



SICILIANO

LU MENÙ



**SIEDITI
RILASSATI
SEI IN SICILIA!**

L'ANTIPASTI

SICILIANO

LU TAGLIERI DI TERRA (MIN X 2) 32 €

Degustazione di mini arancini, panelle, formaggi, salumi, caponatina, olive, bruschette, chips di patate

LU TAGLIERI DI MARI (MIN X 2) 45 €

Degustazione di frittura di paranza, chips di patate, mazzancolle, pesce spada marinato, tonno marinato, insalata di mare

BRUSCHETTE SICILIANE (3PZ) 8 €

Crostone di pane casereccio con pomodoro, basilico

Crostone di pane casereccio con caponatina

Crostone di pane casereccio con melanzane

LI COZZI 15 €

varianti a scelta tra Marinara o Impepata

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

SAUTÈ MISTO DI MARE 18 €

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

INSALATA DI MARE 15 €

Fresca e leggera selezione di piovra, seppie, cozze e surimi, marinati con olio extravergine d'oliva, limone e prezemolo

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

LI FRITTI **SICILIANO**

ARANCINO 5 €

Ragù
burro e prosciutto

PANELLE 5 €

Panelle servite con sale pepe e limone

CUOPPO DI TERRA 15 €

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

CUOPPO DI MARE 12 €

Frittura croccante di alici volanti del mediterraneo

**SIEDITI
RILASSATI
SEI IN SICILIA!**

LI PRIMI **SICILIANO**

PASTA CU LI VONGOLI 20 €

Spaghetti serviti con vongole fresche

PASTA A LA NORMA 15 €

**Maccheroni serviti con melanzane fritte, pomodoro,
basilico e ricotta salata**

SCIALATIELLI A LU SCOGLIU 20 €

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

CASARECCI DILL' ETNA 19 €

**Casarecce servite con pesce spada, melanzane, salsa di
pomodoro, pomodorini e menta**

PASTA DI BRONTE 19 €

**Casarecce servite con pesto di pistacchio di bronte, gamberetti
e un pizzico di panna**

RISOTTO ALLA MARINARA 20 €

**Frutti di mare e crostacei con pomodorini freschi, aglio,
prezzemolo e una leggera nota di peperoncino**

RISOTTO GAMBERETTI E ZUCCHINE 18 €

Zucchine fresche, gamberetti, un tocco d'aglio e prezzemolo

LI SECONDI

SICILIANO

TUNNU CARAMELLATU 20 €

Tagliata di tonno con cipolla rossa di Tropea caramellata, pomodorini, rucola e chips di patate

FRITTURA DI MARI 23 €

Frittura mista di calamari, paranza, mazzancolle, chips di patate

LI GAMBERONI 19 €

Gamberoni alla griglia (5pz) serviti con pomodorini al forno, rucola e chips di patate

LA PARMIGIANA 12 €

Melanzane fritte, passata di pomodoro, basilico, grana padano

COTOLETTA IMPANATA 14 €

Cotoletta impanata e fritta accompagnata con patatine fritte

POLPETTE DELLA NONNA 12 €

Polpette al sugo secondo antiche tradizioni delle nonne siciliane

FILETTO AL PEPE VERDE 25 €

Filetto di manzo di prima qualità avvolto da una salsa a base di panna, un goccio di senape e pepe verde servito con chips di patate

FILETTO AL GORGONZOLA 28 €

Filetto di manzo di prima qualità avvolto da una salsa di gorgonzola e panna, parmigiano, prezzemolo, sale e pepe servito con chips di patate

FILETTO AI FUNGHI CHAMPIGNON 28 €

Filetto di manzo di prima qualità avvolto da una salsa a base di panna, sale, pepe e funghi champignon servito con chips di patate

CONTORNI

PEPERONI GRIGLIATI 5 €

INSALATA MISTA CON POMODORINI E OLIVE 5€

PATATINE FRITTE 4 €

CAPONATINA 6,5 €

PANELLE 5 €

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 €**



**SIEDITI
RILASSATI
SEI IN SICILIA!**

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 €**

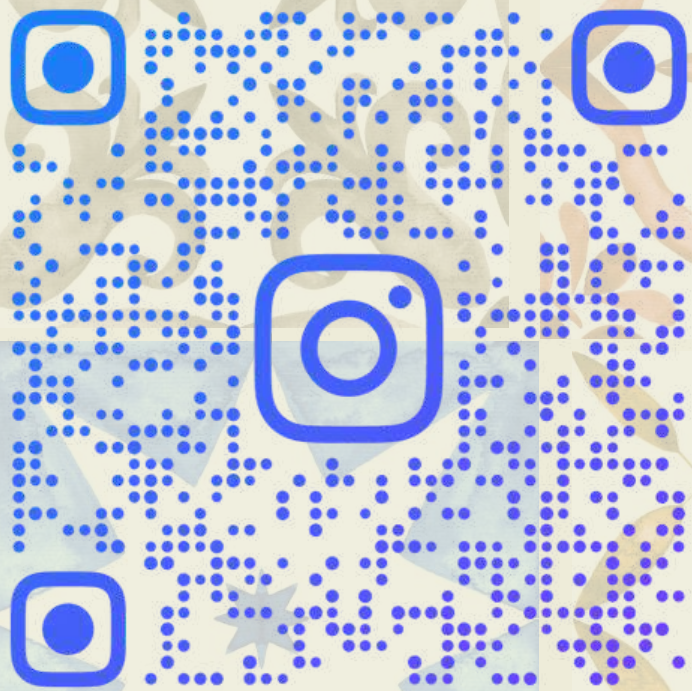
COTTO & FUNGHI

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, salsa di pomodoro, pomodorini rossi e gialli, 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 €**



**SIEDITI
RILASSATI
SEI IN SICILIA!**

LI CALZONI

SICILIANO

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 (NO SPECIALE) 20 €

LI DOLCI

BIGNÈ ALLA RICOTTA
TARTUFO AL CIOCCOLATO
TARTUFO BIANCO
CANNOLO SICILIANO
CASSATA SICILIANA
GELATO FIOR DI LATTE
CUORE CALDO
TIRAMISÙ AL PISTACCHIO
SORBETTO 3€



6€

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, Te limone, Te pesca)

Amari **3,5 €**

Distillati **4,5 €**

Caffè miscela premium Felmoka **1,5 €** **Correzione +1 €**

Ginseng Piccolo **2 €** – Grande **4 €**

Orzo Piccolo **2 €** – Grande **4 €**

Decaffeinato **2 €**

Caffè doppio **2.5 €**

NELL'ATTESA... APERITIVO SICILIANO

Lu Crodino **5 €**

Lu Prosecco **5 €**

Lu Spritz Mosso (Prosecco) **6 €**







CL

Messina Cristalli di sale

Paulaner Weiss

BIRRE ALLA SPINA			
	0,20	0,30	0,40
	2,5 €	---	5 €
	---	3 €	---



0,5

6 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

Della Granda Aero senza glutine

Della Granda Kei Ipa

Castello Rossa

	0,33 cl
	5 €
	5 €
	5 €

	0,33 cl
	5 €
	5 €
	5 €

VINO ALLA SPINA

Bianco frizzante

Rosso fermo

	0,25 cl	0,5 cl
	3,5 €	7 €
	3,5 €	7 €

	1 Lt
	10 €
	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

SPUMANTE Millesimato Extra Dry Cavalier

0,75 cl

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

NIEDDERA ROSATO IGT Contini

0,75 cl

18 €

**SIEDITI
RILASSATI
SEI IN SICILIA!**

