DAL 1999

SANFY PIZZERIA RISTORANTE

Pizza, cucina, e ispirazioni dall'incantata Sicilia.

COME MANGIAMO AL SANFY

Ti consigliamo di iniziare con un antipasto da condividere,
scegliere un primo della tradizione e un secondo dal mare o dalla griglia.

Tradizione siciliana | I più scelti | Consiglio della Chef | NEW Novità

ANTIPASTI

IL VASSOIO DEL MERCATO 16
Lo street food di Palermo da condividere: arancina al ragù, 'crocchè', panelle e panzerotto alla Parmigiana. Ideale da condividere in 2-3 persone.

POLPO ALLA MEDITERRANEA NEW 14
Insalata di polpo cotto a bassa temperatura, patate, sedano croccante e olive taggiasche. Servito su rughetta fresca e pomodorini ciliegini saltati in padella.

BATTUTA DI FASSONA AL COLTELLO 14
condita con battuto di capperi, olive, erbe aromatiche, scorza di limone.

LE PANELLE 7
Lo street food palermitano per eccellenza: panelle dorate, croccanti, servite nel loro pane. Ideale da condividere in 2-3 persone.
↳*Da provare con*: Selezione di salumi +5
↳*Da provare con*: Fonduta di fontina +5

LA CAPONATA PALERMITANA 8
Ricetta marchio di famiglia Sanfy. In agrodolce come vuole la tradizione. Da gustare tiepida, con il pane.

PRIMI

BUSIATE ALLA TRAPANESE E STRACCIATELLA NEW 14
Busiate fresche artigianali con pesto trapanese, (mandorle tostate, basilico e pomodoro secco) completate da stracciatella cremosa.

PASTA ALLA NORMA 14
Busiate fresche trafilate a mano con sugo di pomodoro 'cunzato', 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 atturrata"

SPAGHETTONI DI MARE 16
Spaghettoni con cozze, vongole, calamari e gamberi, mantecati in bianco con aglio, prezzemolo e zafferano.

SANFY 1999 E PORCINI 16
Tagliatelle artigianali fresche all'uovo, ragù di tre carni e sugo d'arrosto al Nero d'Avola e Marsala Fine DOC, con porcini.

SECONDI

CALAMARI AMMUTTUNATI NEW 16
Calamari ripieni secondo la nostra tradizione con ciuffetti di calamaro, grana, pecorino, prezzemolo, limone e muddica atturrata. Dorati al forno.

FILETTO DI MAIALINO TONNATO NEW 14
Filetto di maialino cotto a bassa temperatura, affettato finissimo e servito fresco con salsa tonnata rustica fatta in casa.

FILETTO DI BRANZINO 19
Grigliato e rifinito con olio mediterraneo, aglio e prezzemolo.

TAGLIATA DI POLLO AL LIMONE NEW 12
Cotto a bassa temperatura per renderlo morbido e succoso, servito con crema al limone.

TAGLIATA DI PICANHA ALLA GRIGLIA 19
Scottona certificata 'La Nobile'. Trattata a bassa temperatura e rifinita alla griglia per esaltarne morbidezza, grasso e sapore. Circa 200 g.

Coperto € 2,50

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.