



EXECUTIVE CHEF: *Girolamo Messina*

WWW.SUDANTICAFORNERIASICILIANA.IT

@ sudanticaforneriasiciliana # sudanticaforneriasiciliana

CUCINA | PIZZA

ENTRADAS

CAPONATA DE BERENJENA	5.8
ROLLITOS DE BERENJENAS	6.8
TABLA DE CHACINAS Y QUESOS x2	15.0
BURRATA BIO <i>boquerones, misticanza, tomate datterino BIO</i>	9.5
ROLLITOS DE ATÚN AHUMADO <i>con mozzarella de búfala y reducción de vinagre balsámico</i>	9.0
SARDINAS AL BECCAFICO	6.8
ENSALADA DE PULPO Y PATATAS <i>semillas de hinojo y cebolla roja caramelizada</i>	9.8
ALBÓNDIGAS DE SARDINAS <i>con salsa a la menta</i>	8.9
TARTARE DE GAMBONES ROJO DE MAZARA	15.0

Figliata para 4 personas

1 Kg **MOZZARELLA DE BÚFALA** **30€**
tomate datterino BIO

STREET FOOD

MONTADITO (<i>pan casero</i>) DE RICOTTA Y ANCHOA x3	4.5
MONTADITO (<i>pan casero</i>) DE RICOTTA MORTADELA Y PISTACHO DE BRONTE x3	6.0
PAN CUNZATO (<i>pan casero</i>) <i>tomate, anchoa, queso caciocavallo ragusano DOP</i>	5.0
SFINCIONE PALERMITANO <i>tomate san Marzano DOP, tomate a rodajas, anchoas, pan rallado tostado queso caciocavallo ragusano DOP cebolla di Giarratana orégano</i>	3.5
SFINCIONE BAGHERESE <i>ricotta, boquerones, pan rallado tostado, queso tuma queso caciocavallo ragusano DOP cebolla di Giarratana orégano</i>	3.5
ARANCINE <i>mozzarella fiordilatte, jamón crudo de Parma DOP, mortadela ragù de cerdo negro de los Nebrodi</i> x2	5.9

CARNES

ENTRECOT A LA PALERMITANA <i>raza vaca Cinisara</i>	10.8
ENTRECOT A LA PLANCHA <i>raza vaca Cinisara</i>	10.8
ROLLITO PIOPPO <i>raza vaca Cinisara jamón york, queso caciocavallo ragusano DOP</i>	10.8
ROLLITO MEXICANOS <i>cerdo negro de los Nebrodi jamón york, queso caciocavallo ragusano DOP chorizo picante, pan rallado tostado, pimentón</i>	10.8
ROLLITO POLLO <i>bacon, queso tuma, jamón york</i>	10.8
ROLLITO NARANJA <i>cerdo negro de los Nebrodi naranja, speck, nueces, queso tuma</i>	10.8
ROLLITO DE GRANJERO <i>raza vaca Cinisara tomate seco, queso caciocavallo ragusano DOP menta, pan rallado tostado</i>	10.8

TABLA MIXTA DE CARNE *al estilo siciliano*

rollito pioppo x2, rollito mexicanos x2
rollito pollo x2, rollito naranja x2, rollito de granjero x2
entrecot raza vaca Cinisara

39.5€

ENSALADE

ENSALADA MEDITERRÁNEA *misticanza, tomate datterino BIO, zanahorias, setas* 6.8 €

ADICIONES

aceitunas negras	1.0	atún ahumado	4.0
queso caciocavallo	2.0	bresaola	3.0
queso scamorza ahumado	2.5	atún en aceite	2.5
mozzarella de búfala DOP	3.0	caballa en aceite	3.0
burrata BIO	4.0	anchoa en aceite	2.0

PASTA

— Pasta fresca hecha en casa —

MACCO DE HABAS LARGAS DE LEONFORTE BIO E HINOJO SALVAJE	7.8
SOPA DE LEGUMBRES	7.8
BUSIATE SUD <i>crema de tomate datterino BIO, berenjena queso stracciatella DOP, ricotta salada</i>	11.9
BUSIATE CON SALCHICHAS, GRELOS, Y RICOTTA AL AZAFRÁN	11.9
TONNARELLI A LA CARBONARA	11.9
BUSIATE AL RAGU DE CERDO NEGRO DE LOS NEBRODI <i>ricotta de hinojo salvaje, berenjanas</i>	13.9
BUSIATE A LA ANCHOA <i>anchoa, piñones, pasas de uva, paté de tomate, ajo</i>	8.9
TONNARELLI CON SARDINA E HINOJO SALVAJE	11.9
BUSIATE CON PEZ ESPADA <i>berenjena tomate datterino BIO, ajo, hierbabuena</i>	12.9
TONNARELLI CON ALMEJAS	14.9
TONNARELLI CON GAMBONES ROJO DE MAZARA <i>tomate datterino BIO, hinojo salvaje, ajo, pistacho de Bronte</i>	16.9

Tonnarelli con mariscos

almejas, pez espada, calamar pulpo, gambone rojo de Mazara

25€

PESCADOS

PEZ ESPADA A LA PALERMITANA	11.9
PEZ ESPADA A LA PLANCHA	11.9
ROLLITO DE PEZ ESPADA <i>gambas, tomate seco queso provola dulce de la Madonna hinojo salvaje, naranja</i>	13.9
FILETE DE LUBINA EN CROSTA DE PATATAS	13.9
FILETE DE DORADA EN CROSTA DE CALABACINES	13.9
CALAMAR RELLENO <i>gambas, calabacines, setas queso provola dulce de la Madonna hinojo salvaje</i>	15.5

PARA ACOMPAÑAR

ACELGAS HERVIDAS	3.8
PATATAS AL HORNO	3.8
PIMIENTOS DE POLIZZI GENEROSA <i>en agridulce</i>	3.8

Fruta del día

4€

Dulce del día

4€

Pizza

“Masas fermentadas de forma natural 72 horas”

preparada con una mezcla de harinas de trigos antiguos sicilianos molidos a piedra

RUSSÈLLO | TUMMINÌA | PERCIASÀCCHI

Chacinas
Rovagnati

→ LAS CLÁSICAS ←

MARGHERITA tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, albahaca	7.0
NAPOLI tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, anchoa, orégano	8.0
PARMACOTTO tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, jamón york de Parma	10.0
PARMACRUDO tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte jamón crudo de Parma DOP, tomate datterino BIO, escama de queso Grana	12.0
DIAVOLA tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, chorizo picante	9.0
PARMIGIANA tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte berenjena, escama de queso Grana, albahaca	10.0
QUATTRO CANTI tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte setas frescas, aceitunas negras de Calabria, jamón york de Parma	11.5
ORTOLANA tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte setas frescas, calabacines, berenjenas, tomate datterino BIO	10.0
QUATTRO FORMAGGI mozzarella fiordilatte, queso tuma queso caciocavallo ragusano DOP gorgonzola	10.0
SFINCIONELLO PALERMITANO tomate San Marzano DOP, tomate en rodajas, boquerones, pan rallado tostado queso caciocavallo ragusano DOP cebolla de Giarratana orégano	10.0
SFINCIONELLO BAGHERESE ricotta, pan rallado tostado boquerones, queso tuma, queso caciocavallo ragusano DOP cebolla de Giarratana orégano	10.0

→ ESPECIALES ←

SGOMBRO tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte caballa, alcaparras de Salina cebolla roja de Tropea aceitunas negras calabresas	11.0
PICCANTELLA tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte cebolla de Giarratana chorizo picante, aceitunas negras calabreses cayena, orégano	11.0
NAPOLI DOP tomate San Marzano DOP mozzarella de búfala DOP, boquerones, orégano	10.0
BOLOGNA mozzarella fiordilatte, mortadela queso straciatella DOP, pistacho de Bronte	13.0
STRACCIATELLA BIO mozzarella fiordilatte tomate datterino BIO, jamón crudo de Parma DOP misticanza, pistacho de Bronte queso straciatella DOP	13.0
BUFALINA tomate San Marzano DOP mozzarella de búfala DOP, tomate datterino DOP, albahaca	9.5
PIZZA SUD mozzarella de búfala DOP, grelos tomate datterino BIO, salchicha, rodaja de limón	12.0
MAQUEDA mozzarella de búfala DOP, panceta de cerdo negro de los Nebrodi setas porcini, misticanza, tomate datterino BIO	14.0
VALTELLINA mozzarella de búfala DOP, tomate datterino BIO bresaola, misticanza, escama de queso Grana	13.0
CAMPANA queso scamorza ahumado de búfala, patatas al horno panceta de cerdo negro de los Nebrodi, pimienta negra	13.0
FINOCCHIONA tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte salami Finocchiona, berenjena, ricotta de búfala	15.0
GRAN BISCOTTO tomate San Marzano DOP mozzarella de búfala DOP, jamón Gran Biscotto Rovagnati, albahaca	16.0
SALMÓN mozzarella fiordilatte, salmón ahumado burrata BIO, pistacho de Bronte	18.0
corteza rellena: mozzarella fiordilatte, salmón ahumado	

kilómetro cero vegano vegetariano sin gluten



Los Presidi son proyectos de Slow Food que valorizan productos artesanales de calidad realizada según las prácticas tradicionales.

Para cualquier información sobre sustancias alérgicas dirigirse al personal en servicio.

→ BEBIDAS ←

AGUA naturale carbonatada 50 cl	1.5
AGUA naturale carbonatada 1 l	2.5
COCA COLA 25 cl	2.5
COCA COLA ZERO 25 cl	2.5
AGUA TÓNICA 20 cl	2.5
GINGER BEER 20 cl	2.5

→ CAFETERIA ←

EXPRESO	1.5
EXPRESO MACCHIATO	2.0
DESCAFEINADO	2.0
CAFÈ GINSENG	2.0
CAFÈ DE CEBADA	3.0
CAPUCHINO	3.0
CAFÈ AMERICANO	3.0
CHAI TEA LEMONGRASS	4.0
TEA INFUSIONES	4.0

→ BEBIDAS BIO ←

27.5 cl

NARANJA BIO
NARANJA ROJA BIO
CHINOTTO BIO
LIMONADA BIO
GASEOSA
COLA BIO
MANDARINA BIO

3.5€

→ APERITIVOS ←

MARTINI BLANCO	5.0
APEROL SPRITZ	5.0
CAMPARI SPRITZ	5.0
AMERICANO	6.0
NEGRONI	6.0
MOSCOW MULE	8.0

→ CERVEZA ←

PALERMO LAGER 33 cl	4.0
PALERMO ANNIVERSARIO 33 cl	5.0
PALERMO DOPPIO MALTO 33 cl	5.0
BECK'S 33 cl	3.0
CORONA 33 cl	4.0

GIN TONIC

Fever-Tree Elderflower & Gin Bulldog
Fever-Tree Mediterranean & Gin Mare
Fever-Tree Indian & Gin Hendrick's
Fever-Tree Indian & Gin Tanqueray

10€

→ VINO ←

– Blanco –

	Copa	Botella
Catarratto BIO	5.0	22.0
Grillo BIO	5.0	22.0
Inzolia BIO	5.0	22.0
Chardonnay BIO	5.0	22.0
Prosecco	5.0	22.0
Charme Blanco	6.0	25.0
Etna Blanco Carricante	6.0	25.0

– Tinto –

	Copa	Botella
Nero D'Avola BIO	5.0	22.0
Syrah BIO	5.0	22.0
Merlot BIO	5.0	22.0
Frappato BIO	5.0	22.0
Rosè	5.0	22.0
Charme Rosè	6.0	25.0
Etna Tinto Nerello Mascalese Cappuccio	6.0	25.0

→ LICORES Y DISTILLADOS ←

MALVASIA DELLE LIPARI BIO	4.0	GRAPPA BLANCA	5.0
ZIBIBBO BIO	4.0	ACQUAVITE BARRIQUE	5.0
PASSITO DI PANTELLERIA	4.0	RON	8.0
AMARO DEL CAPO	4.0	SCOTCH WHISKY	8.0
AMARO AVERNA	4.0		
AMARO AMARA	5.0		
ACQUA DI CEDRO	5.0	VODKA Stolichnaya	5.0 60.0