

SICILIANO

LU MENU



L'ANTIPASTI

SICILIANO

LU TAGLIERI DI TERRA (MIN X 2)

Degustazione di mini arancini, panelle, formaggi assortiti, salumi **26 €**

LU TAGLIERI DI MARI (MIN X 2)

Degustazione di frittura di paranza, pesce spada marinato, tonno marinato, insalata di mare **30 €**

BRUSCHETTE SICILIANE (3PZ)

Crostone di pane casereccio con pomodoro, basilico

Crostone di pane casereccio con caponatina

Crostone di pane casereccio con melanzane **8 €**

LI COZZI

varianti a scelta tra Marinara, Impepata e Sauté

Cozze servite con crostini di pane aromatizzati all'aglio prezemolo e peperoncino (1,14) **15 €**

SAUTÈ MISTO DI MARE

Misto mare servito con crostini di pane aromatizzati all'aglio, prezemolo e peperoncino **18 €**

INSALATA DI MARE

Piovra, seppie, cozze **15 €**

LI FRITTI

SICILIANO

ARANCINO

Ragù 5 €

burro e prosciutto 5 €

Pancetta e pistacchio 5,5 €

Arancino di spaghetti cacio e pepe 5,5 €

PANELLE

Panelle servite con sale pepe e limone 5 €

CUOPPO DI TERRA

Mini arancini, crochè, verdure pastellate, zeppoline di pasta
cresciuta 12 €

CUOPPO DI MARE

Ciuffi di calamari, mazzancolle, zeppoline di alghe marine, anelli di
totano 13 €

LI PRIMI **SICILIANO**

PASTA CU LI VONGOLI

Spaghetti serviti con vongole fresche e pomodorini gialli 18 €

PASTA A LA NORMA

Maccheroni serviti con melanzane fritte, pomodoro, basilico e ricotta salata 14 €

TRAPANISA

Casarecce al pesto di melanzane servite con passata di pomodoro fresco, mandorle, ricotta salata, basilico e aglio 17 €

SCIALATIELLI A LU SCOGLIU

Scialatielli serviti con frutti di mare, crostacei, salsa di pomodorini freschi, aglio, prezzemolo e leggera nota di peperoncino 20 €

CASARECCI DILL' ETNA

Casarecce servite con pesce spada, melanzane, pesto di pistacchio e pomodorini 22 €

PASTA CU LI SARDI

Bucatini serviti con sarde, finocchietto selvatico, ciliegino ragusano, pinoli, uva passa, mollica tostata 16 €

LI SECONDI

SICILIANO

TUNNU CARAMELLATU

Tagliata di tonno con cipolla rossa di Tropea caramellata 20 €

FRITTURA DI MARI

Frittura mista di calamari, gamberi, paranza, mazzancolle 18 €

LI GAMBERONI

Gamberoni alla griglia (5pz) 19 €

LA PARMIGIANA

Melanzane fritte, passata di pomodoro, basilico, grana padano 12 €

COTOLETTA IMPANATA

Fettina di vitello impanata 14 €

POLPETTE DELLA NONNA

Polpette al sugo secondo antiche tradizioni delle nonne siciliane 12 €

CONTORNI

PEPERONI GRIGLIATI 5 €

SICILIANO

INSALATA MISTA CON POMODORINI E OLIVE 5 €

PATATINE FRITTE 4 €

CAPONATINA 6,5 €

PANELLE 5 €

**SIEDITI
RILASSATI
SEI IN SICILIA!**

*Ti amo più dell'arancino
ma non chiedermi di scegliere*



PIZZE CLASSICHE

SICILIANO

MARGHERITA

Pomodoro, Fior di latte di Agerola e basilico, olio extra vergine di oliva siciliano **7 €**

DIAVOLA

Pomodoro, Fior di latte di Agerola e spianata calabra piccante **9 €**



QUATTRO FORMAGGI

Fior di latte di Agerola, gorgonzola, provolone e grana padano **11 €**

CAPRICCIOSA

Pomodoro, Fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, funghi, olive e carciofi **11 €**

SALSICCIA E FRIARIELLI

Fior di latte di Agerola, salsiccia campana e friarielli **12 €**



BUFALINA

Pomodoro, mozzarella di bufala campana e basilico **11 €**

ORTOLANA

Fior di latte di Agerola e verdure di stagione grigliate **11 €**

FUATA BIANCA

Pomodorini a pezzi, pecorino, acciughe, aglio, grana, olio extra vergine di oliva siciliano, pepe e olive nere **10 €**

PIZZE CLASSICHE

SICILIANO

FUATA ROSSA

Pomodoro, pomodorini a pezzi, pecorino, acciughe, aglio, grana, olio extra vergine di oliva siciliano, pepe e olive nere 11 €

PICCILIDDRI

Pomodoro, Fior di latte di Agerola, patatine fritte, wurstel, basilico, olio evo 10 €

SPECK E BRIE

Pomodoro, Fior di latte di Agerola, speck e brie 11 €

COTTO & FUNGHI

Fior di latte di Agerola, prosciutto cotto casa Modena, funghi champignon, basilico (1,7) 11 €

PARMIGIANA

Pomodoro, Fior di latte di Agerola, melanzane fritte, basilico, scaglie ricotta salata 13 €

SEGUICI SUI SOCIAL!



@SICILIANO_RISTORANTE





PIZZE SPECIALI

SICILIANO

TROPEA

Pomodoro, Fior di latte di Agerola, peperoni, salame piccante, cipolla rossa di Tropea e gorgonzola **14 €**

FRUTTI DI MARE

Pomodoro, Fior di latte di Agerola, gamberi, cozze, polpo, calamari **22 €**

MONTALBANO

Su una base di Fior di latte di Agerola, Burrata intera al centro, gorgonzola, spianata calabra, cipolle di Tropea, grana in scaglie, basilico. (1,7) **17 €**

ANGELINA

Su una base di Fior di latte di Agerola, Burrata intera al centro, ciliegino, crudo di Parma, scaglie di grana, olio evo **17 €**

ETNA

Pomodoro, Fior di latte di Agerola, gorgonzola, salsiccia sbriciolata, cipolla caramellata, peperoncino **15 €**

FIOR DI GUANCIALE

Crema di zucchine, fior di latte di Agerola, fiori di zucca, guanciale di Amatrice croccante, stracciatella, basilico. (1,7) **15 €**

SCIROCCO

Pomodoro, Fior di latte di Agerola, tonno, cipolla di Tropea e stracciatella **14 €**

RAVANUSANA

Pomodoro di San Marzano, bufala affumicata, melanzane a funghetti, salsiccia a punta di coltello, sale, pepe, olio evo **17 €**

PIZZE SPECIALI SICILIANO

PERLA DEL MEDITERRANEO

“Perla” di mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini rossi e gialli del piennolo, crudo di Parma 24 mesi, grana in scaglie, rucola. (1,7) 18 €



MAZARA

Pesto di pistacchio, fior di latte di Agerola, gamberi rossi di Mazara, stracciatella, patate al forno viola o gialle, basilico. (1,2,7,8) 25 €



new entry

BRONTE

Pesto di pistacchio, fior di latte di Agerola, mortadella, stracciatella, basilico, granella di pistacchio (1,7,8) 14 €





LI CALZONI

CALZONE CLASSICO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi 10 €

CALZONE PICCANTE

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, provola affumicata 11 €

CALZONE FRITTO

Ripieno di ricotta, pomodoro di San Marzano, cicoli di Napoli, Bufala affumicata del Casertano, sale, pepe, olio evo 13 €

PIZZA FRITTA

pomodoro di San Marzano, Bufala affumicata del Casertano, sale, pepe, olio evo 12 €

PIZZA FAMIGLIA

DA ASPORTO

PIZZA FAMIGLIA MARGHERITA 15 €

Pomodoro, Fior di latte di Agerola e basilico, olio extra vergine di oliva

PIZZA FAMIGLIA (MAX 2 GUSTI) 20 €

LI DOLCI

TARTUFO AL PISTACCHIO
TARTUFO BIANCO AL CAFFE
PANNA COTTA
CANNOLO SICILIANO
CASSATA SICILIANA
GELATO FIOR DI LATTE
PARFAIT DI PISTACCHIO
CUORE CALDO



5€

DAL BAR

Acqua 0,75 3 €

Acqua 0,75 Lurisia 4 €

Bibite in bottiglia 4 €

(Coca Cola, Sprite, Fanta, Coca Cola Zero, Limonata, Aranciata rossa, Aranciata amara, Chinotto, Fuze tea limone, Fuze tea pesca)

Amari 3,5 €

Distillati 4,5 €

Caffè miscela premium Felmoka 1,5 €

Correzione +1 €

Ginseng Piccolo 2,5 € – Grande 4 €

Orzo Piccolo 2,5 € – Grande 4 €

Decaffeinato 2,5 €

Caffè doppio 3 €

NELL'ATTESA... APERITIVO SICILIANO

Lu Crodino 5 €

Lu Prosecco 5 €

Lu Spritz Mosso (Prosecco) 6 €

BIRRE ALLA SPINA

	0,20	0,30	0,40	0,5
Messina Cristalli di sale	2,5 €	---	5 €	---
Meisel's Weisse	---	3 €	---	6 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

	0,33 cl
Della Granda Aero senza glutine	5 €
Della Granda Kei Ipa	5 €
Castello Rossa	5 €

VINO ALLA SPINA

	0,25 cl	0,5 cl	1 Lt
Bianco frizzante	3,5 €	7 €	10 €
Rosso fermo	3,5 €	7 €	10 €

CARTA DEI VINI

LI BIANCHI

	0,75 cl
INZOLIA IGP Tenute Orestiadi	15 €
PASSERINA IGT Colli Ripiani	15 €
SAUVIGNON DOC Tenuta Del Morer	15 €
MULLER THURGAU DOC San Matiot	18 €
RIBOLLA GIALLA IGT Tenuta Del Morer	18 €
TRAMINER AROMATICO IGT Tenuta del Morer	18 €
PECORINO DOC BIO VEGAN Cocchi Grifoni	21 €
PIZZICANTI FRIZZANTE IGT Molino A Vento	22 €
ZIBIBBO SECCO DOC Tenute Orestiadi	24 €
VERMENTINO DI GALLURA DOC Contini	25 €
GEWURZTRAMINER DOC San Matiot	26 €
ETNA BIANCO DOC La Gelsomina	33 €

LI ROSSI

	0,75 cl
BARBERA D'ASTI DOCG Le Filiere	15 €
NERO D'AVOLA DOC BIO Tenute Orestiadi	15 €
CHIANTI DOCG Castaldo	21 €
MORELLINO DI SCANSANO DOCG Marteto	21 €
NEBBIOLO DOC Colline Novaresi	24 €
CILIEGIOLO DOC Tenuta Aquilaia	24 €
PERRICONE Tenute Orestiadi	27 €
CANNONAU SARTIGLIA DOC Contini	27 €
BARBERA D'ALBA DOC Fontanafredda	30 €
DOLCETTO D'ALBA DOC Fontanafredda	30 €
ETNA ROSSO DOC La Gelsomina	35 €

CARTA DEI VINI

BOLLICINE

	0,75 cl
SPUMANTE Millesimato Extra Dry Cavalier	15 €
SPUMANTE Millesimato Brut DOCG Cavalier	18 €
SPUMANTE Millesimato Brut DOCG Sacchetto	18 €
PROSECCO EXTRA DRY DOC Sacchetto	18 €
PROSECCO DOC ROSÈ	21 €
PROSECCO VALDOBBIADENE SUP. SEN. DOCG EXTRA DRY	27 €
FRANCIACORTA BRUT PRIMUS Franca Contea	39 €

LI ROSÈ

	0,75 cl
NIEDDERA ROSATO IGT Contini	18 €