



SCARICA L'APP



SICILIANO

lu menù



**SIEDITI
RILASSATI
SEI IN SICILIA!**

L'ANTIPASTI SICILIANO

LU TAGLIERI DI TERRA (MIN X 2) 32 €

Degustazione di mini arancini, pannelle, formaggi, salumi, caponatina, olive, bruschette, chips di patate (1-3-7)

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 (1-4-14-1-6-2-12)

BRUSCHETTE SICILIANE (3PZ) 8 €

Crostone di pane casereccio con pomodoro, basilico

Crostone di pane casereccio con caponatina

Crostone di pane casereccio con melanzane (1-6)

LI COZZI 15 €

varianti a scelta tra Marinara o Impepata

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

SAUTÈ MISTO DI MARE 18 €

Misto mare servito con crostini di pane aromatizzati all'aglio, prezzemolo e peperoncino (1-2-4-14)

INSALATA DI MARE 15 €

Fresca e leggera selezione di piovra, seppie, cozze e surimi, marinati con olio extravergine d'oliva, limone e prezzemolo (4-14-2)

CAPONATA 6,5 €

Melanzane fritte e verdure fresche cotte in agrodolce, con olive e capperi. Un grande classico della tradizione siciliana (8-11-12)

Ti amo più dell'arancino
ma non chiedermi di scegliere

LI FRITTI SICILIANO

ARANCINO 5 €

Ragù (1-3-7)

burro e prosciutto (1-3-7)

PANELLE 5 €

Panelle servite con sale pepe e limone (1)

CUOPPO DI TERRA 15 €

Mini arancini, crocchè, verdure pastellate, zeppoline di pasta
cresciuta (1-3-7)

CUOPPO DI MARE 12 €

Frittura croccante di alici volanti del mediterraneo (1-4)

**SIEDITI
RILASSATI
SEI IN SICILIA!**

LI PRIMI SICILIANO

PASTA CU LI VONGOLI 20 €

Spaghetti serviti con vongole fresche (1-14)

PASTA A LA NORMA 15 €

Maccheroni serviti con melanzane fritte, pomodoro, basilico e ricotta salata (1-7)

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 (1-4)

PASTA DI BRONTE 19 €

Casarecce servite con pesto di pistacchio di bronte, gamberetti e un pizzico di panna (1-2-7-8)

RISOTTO ALLA MARINARA 20 €

Frutti di mare e crostacei con pomodorini freschi, aglio, prezzemolo e una leggera nota di peperoncino (2-4-14)

RISOTTO GAMBERETTI E ZUCCHINE 18 €

Zucchine fresche, gamberetti, un tocco d'aglio e prezzemolo (2)

LI SECONDI SICILIANO

TUNNU CARAMELLATU 20 €

Tagliata di tonno con cipolla rossa di Tropea caramellata, pomodorini, rucola e chips di patate (4)

FRITTURA DI MARI 23 €

Frittura mista di calamari, paranza, mazzancolle, chips di patate (1-2-4-14)

LI GAMBERONI 19 €

Gamberoni alla griglia (5pz) serviti con pomodorini al forno, rucola e chips di patate (2)

LA PARMIGIANA 12 €

Melanzane fritte, passata di pomodoro, basilico, grana padano (7-3)

COTOLETTA IMPANATA 14 €

Cotoletta impanata e fritta accompagnata con patatine fritte (1-3)

POLPETTE DELLA NONNA 12 €

Polpette al sugo secondo antiche tradizioni delle nonne siciliane (1-7-3)

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 (7-9-1-10-12)

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 (7-1)

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 (7-9-1-12)

CONTORNI

PEPERONI GRIGLIATI 5 €

INSALATA MISTA CON POMODORINI E OLIVE 5€

PATATINE FRITTE 4 €

CAPONATINA 6,5 €

PANELLE 5 €

PIZZE CLASSICHE

SICILIANO

MARGHERITA (1-6-7)

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

DIAVOLA (1-6-7)

Pomodoro, Fior di latte di Agerola e spianata calabria piccante 8 €

QUATTRO FORMAGGI (1-6-7-3)

Fior di latte di Agerola, gorgonzola, provolone e grana padano 9 €

CAPRICCIOSA (1-6-7)

Pomodoro, Fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, funghi, olive e carciofi 9 €

SALSICCIA E FRIARIELLI (1-6-7)

Fior di latte di Agerola, salsiccia campana e friarielli 10 €

BUFALINA (1-6-7)

Pomodoro, mozzarella di bufala campana e basilico 9 €

ORTOLANA (1-6-7)

Fior di latte di Agerola e verdure di stagione grigliate 8 €

FUATA BIANCA (1-6-7-4-3)

Pomodorini a pezzi, pecorino, acciughe, aglio, grana, olio extra vergine di oliva
siciliano, pepe e olive nere 8 €



**SIEDITI
RILASSATI
SEI IN SICILIA!**

PIZZE CLASSICHE

SICILIANO

FUATA ROSSA (1-6-7-4-3)

Pomodoro, pomodorini a pezzi, pecorino, acciughe, aglio, grana, olio extra vergine di oliva siciliano, pepe e olive nere **8 €**

PICCILIDDI (1-6-7)

Pomodoro, Fior di latte di Agerola, patatine fritte, wurstel, basilico, olio evo **9 €**

SPECK E BRIE (1-6-7)

Pomodoro, Fior di latte di Agerola, speck e brie **9 €**

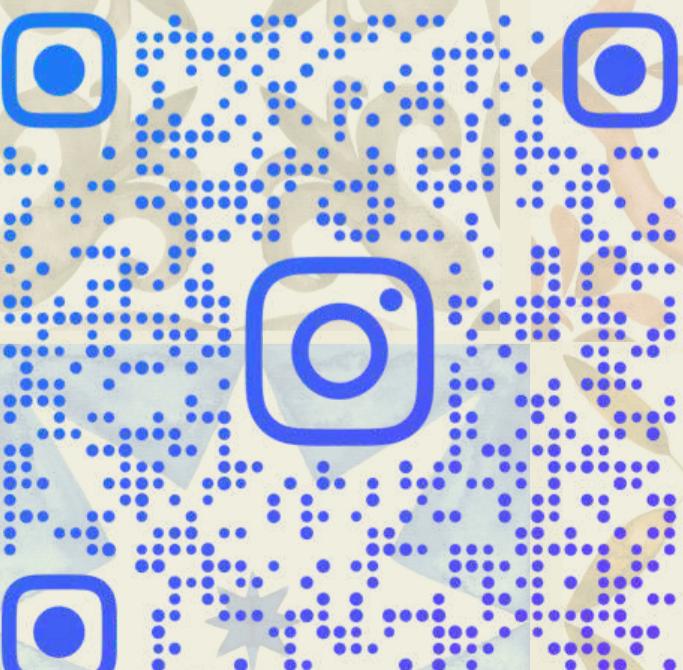
COTTO & FUNGHI (1-6-7)

Fior di latte di Agerola, prosciutto cotto casa Modena, funghi champignon, basilico (1,7) **8 €**

PARMIGIANA (1-6-7-3)

Pomodoro, Fior di latte di Agerola, melanzane fritte, basilico, scaglie ricotta salata **11 €**

SEGUICI SUI SOCIAL!



@SICILIANO_RISTORANTE



PIZZE SPECIALI

SICILIANO

TROPEA (1-6-7)

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

FRUTTI DI MARE (1-6-7-2-14)

Pomodoro, Fior di latte di Agerola, gamberi, cozze, polpo, calamari 16 €

MONTALBANO (1-6-7-3)

Su una base di Fior di latte di Agerola, Burrata intera al centro, gorgonzola, spianata calabria, cipolle di Tropea, grana in scaglie, basilico. (1,7) 16 €

ANGELINA (1-6-7-3)

Su una base di Fior di latte di Agerola, Burrata intera al centro, ciliegino, crudo di Parma, scaglie di grana, olio evo 16 €

ETNA (1-6-7)

Pomodoro, Fior di latte di Agerola, gorgonzola, salsiccia sbriciolata, cipolla caramellata, peperoncino 14 €

FIOR DI GUANCIALE (1-6-7)

Crema di zucchine, fior di latte di Agerola, fiori di zucca, guanciale di Amatrice croccante, stracciatella, basilico (1,7) 14 €

SCIROCCO (1-6-7)

Pomodoro, Fior di latte di Agerola, tonno, cipolla di Tropea e stracciatella 11 €

RAVANUSANA (1-6-7)

Pomodoro di San Marzano, bufala affumicata, melanzane a funghetti, salsiccia a punta di coltello, sale, pepe, olio evo 15 €

PIZZE SPECIALI SICILIANO

PERLA DEL MEDITERRANEO (1-6-7-3)

“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) **16 €**



MAZARA (1-6-7-8-2)

Pesto di pistacchio, fior di latte di Agerola, gamberi rossi di Mazara, stracciatella, patate al forno viola o gialle, basilico. (1,2,7,8) **20 €**



BRONTE (1-6-7-8)

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

new entry



**SIEDITI
RILASSATI
SEI IN SICILIA!**

**LI CALZONI
SICILIANO**

CALZONE CLASSICO (1-6-7)

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi **10 €**

CALZONE PICCANTE (1-6-7)

Pomodoro, mozzarella, salame piccante , provola affumicata **11 €**

CALZONE FRITTO (1-6-7)

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

PIZZA FRITTA (1-6-7)

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

PIZZA FAMIGLIA

DA ASPORTO

PIZZA FAMIGLIA MARGHERITA 15 € (1-6-7)

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

PIZZA FAMIGLIA MAX 2 GUSTI (NO SPECIALE) 20 €

(1-6-7)

LI DOLCI

**BIGNÈ ALLA RICOTTA
TARTUFO AL CIOCCOLATO
TARTUFO BIANCO
CANNOLÒ 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 €



BIRRE ALLA SPINA



	CL	0,20	0,30	0,40	0,5
Messina Cristalli di sale		2,5 €	---	5 €	---
Paulaner Weiss		---	3 €	---	6 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

0,33 cl
5 €
5 €
5 €

Della Granda Aero senza glutine

Della Granda Kei Ipa

Castello Rossa

VINO ALLA SPINA

0,25 cl	0,5 cl	1 Lt
3,5 €	7 €	10 €
3,5 €	7 €	10 €

Bianco frizzante

Rosso fermo

CARTA DEI VINI

LI BIANCHI

INZOLIA IGP	Tenute Orestiadi	0,75 cl
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

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

