



DAL

1999

SANFY PIZZERIA RISTORANTE

Pizza, cucina, e ispirazioni dall'incantata Sicilia.

COME MANGIAMO AL SANFY

Ti consigliamo di iniziare con un antipasto da condividere, scegliere un primo della tradizione e un secondo dal mare o dalla griglia.



Tradizione siciliana



I più scelti



Consiglio della Chef

NEW

Novità

ANTIPASTI

IL VASSOIO DEL MERCATO 16 ★

Street food palermitano da condividere: arancina al ragù, croccchè, panelle e panzerotti alla trapanese. Per 2-3 persone.

POLPO ALLA MEDITERRANEA 14 **NEW**

Polpo cotto a bassa temperatura con patate, sedano croccante, olive taggiasche, rucola e pomodorini saltati in padella.

COZZE FRITTE ALLA SANFY 8 **NEW**

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

LE PANNELLE 7 ★

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

Da provare con: Selezione di salumi +5 | Fonduta di fontina +5

LA CAPONATA PALERMITANA 8 ★

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

FINISSIMA DI MAIALINO 12

NEW 

Filetto di maialino CBT al punto rosa, con battuto di capperi, olive taggiasche e salsa tonnata fatta in casa.

PRIMI

BUSIATE ALLA TRAPANESE E STRACCIATELLA 14 ★

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

PASTA ALLA NORMA 14 ★

Busiate fresche trifilate a mano con sugo di pomodoro 'cunzato', 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 atturrata".

SPAGHETTONI DI MARE 16

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

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

COZZE ALLA SANFY 16 **NEW**

Cozze dalla foce del Po, 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.

GUANCIA DI BOVINO BRASATA 24 ★

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

CALAMARI AMMUTTUNATI 16

Calamari ripieni della tradizione con ciuffetti di calamaro, grana, pecorino, prezzemolo, limone e muddica atturrata. Dorati al forno.

ALICI A BECCAFICO 14 **NEW**

Ricetta dalla tradizione siciliana. Delicate alici farcite, dorate al forno e profumate agli agrumi.

ENTRECOTE DELLE LANGHE 24 **NEW**

Pregiata tagliata da circa 250 g di entrecote Selezione Langhe. Preparata in CBT per esaltarne morbidezza e succosità, poi rifinita alla griglia per intensificarne profumo e sapore.

Coperto € 2,50

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.