



DAL

1999

## SANFY PIZZERIA RISTORANTE

*Pizza, cuisine, e ispirazioni dall'incantata Sicilia.*

Coperto € 2,5

## ANTIPASTI

**IL VASSOIO DEL MERCATO**

12

Street food siciliano misto: arancina al ragù, crocchette, panelle e panzerotto alla Norma/Parmigiana.

**LA CAPONATINA PALERMITANA**

8

Antica ricetta della caponata di melanzane, come da tradizione

**SFINCIONE CUNZATO CHI MILINCIANI**

8

Stratificato con pomodoro, melanzane fritte, fiordilatte e parmigiano. Ripassato in forno e completato con muddica, ricotta salata, basilico e olio evo.

**LE PANELLE**

7

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

**BATTUTA DI FASSONA AL COLTELLO**

14

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

**FARINATA DI CECI**

5

## 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

Busiate fresche 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

**TAGLIATA DI FILETTO DI MAIALINO**

14

Maialino cotto lento, zucca e cipolla caramellate e fonduta di fontina.

**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.

**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.