



DAL

1999

SANFY PIZZERIA RISTORANTE

Pizza, cuisine, e ispirazioni dall'incantata Sicilia.

Coperto € 2,5

ANTIPASTI

LA CAPONATINA PALERMITANA 8
Antica ricetta della caponata di melanzane, come da tradizione

SFICIONE CUNZATO CHI MILINCIANI 8
Stratificato con pomodoro, melanzane, mozzarella e parmigiano. Ripassato al forno e completato con muddica, ricotta salata, basilico e olio evo.

LE PANNELLE 7
Farina di ceci insaporita, cotta e fritta, accompagnata dal nostro panino fritto

BATTUTA DI FASSONA AL COLTELLO 14
180gr, con colata di fonduta calda e cipolla caramellata

PRIMI

LA PASTA CON LE SARDE 14
Come a Palermo, pasta con le sarde, zafferano, finocchietto selvatico, uvetta, mandorle e "muddica"

LA PASTA ALLA NORMA 14
Maccheroncini al ferretto freschi con il sugo di pomodoro condito, melanzane fritte, ricotta salata e basilico

SANFY 1999 SAPORI D'AUTUNNO 16
tagliatelle fresche all'uovo con porcini e ragu' bianco di tre carni e sugo d'arrosto ai vini siciliani.

SPAGHETTONI ALLO SCOGLIO 16
In rosso con estratto di pomodoro siciliano essiccato al sole e passato

PLIN CACIO E TARTUFO 18
Plin ripieni di tartufo e formaggio, mantecati in crema di caciocavallo. Petali di tartufo nero in uscita.

SECONDI

TAGLIATA DI FILETTO DI MAIALINO 14
Maialino cotto lento, zucca e cipolla caramellata, fonduta di fontina

FILETTO DI BRANZINO 16
Servito già sfilettato, accompagnato al nostro olio mediterraneo aromatizzato con aglio, timo, capperi e prezzemolo

TAGLIATA DI PICANHA ALLA GRIGLIA 19
Picanha di scottona certificata "La Nobile", marchio di qualità superiore. Un taglio pregiato che Sanfy prepara con pazienza e rispetto: oltre un'ora di trattamento lento e mirato, che ammorbidisce la sua caratteristica copertura di grasso e ne esalta il sapore in cottura. Circa 200 g.r.

GUANCIA DI BOVINO BRASATA 19
Cotta a bassa temperatura per almeno 20 ore, demiglace al Nero d'Avola e Marsala fine Doc,

Nota sulla qualità e sicurezza degli ingredienti:

Per garantire la sicurezza e la qualità dei nostri piatti, alcuni ingredienti possono essere stati sottoposti a trattamenti di abbattimento termico in negativo, secondo i protocolli HACCP. Quando la disponibilità del fresco è limitata, ci affidiamo a fornitori selezionati che ci assicurano prodotti surgelati di alta qualità. Il nostro personale di sala è a vostra disposizione per informarvi sugli ingredienti utilizzati nella settimana corrente.