato Sauce, Mozzarella, Pineapple, Ham)

VEGETARIANA

€ 13.00

Pomodorini di Pachino, Mozzarella Fior di Latte, Verdure Miste Grigliate, Olio
(Pachino cherry Tomatoes, Mozzarella, Grilled Vegetables, Oil)

NORMA

€ 11.00

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Melanzane fritte, Ricotta Infornata e Basilico
(Tomato Sauce, Mozzarella, Fried Aubergine, Ricotta cheese and Basil)

DIAVOLA

€ 12.00

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Salame Piccante, Olio
(Tomato Sauce, Mozzarella, Spicy Salami, Olive Oil)

CAPRICCIOSA

€ 13.00

Pomodori San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Uova, Piselli Olive Nere, Funghi Champignons, Olio
(San Marzano tomatoes, Mozzarella, Ham, Egg, Peas, Black Olives, Mushrooms, Olive Oil)

PISTACCHIO

€ 16.00

Mozzarella Fior di Latte, Pesto di Pistacchio, Mortadella, Pomodorini e Granella di Pistacchio
(Mozzarella, Pistachio Pesto, Mortadella, Cherry Tomatoes, Pistachio Grain Grana Flakes)

TONNO E CIPOLLA

€ 11.00

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Tonno, Cipolla, Olio
(San Marzano Tomatoes, Mozzarella, Tuna, Onion, Oil)

SICILIANA

€ 12.00

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Acciughe, Capperi, Origano, Olio
(Tomatoes Sauce, Mozzarella, Anchovies, Capers, Oregano, Olive Oil)

QUATTRO FORMAGGI TIPICI

€ 12.00

Mozzarella, Svizzero, Gorgonzola, Scaglie di Parmigiano
(Mozzarella, Swiss Cheese, Blue Cheese, Parmisan)

QUATTRO STAGIONI SE NON 5

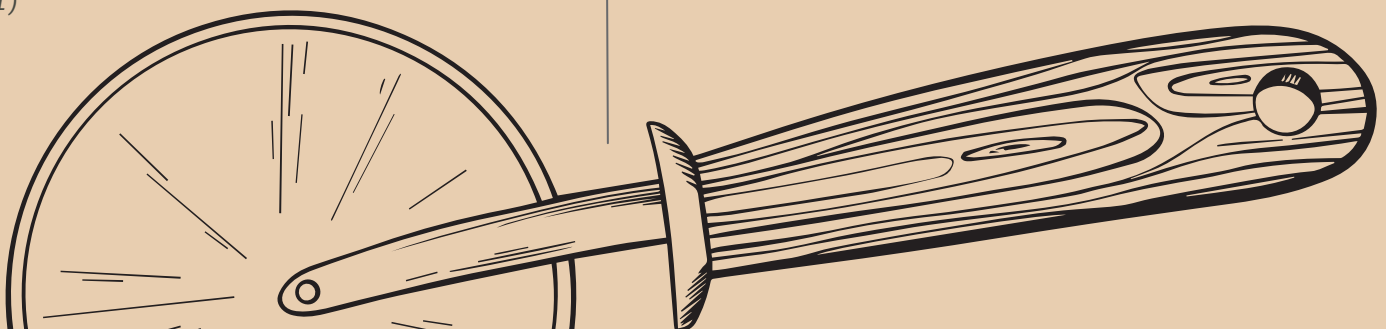
€ 13.00

Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Prosciutto Cotto, Carciofi, Olive
(Tomato Sauce, Mozzarella, Mushrooms, Ham, Artichokes, Olives)

PIZZA BRUSCHETTA

€ 7.00

Pomodoro, Cipolla, Origano, Basilico
(Tomatoes, Onion, Oregano, Basil)



LA CAVERNA

Wine Bar . Bistrot . Pizzeria

LE NOSTRE PIZZE

BUFALA

€ 13.00

Pomodorini di Pachino, Mozzarella di Bufala, Pesto di Basilico, Coppa
(Cherry Tomatoes, Buffalo Mozzarella, Basil Pesto, Cured Pork Neck)

LA CAVERNA NELLA TRADIZIONE

€ 15.00

Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Porcini, Grana, Finocchietto Selvatico
(Tomato Sauce, Mozzarella, Sausage, Porcini Mushrooms, Grana Cheese, Wild Sicilian Fennel)

PIZZA SALMONE

€ 15.00

Pomodorini di Pachino, Mozzarella, Salmone Affumicato
(Cherry Tomatoes, Mozzarella, Smoked Salmon)

PIZZA DON NICOLA

€ 18.00

Pomodorini di Pachino, Mozzarella, Straccetti di carne di Cavallo, Rucola, Glassa di Aceto Balsamico
(Cherry Tomatoes, Mozzarella, Horse Meat Straccetti, Rocket, Balsamic Vinegar Glaze)

FOCACCIA ALL'OLIO EVO

€ 5.00

Olio, Sale, Origano
(Oil, Salt, Oregano)

PIZZA MOSAICO AL TAGLIERE

X1 €12.00

Caponata, Mozzarella, Pomodorini, Mortadella, Pesto di Pistacchio, Rosmarino

X2 €21.00

(Caponata, Mozzarella, Cherry Tomatoes, Mortadella, Pistachio Pesto, Rosemary)

Supplementi :

- Senza Glutine/Gluten Free €3.00
- Bufala /Buffalo Mozzarella €1.50
- Varie €1.00
- Burrata €3.00



Based on the period, the product could be fresh or frozen at origin.

Coperto/ Covered € 3.00

LA CAVERNA

Wine Bar . Bistrot . Pizzeria

I NOSTRI DESSERT

TIRAMISÙ DELLA CASA € 6.00

(Homemade Tiramisù, a Classic Italian Dessert Made with Layers of Coffee-soaked Ladyfingers and Mascarpone Cream)

CHEESECAKE ALLA FRAGOLA € 6.00

(Strawberry Cheesecake, Creamy and Smooth, Topped with a Sweet Strawberry Sauce)

PANNA COTTA € 6.00

(Traditional Italian Cooked Cream Dessert, Silky and Delicate, often Served with a Berry or Caramel Sauce)

DELIZIA AL LIMONE € 8.00

(Lemon Sponge Cake filled with Lemon Cream, a Specialty of Southern Italy known for Its fresh, Tangy Flavor)

TORTA AL PISTACCHIO DI BRONTE € 6.00

(Cake made with Bronte Pistachios, a Sicilian Delicacy known for their Vibrant color and Intense flavor)

CUORE CALDO € 6.00

(Molten Chocolate Cake with a Warm, Goopy Center, Rich, Indulgent and Served Hot)

SEMIFREDDO ALLE MANDORLE € 7.00

(Almond Semifreddo, a chilled Dessert with Smooth Texture and the delicate taste of Sicilian Almonds)

CANNOLO SICILIANO € 6.00

(Traditional Sicilian Cannoli with a Crispy Shell filled with Sweet Ricotta Cheese and Chocolate Chips)

COPPA DI GELATO € 6.00

(Cup of Artisanal Italian Gelato, available in various classic flavor)

TARTUFO BIANCO/NERO € 6.00

(White or Dark Chocolate Truffle Ice Cream, with a soft Heart of Coffee Flavor Ice Cream)

TARTUFO AFFOGATO AL CAFFÈ € 7.00

(Chocolate Truffle Ice Cream Drowned in a Shot of Hot Espresso for a Bold Flavor Contrast)

TARTUFO AFFOGATO AL BAILEYS € 9.00

(Ice Cream Truffle served with a Splash of Baileys Irish cream for a Rich and Boozy twist)

TARTUFO FICHI E NOCI € 9.00

(Ice Cream Truffle made with Figs and Walnuts, offering a Sweet and Nutty Combination)

TARTUFO DI PIZZO CALABRO AL CAFFÈ € 9.00

(Famous Truffle from Pizzo Calabro, filled with Coffee Flavored Cream and coated in Chocolate)



Based on the period, the product could be fresh or frozen at origin.

LA CAVERNA

Wine Bar . Bistrot . Pizzeria

I NOSTRI SOFT DRINK

ACQUA MINERALE NAT/GAS 50CL € 2.00

ACQUA MINERALE NAT/GAS 1 LT € 4.00

COCA COLA /SPRITE / FANTA € 3.00
TONICA /LEMONSODA / ICE TEA

SUCCHI DI FRUTTA € 4.00
FRUIT JUICE

Ananas, Pesca, Pera, Pomodoro, Mela, ACE
(Pineapple, Peach, Pear, Tomato, Apple, ACE)

BIRRA MESSINA/MORETTI 33CL € 4.00

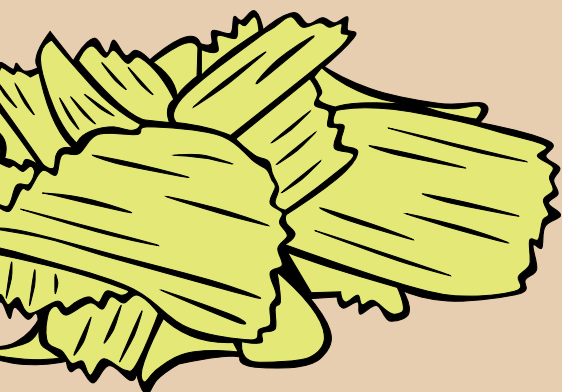
BIRRA MESSINA/MORETTI 66CL € 6.00

HEINEKEN 33 CL € 5.00

HEINEKEN 66 CL € 7.00

BIRRA ALLA SPINA PICCOLA € 3.50

BIRRA ALLA SPINA MEDIA € 5.50



VINI AL BICCHIERE



ROSSO SICILIANO € 5.00
SICILIAN RED

ROSSO CRU SICILIANO € 6.50
SICILIAN RED CRU

PETRA LAVA ETNA ROSSO € 7.00
PETRA LAVA ETNA RED

CHIANTI RISERVA € 7.00
CHIANTI RISERVA



BIANCO SICILIANO € 5.00
SICILIAN WHITE

BIANCO CRU SICILIANO € 6.50
SICILIAN WHITE CRU

PETRA LAVA ETNA BIANCO € 7.00
PETRA LAVA ETNA WHITE

CHARDONNAY € 7.00
CHARDONNAY



ROSÈ SICILIANO € 5.00
SICILIAN ROSÈ

ROSÈ CRU SICILIANO € 6.00
SICILIAN ROSÈ CRU



Based on the period, the product could be fresh or frozen at origin.