



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

**ZUCCA IN AGRODOLCE "CIPUDDATA"** 8

Zucca brasata e glassata in agrodolce, cipolla stufata lenta e lamelle di mandorle

**FRITTI & AGRODOLCI DI SICILIA** 19

Panelle e crocchè appena fritti, arancina, caponata tiepida e zucca in agrodolce.

**LE PANELLE**

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

**BATTUTA DI FASSONA AL COLTELLO**

Con crema di Castelmagno, nocciole e miele al timo 180gr

**ARANCINA IN COCCIO RAGÙ E MUDDICA** 8

Arancina croccante servita in cocottina di cocci 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 ragù 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

Iaccati 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.