



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 dal nostro panino fritto
ZUCCA IN AGRODOLCE "CIPUDDATA" 8	BATTUTA DI FASSONA AL COLTELLO 14
Zucca brasata e glassata in agrodolce, cipolla stufata lenta e lamelle di mandorle	Con crema di Castelmagno, nocciole e miele al timo 180gr
FRITTI & AGRODOLCI DI SICILIA 19	ARANCINA IN COCCIO RAGU' E MUDDICA 8
Panelle e crocchè appena fritti, arancina, caponata tiepida e zucca in agrodolce.	Arancina croccante servita in cocottina di coccio su letto di ragù siciliano. Finitura con muddica croccante e ricotta salata.

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
Paccheri di pasta fresca 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

MEDAGLIONI DI MAIALINO "CAPONATA E ANCIOVA" 16
Maialino cotto lento, tagliato al momento, nappato con caponata cremosa e acciughe.
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.
SPIEDINI BBQ SANFY 15
laccati alla BBQ all'anice e rigati di griglia. In uscita: nappatura BBQ e colata cremosa di caciocavallo
GUANCIA DI BOVINO BRASATA 19
Cotta a bassa temperatura per almeno 20 ore, demiglace al Nero d'Avola e Marsala fine Doc,
FILETTO DI BRANZINO 16
Servito già sfilettato, accompagnato al nostro olio mediterraneo aromatizzato con aglio, timo, capperi e prezzemolo

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.