

# SICILIANO

## LU MENU



# L'ANTIPASTI

## SICILIANO

### LU TAGLIERI DI TERRA (MIN X 2) 32 €

Degustazione di mini arancini, panelle, formaggi assortiti, salumi



### LU TAGLIERI DI MARI (MIN X 2) 37 €

Degustazione di frittura di paranza, 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 €

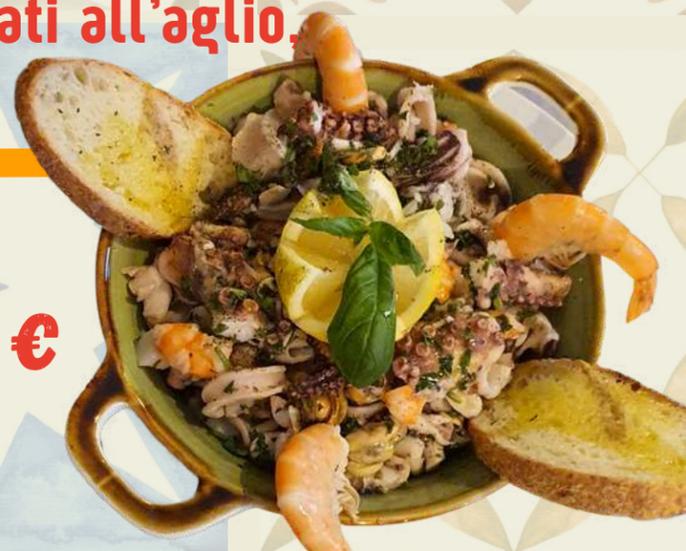
varianti a scelta tra Marinara, Impepata e Sauté

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 €

Piovra, seppie, cozze

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

## **LI FRITTI** **SICILIANO**

### **ARANCINO**

- Ragù 5 €**
- burro e prosciutto 5 €**
- Pancetta e pistacchio 5,5 €**
- Arancino di spaghetti cacio e pepe 5,5 €**



### **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 18 €**

**Ciuffi di calamari, mazzancolle, zeppoline di alghe marine, anelli di totano, pesce misto**



# LI PRIMI

## SICILIANO

### **PASTA CU LI VONGOLI 19 €**

Spaghetti serviti con vongole fresche e pomodorini gialli



### **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

# LI SECONDI

## SICILIANO

### TUNNU CAMELLATU 20 €

Tagliata di tonno con cipolla rossa di Tropea caramellata

---



### FRITTURA DI MARI 18 €

Frittura mista di calamari, gamberi, paranza, mazzancolle

---

### LI GAMBERONI 19 €

Gamberoni alla griglia (5pz)

---

### LA PARMIGIANA 12 €

Melanzane fritte, passata di pomodoro, basilico, grana padano

---

### COTOLETTA IMPANATA 14 €

Fettina di vitello impanata

---

### POLPETTE DELLA NONNA 12 €

Polpette al sugo secondo antiche tradizioni delle nonne siciliane

---



## 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 PISTACCHIO AL CIOCCOLATO  
TARTUFO BIANCO AL CAFFÉ  
PANNA COTTA  
CANNOLO SICILIANO  
CASSATA SICILIANA  
GELATO FIOR DI LATTE  
PARFAIT DI PISTACCHIO  
CUORE CALDO  
PROFITEROLE



**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, 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

	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
<b>SPUMANTE Millesimato Extra Dry Cavalier</b>	15 €
<b>SPUMANTE Millesimato Brut DOCG Cavalier</b>	18 €
<b>SPUMANTE Millesimato Brut DOCG Sacchetto</b>	18 €
<b>PROSECCO EXTRA DRY DOC Sacchetto</b>	18 €
<b>PROSECCO DOC ROSÈ</b>	21 €
<b>PROSECCO VALDOBBIADENE SUP. SEN. DOCG EXTRA DRY</b>	27 €
<b>FRANCIACORTA BRUT PRIMUS Franca Contea</b>	39 €

## LI ROSÈ

	0,75 cl
<b>NIEDDERA ROSATO IGT Contini</b>	18 €