DAL 1999

SANFY PIZZERIA RISTORANTE

Pizza, cucina, e ispirazioni dall'incantata Sicilia.

LE PIZZE STORICHE DEL SANFY

UNA SELEZIONE DELLE PIZZE PIU' AMATE DAL 1999

Tradizione del Sanfy | I più scelti | Consiglio della Chef | NEW Novità

DISONORATA 12,50
Stracciatella campana, burratina, mortadella e granella di pistacchi su fior di latte. Cremosa e golosa.
↳ *da provare con: 'nduja*

NORMA ★ 9,50
La regina della cucina siciliana in versione pizza: pomodoro fine, fior di latte, melanzane fritte croccanti e ricotta salata grattugiata al momento.

SARCHIADDAZZI ★ 10,50
Acciughe di Sciacca dissalate, cipolla rossa, scamorza e muddica atturrata su pomodoro e fior di latte. Un omaggio al mare di Sicilia.
↳ *da provare con: friarielli*

SAPURITA 12,50
Patate lesse, salsiccia, stracciatella, cipolla rossa caramellata e burratina su fior di latte. Ricca e confortante.
↳ *da provare con: 'nduja*

DELICATA ★ 9,50
Senza pomodoro: stracchino, basilico fresco, pomodorini e rucola su fior di latte. Fresca, leggera, perfetta.
↳ *da provare con: prosciutto crudo*

BURRELLA 11,50
Pomodoro, fior di latte, stracciatella campana e burratina che si sciolgono sul disco caldo. Cremosa e irresistibile.
↳ *da provare con: prosciutto crudo*

PICCIRIDDA 12,50
Prosciutto crudo, cipolla rossa, stracchino e pomodori secchi su fior di latte. Dolcezza e sapidità in perfetto equilibrio.

CUTTIGGHIARA 12,50
Porchetta artigianale, scamorza, friarielli, peperoni e muddica su pomodoro e fior di latte. Rustica e profumata.

BEDDUZZA NEW 12
Senza pomodoro: porchetta artigianale, patate lesse e scamorza su fior di latte. Semplice, avvolgente, golosa.

LA MAESTRA 12,50
Bufala campana, acciughe di Sciacca in salsa verde, aglio, capperi e olive taggiasche su base pomodoro e fior di latte. Complessa, sapida, da vera maestra.

LAGNUSA 12,50
Senza pomodoro: fior di latte, friarielli, cipolla rossa, capperi, stracciatella campana e muddica atturrata. Carattere deciso, anima siciliana.

BEDDA MATRI 14
Capocollo artigianale, olive taggiasche, pomodori secchi, acciughe di Sciacca e grana su pomodoro e fior di latte. La più completa.

BOMBALAO ★ 11,50
Prosciutto cotto di alta qualità, funghi champignon, salsiccia e spianata calabra su base di pomodoro e fior di latte. Saporita e generosa.
↳ *da provare con: 'nduja*
↳ *da provare con: gorgonzola*

LO SGARRO 12
Senza pomodoro: fior di latte, melanzane fritte e gorgonzola guarnite da ricotta salata e 'nduja calabrese. Sapida e piccante.

MATISSE 9,50
L'amarezza delicata del radicchio incontra la cremosità del gorgonzola su base di pomodoro e fior di latte. Una pizza d'artista.
↳*da provare: bianca con un filo di miele*

TRINACRIA ★ 11,50
Melanzane infornate, capperi, olive taggiasche, pomodorini e melanzane fritte su pomodoro e fior di latte. L'isola nel piatto.
↳*da provare con: ricotta salata*

PACCHIUNA NEW 12
Porchetta artigianale, coppa, olive taggiasche e grana su pomodoro e fior di latte. Una pacchia di sapori decisi.

SFIZIUSA NEW 12
Senza pomodoro: stracchino, coppa e zucchine su fior di latte. Delicata e sfiziosissima.

Nota sulla qualità e sicurezza delle nostre pizze
Ogni ingrediente delle nostre pizze, dalla farina alla mozzarella, fino alla passata e ai condimenti, è selezionato con cura dai migliori fornitori. Per garantire sempre freschezza e sicurezza, alcuni ingredienti possono essere stati abbattuti a freddo secondo i protocolli HACCP. Per dettagli sugli ingredienti utilizzati, il nostro personale di sala è a vostra disposizione.

- aggiunta ingrediente semplice € 2,00
- aggiunta ingrediente speciale € 3,00
- Coperto € 2,50

DAL 1999

SANFY PIZZERIA RISTORANTE

Pizza, cucina, e ispirazioni dall'incantata Sicilia.

LE PIZZE DELLA TRADIZIONE

QUELLE CHE RESTANO NEL TEMPO, AL DI LA' DELLE MODE

Tradizione del Sanfy | ★ I più scelti | Consiglio della Chef | NEW Novità

BUFALA ★ 10,50
Pomodoro, fior di latte e mozzarella di bufala campana DOP. Cremosa, fresca, inconfondibile.
↳*da provare con: ricotta salata*

NAPOLI 8,50
Pomodoro, fior di latte e filetti di acciughe di Sciacca dissalate. sapida, classica.

DIAVOLA 8,50
Pomodoro, fior di latte e spianata calabra piccante. Per chi ama il fuoco.

PARMIGIANA ★ 9,50
Pomodoro, fior di latte, melanzane infornate e parmigiano. Un omaggio alla parmigiana su disco.
↳*da provare con: ricotta salata*

PROSCIUTTO E FUNGHI 9
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto di alta qualità e funghi champignon. Un grande classico.

QUATTRO STAGIONI 9,50
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto alta qualità, olive taggiasche, carciofini e champignon. Tutto in una pizza.
↳ *da provare con: salsiccia*
↳ *da provare con: spianata calabra*

SICILIANA ★ 9,50
Pomodoro, fior di latte, acciughe dissalate di Sciacca, olive taggiasche e capperi. Sapida e mediterranea.

QUATTRO FORMAGGI 9,50
Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, parmigiano e fontina. Per gli amanti del formaggio.

GORGO E CIPOLLA 9
Pomodoro, fior di latte, gorgonzola e cipolla rossa. Dolce e pungente in perfetto equilibrio.

SALSICCIA E FRIARIELLI ★ 9,50
Pomodoro, fior di latte, salsiccia fresca e friarielli. Un abbinamento che non stanca mai.

VEGETARIANA 9,50
Pomodoro, fior di latte e verdure infornate: radicchio, peperoni, melanzane, zucchine. Colorata e saporita.

TEDESCA 8
Pomodoro, fior di latte e wurstel. Semplice e golosa: i bambini la amano.
↳*da provare con: patatine fritte*

MARGHERITA 7
Pomodoro, fior di latte, olio evo e basilico. La classica senza tempo, buona sempre.

MARINARA 7
Pomodoro, aglio e origano. Senza formaggio: la pizza più antica, semplice e profumata.
↳ *da provare con: 'nduja*
↳ *da provare con: acciughe*

Nota sulla qualità e sicurezza delle nostre pizze
Ogni ingrediente delle nostre pizze, dalla farina alla mozzarella, fino alla passata e ai condimenti, è selezionato con cura dai migliori fornitori. Per garantire sempre freschezza e sicurezza, alcuni ingredienti possono essere stati abbattuti a freddo secondo i protocolli HACCP. Per dettagli sugli ingredienti utilizzati, il nostro personale di sala è a vostra disposizione.

- aggiunta ingrediente semplice € 2,00
- aggiunta ingrediente speciale € 3,00
- Coperto € 2,50

DAL 1999

SANFY PIZZERIA RISTORANTE

Pizza, cucina, e ispirazioni dall'incantata Sicilia.

NEW

LE TEGAMELLE SANFY

Pizze-focacce cotte al tegamino: alte, gonfie, alveolate, croccanti fuori e sofficissime dentro, con una crosticina dorata sul fondo.

Tradizione del Sanfy	I più scelti	Consiglio della Chef	NEW Novità

TEGAMELLA MAREDOLCE NEW 14
Finocchietto, sarde, crema di ricotta fresca, uvetta, mandorle e 'muddica atturrata'.
Ispirata alla pasta con le sarde: mare, dolcezza e croccantezza.

TEGAMELLA VIA ETNEA NEW 14
Ispirata alla Norma: base alta e croccante, sugo caldo condito aggiunto fuori forno, melanzane appena fritte, stracciatella, ricotta salata, basilico e olio al basilico.
Cremosa, profumata, piena di Sicilia.

TEGAMELLA BALLARÒ NEW 14
Stracciatella, pesto trapanese, pomodori secchi, mandorle, basilico, pomodorini freschi e 'muddica atturrata'.
Fresca, cremosa, con tutto il carattere della Sicilia occidentale.

TEGAMELLA VUCCIRIA NEW 14
Pomodoro, cipolla rossa, acciughe di Sciacca, caciocavallo, origano e 'muddica atturrata'.
Ispirata allo sfincione palermitano: saporita, rustica, profondamente siciliana.

TEGAMELLA GIUSEPPINA NEW 14
Stracciatella, rucola, pomodorini ciliegini freschi, olio EVO e basilico.
Fresca, leggera, profumata.

TEGAMELLA CAPONATA NEW ★ 14
Caponata Sanfy, ricotta fresca e muddica atturrata. *Il contrasto tra dolcezza, acidità e nota saporita su un impasto alto e soffice.*

Nota sulla qualità e sicurezza delle nostre pizze
Ogni ingrediente delle nostre pizze, dalla farina alla mozzarella, fino alla passata e ai condimenti, è selezionato con cura dai migliori fornitori. Per garantire sempre freschezza e sicurezza, alcuni ingredienti possono essere stati abbattuti a freddo secondo i protocolli HACCP. Per dettagli sugli ingredienti utilizzati, il nostro personale di sala è a vostra disposizione.

- aggiunta ingrediente semplice € 2,00
- aggiunta ingrediente speciale € 3,00
- Coperto € 2,50