



DAL 1999

SANFY PIZZERIA RISTORANTE

Pizza, cuisine, e ispirazioni dall'incantata Sicilia.

Coperto € 2,5

ANTIPASTI

LA CAPONATINA PALERMITANA	8	LE PANNELLE	7
Antica ricetta della caponata di melanzane, come da tradizione		Farina di ceci insaporita, cotta e fritta, accompagnata da chiacchiere	
IL PANE DELLE EOLIE	9	LA TARTARE DI SPADA SICILIANA	16
Uno sfincione "cunzato" arricchito con salmoriglio siciliano, pomodorini, olive taggiasche, capperi, fior di latte e acciughe di Sciacca.		Adagiata su un letto di caponata di melanzane.	
QUATTRO PASSI A PALERMO	19	BATTUTA DI FASSONA AL COLTELLO	16
Un omaggio ai sapori siciliani. Lo sfincione con le sue "conze", la selezione di salumi artigianali siciliani con suino nero dei Nebrodi, le pannelle e la tradizionale caponata.		Accompagnata da scaglie di parmigiano, rucola, pomodorini	

PRIMI

LA PASTA CON LE SARDE	14
Come a Palermo, pasta con le sarde, zafferano, finocchietto selvatico, uvetta, mandorle e "muddica"	
SPAGHETTONI NERO DI SEPPIA	16
avvolti in una salsa leggera e saporita al nero di seppia, arricchiti da una tartare di pesce spada.	
SPAGHETTONI ALLE VONGOLE VERACI	16
RAVIOLI RIPIENI DI PESTO E PINOLI	16
Ravioli di pasta fresca, vellutata di Pizzutello leggermente caramellato e ricotta salata	
RAVIOLI DEL PLIN FONDUTA E TARTUFO ESTIVO	16
Saltati nel burro e tartufo e arricchiti da una leggera crema alla fontina	
SANFY 1999	15
La storica pasta del Sanfy: tagliatelle fresche all'uovo con ragu' bianco e sugo d'arrosto al Nero d'Avola e Marsala fine Doc	

SECONDI

FILETTO DI BRANZINO	16
Grigliato e servito già sfilettato con dadolata mediterranea	
IL CALAMARO "AMMUTTUNATO"	16
Calamaro ripieno su letto di estratto di pomodoro siciliano e melanzana	
MEDAGLIONI DI MAIALINO ROSA	15
Cottura a bassa temperatura. Serviti con salsa di mele, paprika dolce e cipolle rosse caramellate.	
TAGLIATA DI POLLO DI NONNA PINA	14
Cotto sotto vuoto a bassa temperatura e passato alla griglia accompagnato dalla nostra salsa al limone.	
TAGLIATA DI PICANHA ALLA GRIGLIA	18
Picanha di scottona dal marchio di qualità superiore "La Nobile". E' un taglio pregiato che Sanfy sottopone a un trattamento da Spa di oltre un'ora ammorbidendo la copertura di grasso tipica del taglio Circa 200gr.	

Per garantire freschezza e salubrità dei nostri prodotti, alcuni ingredienti possono aver subito trattamenti termici (abbattimento in negativo), secondo i protocolli Haccp in materia di igiene alimentare.