



- squadra lavoro passione —

Gusto e passione, tradizione e innovazione, ricerca dei sapori più antichi e degli ingredienti naturali più salutari. Tutto questo, racchiuso in un cortile dove storia e cultura, passato e presente, si raccontano tra le mura di un palazzo del Novecento.

Cortile Siciliano non è solo amore per la propria terra, dimostrato attraverso la scelta dei migliori prodotti enogastronomici dell'Isola, ma è anche riscoperta e valorizzazione dell'arte e dello spettacolo, in tutte le sue forme, con un calendario di eventi selezionati per intrattenere gli ospiti.

La **cucina** di Cortile Siciliano sposa da sempre la filosofia della **qualità**: utilizzo di prodotti d'eccellenza territoriali, rispetto per la materia prima e per la stagionalità.

Genuinità e sostenibilità rappresentano i valori da seguire, per far risaltare i sapori, i colori e gli odori della cucina mediterranea, accompagnati dai pregiati vini della nostra cantina.

La **pizzeria**, premiata con i prestigiosi Due Spicchi della guida **Il Gambero Rosso**, nell'edizione 2021 e 2022, segue il "new concept" della pizza contemporanea: ingredienti, tecniche di lavorazione, conservazione e cottura che privilegiano la digeribilità del piatto, a tutto vantaggio del benessere.

Evoluzione, ricerca, legame con il territorio ed espressione della creatività del pizzaiolo e dello chef: le nostre proposte hanno il sapore della Sicilia.

Quella più vera. Quella più autentica.

Antipasti caldi e freddi

Melanzana abbuttunata 10

Con mollica, mentuccia adagiata su crema di Normanno

Carpaccio di manzo e frutta tropicale 12

Salagionato con sale e zucchero dalla nostra cucina

Cheesecake di manzo 12

Tartare di manzo su una base di taralli e mousse di formaggio

Il gran fritto 8

Arancini, panelle, verdure croccanti, crispelle bianche e nere in olio di semi di girasole

Il vulcano di verdure 12

Verdure grigliate al momento, servite con bufala campana

Pepato croccante e Gazpacho siciliano 10

Pepato fritto su gazpacho di datterino e frutta di stagione

Cartoccio di patatine fritte* 5

Patate al forno 7

Gratinate con crema cacio e pepe

La selezione di salumi e formaggi 22

Tagliere con caprino fresco siciliano, ricotta fresca, pecorino allo zafferano, mortadella artigianale e salame artigianale nostrano azienda La Principessa, prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi Salumificio Conti, culatta Salumificio Conti, crostone con lardo, panelle e altre delizie esaltate da marmellate e mieli siciliani

Le grandi Insalate

Marchesina 12

Filetto di tonno, fagiolino fresco, patate lesse, uovo sodo, dressing di aceto di mele, olio evo, accompagnata da focaccia rustica piacevolmente croccante

Caesar salad 12

Iceberg, tocchetti di pollo grigliati, petali di grana, crostini, salsa Caesar

Estiva 12

Insalata mista, datterino rosso, carpaccio di manzo, mandorle e mozzarella di bufala

I primi piatti

Linguine cacio e pepe al tartufo 18

Un piatto icona della nostra cucina

Spaghetti alla chitarra 12

Zucchina, guanciale e mousse di ricotta salata

Pasta che maschini da magghia e mollica atturrata 16

Servita con finocchietto, come la tradizione vuole

Risotto Bella Fioraia 12

Brunoise di verdure e fondente di Normanno,
pistilli di zafferano

Paccheri alla Norma estiva 12

Piatto premiato dalle Eccellenze Italiane 2017



Busiate al pesto trapanese 12

Pomodorino datterino, basilico e mandorle tostate

La nostra carne

Cavallo

La carne equina è povera di grassi, praticamente priva di colesterolo e contiene grandi quantità di ferro in forma assimilabile dal nostro organismo. Queste caratteristiche la rendono ideale nelle diete dimagranti e per chi soffre di colesterolo alto o di pressione bassa.

Angus Argentino

La razza bovina Angus nacque in Scozia da esemplari provenienti dalle contee di Aberdeen, di Kincardine e di Angus. Tali razze risalgono a ben 1000 anni fa.

Gli standard della carne di Angus certificata furono sviluppati nel 1978 per indicare particolari livelli di mazzatura, tenerezza, età e colore della carne, necessari per poter ottenere la certificazione. L'Angus è conosciuto per la sua mazzatura, ovvero per la diffusione uniforme del grasso nel taglio di carne. Questa particolare caratteristica rende la carne più tenera, succosa e gustosa.

Carne d'asina

La carne d'asina è una carne molto magra, leggera e ricca di sali minerali come potassio, fosforo, ferro, calcio e magnesio. L'elevato contenuto proteico e il ridotto contenuto di grassi, con una

componente lipidica prevalentemente insatura, la rendono una carne con bassi livelli di colesterolo dal sapore delicato ed altamente digeribile.

Sashi

Grazie alla sua principale caratteristica, più è alto il grado di mazzatura più è pregiato il taglio. In fase di cottura il grasso si scioglie all'interno delle fibre facendo sì che la carne risulti morbida e succosa.

Inoltre, grazie al suo sapore deciso e coinvolgente, non necessita di elevate marinature: basta del sale grosso aromatizzato ed una giusta cottura per esaltare quella morbidezza che solo questa tipologia di carni pregiate riesce a dare.

Angus scozzese

Si tratta di una carne bovina pregiata dalle origini antichissime, tra le più allevate al mondo.

Ha una percentuale di grasso piuttosto alta ed è uno dei suoi punti di forza principali.

La mazzatura elevata infatti, permette, in fase di cottura, lo scioglimento del grasso e una resa deliziosa e fragrante della carne al palato.



La frollatura

La carne frollata della nostra frigo-vetrina



La **frollatura** è una tecnica della buona e antica arte della macelleria. Si tratta di un particolare e delicato procedimento in cui i tagli di carne vengono fatti maturare all'interno di apposite frigo-vetrine sterilizzate, destinate alla frollatura. Qui si ricreano delle particolari condizioni in termini di temperatura, ph, umidità e ventilazione. Parametri, questi, tarati in base al taglio di carne, alla razza, al peso ed all'età

dell'animale. Altre variabili da considerare riferiscono alla quantità di grasso e di tessuti muscolari presenti, al tipo di alimentazione e allo stato d'ingrassamento. In base a questi indicatori viene stabilito il tempo di permanenza dei vari tagli. La frollatura **esalta il sapore** proprio della carne, grazie al rilassamento delle fibre e delle nervature durante la maturazione, e le dona più gusto e morbidezza in cottura, alta digeribilità, ed anche maggior leggerezza.

Il processo di frollatura richiede tempo, pazienza e molta attenzione. Infatti in base ai giorni trascorsi e allo **stato di maturazione** raggiunti dalla carne nella frigo-vetrina, si devono aggiornare le impostazioni di conservazione. Si tratta, in realtà, di una tecnica già molto nota ed utilizzata in passato e che oggi è stata rivalutata, grazie anche alle moderne conoscenze e tecnologie a disposizione, che garantiscono igiene e sicurezza alimentare.

I secondi piatti

Per offrirvi quotidianamente piatti pieni di gusto, il nostro chef seleziona settimanalmente la carne che sarà protagonista delle ricette proposte. Vengono scelti i tagli più ricercati e di alta qualità, provenienti sia dai migliori allevamenti mondiali, che da allevamenti locali di pure razze siciliane, valorizzando così la produzione autoctona.

Tutta la nostra carne viene condita con vinaigrette e cristalli di sale Maldon.

Tagli della frigovertrina

Scegli la carne frollata che preferisci (il prezzo varia in base al taglio selezionato)

- **Costata**
da 800 Gr a 1,2 Kg
- **T-bone**
da 900 Gr a 1,5 Kg

La tagliata di Controfiletto (ca. 300 gr) 22

Il Controfiletto con sale Maldon (ca. 300 gr) 22

Il Filetto di cavallo (ca. 300 gr) 25

In mancanza si potrà sostituire con filetto di manzo

Bollito di Vitello 16

Morbido e gustoso, con pomodorini confit e cipolla rossa

L'Hamburger di Asina (ca. 300 gr) 17

Con ciuffetti di cipolla caramellata

Galletto 16

Cotto a bassa temperatura per mantenerne la morbidezza, accompagnato da chips di patate e insalata mista

La nostra filosofia



La Pizzeria di Cortile Siciliano, insignita nelle edizioni del **2021** e del **2022** del prestigioso ed ambito riconoscimento dei **Due Spicchi Gambero Rosso**, sposa, da sempre, grazie all'esperienza del **Maestro Pizzaiolo Ignazio Barcella** e all'utilizzo delle **farine Petra del Molino Quaglia**, la filosofia della "pizza contemporanea". La pizza diventa espressione del territorio, della sua storia, della sua tradizione e della sua tipicità grazie all'utilizzo di ingredienti di prima scelta ed a tecniche di lavorazione dell'impasto che assicurino digeribilità, benessere e la riscoperta e la valorizzazione del gusto complesso del grano, da cui viene prodotta la farina da noi utilizzata.

Tutti i nostri impasti sono infatti realizzati solo con farine naturali di frumento italiano, esclusivamente da selezione climatica. Utilizziamo farina integrale "Tuttograno", ottenuta da macinazione a pietra del chicco intero 100% italiano da **agricoltura integrata**.

Pizza tonda rustica 2,8

Un tipo di impasto rustico e croccante, con alti valori nutrizionali, grazie alla sua componente integrale e cruscale.

Farina macinata a pietra di frumento integrale (Petra), farina italiana di grano tenero "0", decorticato di grano saraceno, cruschetto di grano duro, sale marino fino, acqua, lievito naturale. Lavorazione 48 ore a temperatura controllata.

Pizza tonda al Carbone Vegetale 2,5**

Il nostro impasto simbolo. Un disco nero irresistibile e leggero. Farina italiana di grano tenero "0", acqua, sale marino fino, lievito naturale, carbone vegetale alimentare**.

Lavorazione 48 ore a temperatura controllata.

Pizza tonda Classico

Un impasto tradizionale, ma eseguito con tecniche moderne, per garantirne fragranza, leggerezza ed alta digeribilità.

Preparato con farina italiana di grano tenero tipo "0", farina di frumento integrale con macinatura a pietra, sale marino fino, acqua, lievito naturale.

Lavorazione 48 ore a temperatura controllata.

Le pizze contemporanee

Evoluzione, ricerca, legame con il territorio

Maestro del Cortile 13

Impasto Classico

Fior di latte, burrata campana, bresaola punta d'anca, pesto di pistacchio del Cortile, farina e granella di pistacchio

Mare Nostrum 14

Impasto Classico

Fior di latte, pregiati filetti di tonno in olio evo, cipolla bianca caramellata, pomodoro pizzutello, mandorle a lamelle tostate

Duetto 19

Impasto Rustico

Nata dalla collaborazione fra chef e pizzaiolo

Fior di latte, carpaccio di manzo salagionato preparato dallo chef, scaglie di tartufo nero, nocciole tostate, fonduta di Normanno al tartufo

Ortolana 11

Impasto Classico

Fior di latte, radicchio, zucchine grigliate, vinaigrette, pomodoro pizzutello, datterino giallo confit

Etna 13

Impasto con Carbone Vegetale

Fior di latte, stracciatella campana, alici alta qualità in olio evo, cipolla bianca caramellata, olive nere, fili di peperoncino

Variopinta 14

Impasto Classico

Fior di latte, burrata campana, culatta del Langhirano Salumificio Conti, peperoncini gialli a goccia, misticanza, mandorle tostate

Le pizze contemporanee

Evoluzione, ricerca, legame con il territorio

Contesa 13

Impasto Classico

Crema di salvia, fior di latte ragusano, pizzutello rosso, pancetta affumicata, nocciole tostate

Abbinamento consigliato

Drink: La Scerra

Accordi 15

Impasto Classico

Crema di melanzane, datterino rosso confit, fior di latte, tocchetti bianchi di pesce spada di alta qualità, pinoli tostatati

Primula 12

Impasto Classico

Pesto di basilico fresco del Cortile, mozzarella di bufala DOP, pizzutello rosso, datterino giallo confit, fiori eduli

Affumicata 14

Impasto Classico

Fior di latte ragusano, salsa al mango curry e zenzero, filetti di pregiato salmone norvegese affumicato, datterino giallo confit, misticanza

Abbinamento consigliato

Drink: Lo Stifio

Percezioni 11

Impasto Classico

Crema di zucchine, fior di latte ragusano, pomodoro pizzutello, menta fresca, ricotta salata

Favola 13

Impasto Classico

Stracciatella campana, fior di latte, prosciutto crudo di Parma 18 mesi Salumificio Conti, confettura all'amarena, nocciole tostate

Abbinamento consigliato

Glera - Pinot Bianco

Prosecco Doc Trevis 9 extradry 11% vol.

Le pizze tradizionali

Sapori tipici della nostra terra

Margherita 7

Impasto Classico

Polpa di pomodoro, fior di latte, basilico fresco, olio evo

Norma 7,5

Impasto Classico

Polpa di pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata, basilico fresco

Regina 9

Impasto Classico

Pomodoro pelato 100% italiano qualità superiore, mozzarella di bufala DOP, basilico fresco, olio evo

Capricciosa 13

Impasto Classico

Polpa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto alta qualità a crudo, funghi freschi champignon, olive nere

Parmigiana 13

Impasto Classico

Fior di latte, pomodoro pizzutello, prosciutto cotto alta qualità a crudo, melanzane fritte, petali di Normanno

Parma 11

Impasto Classico

Fior di latte, datterino giallo confit, misticanza, prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi Salumificio Conti, petali di Normanno

Bevande

Acqua minerale lt. 0,75 2,5
Naturale Natia

Acqua minerale lt. 0,75 2,5
Leggermente frizzante Ferrarelle

Acqua minerale lt. 0,75 2,5
Frizzante Maxima

Coca Cola lt. 1 4,5

Coca Cola lt. 0,33 2,5

Bibite BIO lt. 0,275 2,5

Assapora la nostra cucina

Tutto ciò che produciamo, prima di essere ultimato, porzionato e servito, viene conservato nel più scrupoloso rispetto della normativa HACCP, utilizzando tutte le più avanzate tecnologie, quali il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico sotto zero.

Per mantenere l'equilibrio dei sapori ed avere un servizio il più possibile veloce, si sconsigliano modifiche alle pietanze proposte.

*in mancanza di reperibilità di prodotto fresco, trattasi di prodotto surgelato

Coperto e servizio 2

N.B. La fattura può essere richiesta al momento del preconto.

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- Maltodestrine a base di grano;
- Sciroppi di glucosio a base di orzo;
- Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Uova e prodotti a base di uova

(sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).

Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
- gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

Arachidi e prodotti a base

di arachidi.

Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- D-alfa naturale, acetato
- D-alfa naturale succinato
- D-alfa naturale a base di soia
- oli vegetali derivati da tosteroli e tosteroli esteri a base di soia
- estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- olio e grasso di soia ranato
- tocoferoli misti naturali (E306)

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- lattiolio (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

Frutta a guscio vale a dire:

- mandorle (Amigdaluscommunis L.)
- nocciole (Corylus avellana)
- noci (Juglans regia)
- noci di acagiù (Anacardium occidentale)

- noci di pecan [Caryaillinoiensis (Wangenh) K. Koch]
- noci del Brasile (Bertholletiaexcelsa),
- pistacchi (Pistacia vera),
- noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia e i loro prodotti tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Sedano e prodotti a base di sedano.

Senape e prodotti a base di senape.

Lupini e prodotti a base di lupini.

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Anidride solforosa e solfiti:

in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.