



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

PANE CUNZATO ALLA MODA EOLIANA 10

Sfincione farcito con olio al prezzemolo e aglio, dadolata mediterranea con ciliegini, capperi, olive taggiasche, acciughe di Sciacca dissalate, origano, fior di latte, muddica

IL PANIERE SICILIANO 15

Cestino di pan-pizza, farcito con arancino, crocchè e panelle. Tre classici dello street food siciliano, insieme in un solo piatto.

LE PANELLE 7

Farina di ceci insaporita, cotta e fritta, accompagnata da chiacchiere

BATTUTA DI FASSONA AL COLTELLO 14

Servita con rucola, pomodorini e scaglie di grana

QUATTRO PASSI A PALERMO 19

Un omaggio ai sapori siciliani. Lo sfincione con le sue "conze", la selezione di salumi artigianali siciliani con suino nero dei Nebrodi, le panelle e la tradizionale caponata.

PRIMI

PASTA ALLA NORMA 14

Paccheri di pasta fresca con il sugo di pomodoro condito, melanzane fritte e ricotta salata

LA PASTA CON LE SARDE 14

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

SPAGHETTONI ALLO SCOGLIO 16

In rosso con estratto di pomodoro siciliano essiccato al sole e passato

GNOCCHI VIOLA E MARE 16

Gnocchi di patate viola con code di gambero argentino scottate con un tocco di zenzero. Avvolti in una cremosa stracciatella e un croccante di pistacchio.

VONGOLE VERACI A CASA SANFY 16

Spaghetti conditi con vongole veraci, aglio, prezzemolo, vino bianco e un tocco d'acciuga

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 fritta

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.

TAGLIATA DI POLLO DI NONNA PINA 14

Petto di pollo cotto lentamente a bassa temperatura, sottovuoto, per mantenerlo morbido e succoso. Grigliato e servito con la nostra salsa cremosa al limone.

GUANCIA DI BOVINO BRASATA 19

Cotta a bassa temperatura per almeno 20 ore, demiglance al Nero d'Avola e Marsala fine Doc, servita con schiacciata di patate viola all'olio evo

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.