



DAL

1999

SANFY PIZZERIA RISTORANTE

Pizza, cuisine, e ispirazioni dall'incantata Sicilia.

Coperto € 2,5

ANTIPASTI

IL VASSOIO DEL MERCATO

Lo street food di Palermo da condividere: arancina al ragù, crocchette, panelle e panzerotto alla Norma o Parmigiana.

14

POLPO ALLA MEDITERRANEA

Insalata di polpo cotto lentamente, patate, sedano croccante e olive taggiasche. Servito su rughetta fresca con ciliegini saltati.

14

LE PANNELLE

La farinata di ceci dei palermitani: dorate, croccanti, servite nel loro panino fritto.

7

LA CAPONATA PALERMITANA

Ricetta di famiglia, in agrodolce come vuole la tradizione. Si mangia tiepida, col pane.

8

BATTUTA DI FASSONA AL COLTELLO

condita con battuto di capperi, olive, erbe aromatiche, scorza di limone

14

PRIMI

TRAPANESE E STRACCIATELLA

Busiate fresche, pesto trapanese e stracciatella

14

PASTA ALLA NORMA

Busiate fresche con il sugo di pomodoro condito, melanzane fritte e ricotta salata in uscita

14

LA PASTA CON LE SARDE

Come a Palermo, pasta con le sarde, zafferano, finocchietto selvatico, uvetta, mandorle e "muddica atturrata"

14

SPAGHETTONI DI MARE

Spaghettoni avvolti da cozze, vongole, calamari e gamberi, mantecati in bianco con aglio, prezzemolo e zafferano.

16

SANFY 1999 E PORCINI

Tagliatelle fresche all'uovo, ragù di tre carni e sugo d'arrosto al Nero d'Avola e Marsala Fine DOC, con porcini.

16

SECONDI

CALAMARI AMMUTTUNATI

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

16

FINISSIMA DI FILETTO DI MAIALINO TONNATO

Maialino cotto lento tagliato sottile accompagnato da una salsa tonnata fatta in casa

14

FILETTO DI BRANZINO

Grigliato e rifinito con olio mediterraneo, aglio e prezzemolo.

19

TAGLIATA DI POLLO AL LIMONE

cotto e pastorizzato a bassa temperatura servito con crema al limone

12

TAGLIATA DI PICANHA ALLA GRIGLIA

scottona certificata "La Nobile": trattamento lento e mirato che ammorbidisce la copertura di grasso e ne esalta il sapore. Circa 200 g

19

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.