



DAL 1999

SANFY PIZZERIA RISTORANTE

Pizza, cuisine, e ispirazioni dall'incantata Sicilia.

Coperto € 2,5
ANTIPASTI

LA CAPONATINA PALERMITANA 8	LE PANELLE 7
Antica ricetta della caponata di melanzane, come da tradizione	Farina di ceci insaporita, cotta e fritta, accompagnata da chiacchiere
SFINCIONE CUNZATO 9	BATTUTA DI FASSONA AL COLTELLO 16
Pane "cunzato" con parmigiana di melanzane e ricotta salata	Accompagnata da fonduta di fontina al tartufo nero
QUATTRO PASSI A PALERMO 19	
Un omaggio ai sapori siciliani. Lo sfincione con le sue "conze", la selezione di salumi artigianali siciliani con suino nero dei Nebrodi, le panelle e la tradizionale caponata.	

PRIMI

PASTA ALLA NORMA 14
Paccheri di pasta fresca con il sugo di pomodoro condito, melanzane fritte e ricotta salata
LA PASTA CON LE SARDE 14
Come a Palermo, pasta con le sarde, zafferano, finocchietto selvatico, uvetta, mandorle e "muddica"
SPAGHETTONI ALLO SCOGLIO 16
In rosso con estratto di pomodoro siciliano essiccato al sole e passato
AMATRICIANA RIPIENA 16
Ravioli di pasta fresca ripieni di pesto e pinoli con sugo all'amatriciana e guanciale artigianale di suino nero dei Nebrodi
SCHIAFFONI AL GRANO SARACENO CON FONDUTA AL TARTUFO 16
Ravioli ripieni di ricotta, prezzemolo e pecorino
SANFY 1999 15
La storica pasta del Sanfy: tagliatelle fresche all'uovo con ragu' bianco e sugo d'arrosto al Nero d'Avola e Marsala fine Doc

SECONDI

FILETTO DI BRANZINO 16
Grigliato e servito già sfilettato con dadolata mediterranea
IL CALAMARO "AMMUTTUNATO" 16
Calamaro ripieno su letto di estratto di pomodoro siciliano e melanzana
GUANCIA DI BOVINO BRASATA 18
Cotta a bassa temperatura per almeno 20 ore, demiglace al Nero d'Avola e Marsala fine Doc, servita con pureè
TAGLIATA DI POLLO DI NONNA PINA 14
Cotto sotto vuoto a bassa temperatura e passato alla griglia accompagnato dalla nostra salsa alla senape di Digione
TAGLIATA DI PICANHA ALLA GRIGLIA 18
Picanha di scottona dal marchio di qualità superiore "La Nobile". E' un taglio pregiato che Sanfy sottopone a un trattamento da Spa di oltre un'ora ammorbidendo la copertura di grasso tipica del taglio Circa 200gr.

Per garantire freschezza e salubrità dei nostri prodotti, alcuni ingredienti possono aver subito trattamenti termici (abbattimento in negativo), secondo i protocolli Haccp in materia di igiene alimentare.