



DAL

1999

SANFY PIZZERIA RISTORANTE

Pizza, cuisine, e ispirazioni dall'incantata Sicilia.

Coperto € 2,5

ANTIPASTI

IL VASSOIO DEL MERCATO ★

Street food siciliano da condividere: arancina alragù, crocchette, panelle e panzerotto alla Norma/Parmigiana.

12

LE PANNELLE ★

Dorate e croccanti con il loro panino fritto

7

FARINATA DI CECI

Calda, sottile, croccante

5

LA CAPONATINA PALERMITANA ★

Antica ricetta di casa, in agrodolce come da tradizione

8

PANE CUNZATO CHI MILINCIANI

pomodoro, melanzane fritte, fiordilatte e parmigiano; muddica, ricotta salata, basilico e olio evo.

8

BATTUTA DI FASSONA AL COLTELLO

Servita con fonduta di fontina e cipolla caramellata

14

PRIMI

SECONDI

TRAPANESE E STRACCIATELLA

Busiate fresche, pesto trapanese e stracciatella

14

TAGLIATA DI PICANHA ALLA GRIGLIA ★ 19

scottona certificata "La Nobile": trattamento lento e mirato che ammorbidisce la copertura di grasso e ne esalta il sapore. Circa 200 g

PASTA ALLA NORMA ★

Busiate fresche con il sugo di pomodoro condito, melanzane fritte e ricotta salata in uscita

14

TAGLIATA DI FILETTO DI MAIALINO

Maialino cotto lento su letto di patate al rosmarino e fonduta di fontina

14

LA PASTA CON LE SARDE ★

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

14

GUANCIA DI BOVINO BRASATA ★

20 ore a bassa temperatura, demiglace al Nero d'Avola e Marsala Fine DOC, crema di patate al rosmarino

19

SPAGHETTONI DI MARE

ricetta di casa: in bianco, con aglio, prezzemolo, zafferano

16

FILETTO DI BRANZINO

olio mediterraneo aromatizzato con aglio e prezzemolo

16

SANFY 1999 E PORCINI ★

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

16

★Firma Sanfy: ricette simbolo della casa.

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.