Sanfy

PIZZERIA RISTORANTE

Pizza, cucina, e ispirazioni dall'incantata Sicilia.

TRADIZIONE SICILIANA



Sanfy

Da quasi trent'anni, casa Sanfy.

Ci sono clienti che ci conoscono da una vita e persone che arrivano per la prima volta. Ci piace che, tornando, trovino il piatto che avevano voglia di mangiare e qualcuno che li riconosce.

La Sicilia fa parte di noi: la portiamo nella cucina e nel nostro modo di stare con le persone. In mezzo ci sono le pizze, il lavoro di tutti i giorni e una storia che continua.

Benvenuti in casa Sanfy.
Giuseppina e Samir

DALLA

CUCINA

SAPORI SICILIANI, SEMPRE AUTENTICI

ANTIPASTI

Il più amato

IL VASSOIO DEL MERCATO - 16

Lo street food di Palermo da condividere: arancina al ragù, crocchè, panelle e panzerotti alla trapanese. Ideale per 2-3 persone.

Tradizionale

LE PANELLE - 7

Panelle dorate e croccanti, servite nel loro pane. Ideali da condividere in 2-3 persone.

Da provare con: selezione di salumi +5 o fonduta di fontina +5

COZZE FRITTE CARAMELLATE - 8

Cozze in pastella (siracusana), fritte e servite con un'emulsione in agrodolce.

LA CAPONATA PALERMITANA - 8

Ricetta di famiglia Sanfy, in agrodolce come vuole la tradizione. Da gustare tiepida, con il pane.

ALICI A BECCAFICO - 12

La nostra interpretazione della tradizione palermitana: alici farcite, dorate al forno e profumate agli agrumi.

CROSTONI D'AUTUNNO - 8

Crostoni di pane con fonduta di gorgonzola e zucca con cipolle caramellate alla siciliana.

Nota sulla qualità e sicurezza

Per garantire sempre freschezza e sicurezza, alcuni prodotti possono essere stati sottoposti a trattamento di abbattimento termico secondo i protocolli HACCP. Per dettagli sugli ingredienti e le bevande utilizzate, il nostro personale di sala è a vostra disposizione.

Coperto - 2,5€

DALLA

CUCINA

SAPORI SICILIANI, SEMPRE AUTENTICI

PRIMI

Iconico

BUSIATE ALLA TRAPANESE E STRACCIATELLA - 14

Busiate fresche artigianali con pesto trapanese (mandorle tostate, basilico e pomodoro secco) completate da stracciatella cremosa.

PASTA ALLA NORMA - 14

Busiate fresche trafilate a mano con sugo di pomodoro "cunzato", melanzane fritte e ricotta salata.

Consigliato dalla chef

LA PASTA CON LE SARDE - 14

Come a Palermo: pasta con le sarde, zafferano, finocchietto selvatico, uvetta, mandorle e "muddica atturata".

SPAGHETTI DI MARE - 16

Spaghetti con cozze, vongole, calamari e gamberi, mantecati in bianco con aglio, prezzemolo e zafferano.

Il più ordinato

SANFY 1999 E PORCINI - 16

Tagliatelle artigianali fresche all'uovo, ragù di tre carni e sugo d'arrosto al Nero d'Avola e Marsala Fine DOC, con porcini.

SECONDI

Il più venduto

CALAMARO AMMUTTUNATO - 18

Calamaro ripieno secondo la nostra tradizione con ciuffetti di calamaro, grana, pecorino, prezzemolo, limone e muddica atturata. Dorato al forno.

GUANCIA DI BOVINO BRASATA - 24

20 ore di lenta cottura, demi-glace al Nero d'Avola e Marsala Fine DOC, patate all'olio EVO ed erbette aromatiche.

ENTRECÔTE DELLE LANGHE - 24

Entrecôte di bovino delle Langhe, circa 250 g. Trattata per esaltarne morbidezza e succosità, rifinita alla griglia per intensificare profumo e sapore.

Storico Sanfy

COZZE ALLA SANFY - 16

Cozze servite in una salsa di pomodoro d'ispirazione siciliana, con melanzane fritte e capperi. Guarnite con muddica e crostoni di pan focaccia da intingere per una scarpetta d'autore.

Novità

MEDAGLIONI DI FILETTO DI MAIALINO D'AUTUNNO - 18

Filetto di maialino CBT, fonduta cremosa di gorgonzola, zucca e cipolla caramellate alla siciliana.

LE PIZZE STORICHE DEL SANFY

UNA SELEZIONE DELLE PIZZE PIÙ AMATE DAL 1999

DISONORATA - 12,5

Tre consistenze di mozzarella: stracciatella campana, burratina, con mortadella e granella di pistacchi su fior di latte. Cremosa e golosa.

Tradizionale

NORMA - 9,5

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

Speciale

SARCHIADDAZZI - 10,5

Acciughe di Sciacca dissalate, cipolla rossa, scamorza e muddica atturata su pomodoro e fior di latte. Un omaggio al mare di Sicilia.

da provare con: friarielli

Consigliata dalla chef

SAPURITA - 12,5

Patate lesse, salsiccia, stracciatella, cipolla rossa caramellata e burratina su fior di latte. Ricca e confortante.

da provare con: 'nduja

DELICATA - 9,5

Senza pomodoro: stracchino, basilico fresco, pomodorini e rucola su fior di latte. Fresca, leggera, perfetta.

da provare con: prosciutto crudo

BURRELLA - 11,5

Pomodoro, e tre consistenze di mozzarella: fior di latte, stracciatella campana e burratina che si sciolgono sul disco caldo. Cremosa e irresistibile.

da provare con: prosciutto crudo

PICCIRIDDA - 12,5

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

Best Choice

CUTTIGHIARA - 12,5

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

BEDDUZZA - 12

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

Amata dalla Chef

LA MAESTRA - 12,5

Bufala campana, acciughe di Sciacca in salsa verde e olive taggiasche su base pomodoro e fior di latte. Complessa, sapida, da vera maestra.

LE PIZZE STORICHE DEL SANFY

UNA SELEZIONE DELLE PIZZE PIÙ AMATE DAL 1999

LAGNUSA - 12,5

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

la più amata

BEDDA MATRI - 14

Capocollo artigianale, olive taggiasche, pomodori secchi, capperi, stracciatella campana e muddica atturata. La più completa.

BOMBALAO - 11,5

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

Speciale

LO SGARRO - 12

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

MATISSE - 9,5

Il contrasto dolceamaro del radicchio quando 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

Unica

TRINACRIA - 11,5

Melanzane infornate, capperi, olive taggiasche, gorgonzola e melanzane fritte su pomodoro e fior di latte. L'isola nel piatto.

da provare con: ricotta salata

PACCHIUNA - 12

Porchetta artigianale, coppa, olive taggiasche e grana su pomodoro e fior di latte. Una festa di sapori decisi.

SFIZIUSA - 12

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

RENDILA UNICA

Aggiungi ingredienti a tua scelta per rendere la tua esperienza unica

Ingredienti semplici +2€

- 'Nduja
- Friarielli
- Gorgonzola
- Ricotta salata
- Salsiccia
- Spianata
- Patatine
- Acciughe
- Altri salumi
- Crocchè di patate

Ingredienti speciali +3€

- Prosciutto crudo
- Mozzarella di bufala
- Burrata
- Stracciatella
- Funghi porcini

LE PIZZE DELLA TRADIZIONE

QUELLE CHE RESTANO NEL TEMPO, AL DI LÀ DELLE MODE

BUFALA - 10,5

Pomodoro, fior di latte e mozzarella di bufala campana DOP. Cremosa, fresca, inconfondibile.

da provare con: ricotta salata

NAPOLI - 8,5

Pomodoro, fior di latte e filetti di acciughe di Sciacca dissalate. Sapida, classica.

DIAVOLA - 8,5

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

Best choice

PARMIGIANA - 9,5

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 - 9,5

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

QUATTRO FORMAGGI - 9,5

Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, parmigiano e fontina. Per gli amanti del formaggio.

RENDILA UNICA

Aggiungi ingredienti a tua scelta per rendere la tua esperienza unica

Ingredienti semplici +2€

- 'Nduja
- Friarielli
- Gorgonzola
- Ricotta salata
- Salsiccia
- Spianata
- Patatine
- Acciughe
- Altri salumi
- Crocchè di patate

Ingredienti speciali +3€

- Prosciutto crudo
- Mozzarella di bufala
- Burrata
- Stracciatella
- Funghi porcini

LE PIZZE DELLA TRADIZIONE

QUELLE CHE RESTANO NEL TEMPO, AL DI LÀ DELLE MODE

SICILIANA - 9,5

Pomodoro, fior di latte, acciughe dissalate di Sciacca, olive taggiasche e capperi. Sapida e mediterranea.

GORGO E CIPOLLA - 9

Pomodoro, fior di latte, gorgonzola e cipolla rossa. Dolce e pungente in perfetto equilibrio.

SALSICCIA E FRIARIELLI - 9,5

Pomodoro, fior di latte, salsiccia fresca e friarielli. Un abbinamento che non stanca mai.

VEGETARIANA - 9,5

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 straccetti di bufala a crudo

RENDILA UNICA

Aggiungi ingredienti a tua scelta per rendere la tua esperienza unica

Ingredienti semplici +2€

- 'Nduja
- Friarielli
- Gorgonzola
- Ricotta salata
- Salsiccia
- Spianata
- Patatine
- Acciughe
- Altri salumi
- Crocchè di patate

Ingredienti speciali +3€

- Prosciutto crudo
- Mozzarella di bufala
- Burrata
- Stracciatella
- Funghi porcini

LE TEGAMELLE SANFY

PIZZE-FOCACCE COTTE AL TEGAMINO

Nate dall'evoluzione del nostro impasto: alte, gonfie, alveolate, croccanti fuori e sofficissime dentro, con una crosticina dorata sul fondo.

TEGAMELLA MAREDOLCE - 14

Finocchietto, sarde, crema di ricotta fresca, uvetta, mandorle e "muddica atturata".

Ispirata alla pasta con le sarde: mare, dolcezza e croccantezza.

La più amata

TEGAMELLA VUCCIRIA - 14

Pomodoro, cipolla rossa, acciughe di Sciacca, caciocavallo, origano e "muddica atturata".

Ispirata allo sfincione palermitano: saporita, rustica, profondamente siciliana.

TEGAMELLA GIUSEPPINA - 14

Stracciatella, rucola, pomodorini ciliegino freschi, olio EVO e basilico.

Fresca, leggera, profumata.

Tradizionale

TEGAMELLA VIA ETNEA - 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 - 14

Stracciatella, pesto trapanese, pomodori secchi, mandorle, basilico, pomodorini freschi e "muddica atturata".

Fresca, cremosa, con tutto il carattere della Sicilia occidentale.

Consigliato dallo chef

TEGAMELLA CAPONATA - 14

Caponata Sanfy, ricotta fresca e muddica atturata. Il contrasto tra dolcezza, acidità e nota saporita su un impasto alto e soffice.

LA NOSTRA TEGAMELLA

Le nostre tegamelle nascono dall'incontro tra la tradizione siciliana e una lavorazione attenta e moderna. Impasti ad alta idratazione, cotti al tegamino per ottenere una pizza alta, alveolata e croccante fuori, con una crosticina dorata sul fondo e un cuore morbido. Ingredienti selezionati, ricette autentiche e tutta la passione della nostra cucina, dal 1999.

VUOI PROVARLE TUTTE?

Lasciati conquistare dai sei gusti delle nostre Tegamelle in un'unica degustazione che racconta i sapori della Sicilia.
29€ a persona — Acqua, coperto e bevanda inclusi.
SOLO MARTEDÌ, MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ
Su prenotazione.

DA BERE

BIRRA ARTIGIANALE ITALICA-LEUMANN

Birra nonfiltrata e non pastorizzata, artigianale
6,3% Alc. Vol.

20 CL	40 CL
€ 4,00	€ 6,00

BIRRA ARTIGIANALE DEL MATTO DI COLLEGNO - LEUMANN

Birra non filtrata e non pastorizzata, artigianale.
8,3 Alc. Vol.

20 CL	40 CL
€ 4,00	€ 6,00

BIRRA ARTIGIANALE IN BOTTIGLIA LEUMANN

33 CL	75 CL
€ 5,50	€ 13,00

BIBITE IN VETRO LURISIA 33 CL

Aranciata, Gassosa, Chinotto € 4,00

COCA COLA IN VETRO 33 CL

€ 4,00

ACQUA MICROFILTRATA

L'acqua microfiltrata viene spilata al momento. Questo consente di avere acqua sempre fresca e controllata regolarmente da tecnici qualificati. Inoltre il fatto di non essere imbottigliata e stoccata in bancali, garantisce la sicurezza dell'assenza di contaminazioni.

SERVIZIO CL. 75 € 2,00

APERITIVI E VINI

SPRITZ € 7,00
FLUTE DI PROSECCO CALICE € 3,50
DI VINO / BOLLICINE

DA € 5,00 A € 10,00

DIGESTIVI E SPIRITI

Rum, Whiskey, Passiti, Amari, Distillati.

DA € 4,00 A € 10,00

LA NOSTRA SELEZIONE

Vini, birre e bevande selezionati per esaltare i sapori della nostra cucina.
Per scoprire tutte le referenze, il nostro personale di sala è a vostra disposizione.

Nota sulla qualità e sicurezza

Per garantire sempre freschezza e sicurezza, alcuni prodotti possono essere stati sottoposti a trattamento di abbattimento termico secondo i protocolli HACCP. Per dettagli sugli ingredienti e le bevande utilizzate, il nostro personale di sala è a vostra disposizione.

Coperto - 2,5€