



EXECUTIVE CHEF: *Girolamo Messina*

WWW.SUDANTICAFORNERIASICILIANA.IT

@ sudanticaforneriasiciliana # sudanticaforneriasiciliana

CUCINA | PIZZA

HORS D'OEUVRES

CAPONATA D'AUBERGINE	5.8
ROULEAUX D'AUBERGINE	6.8
PLATEAU DE CHARCUTERIES ET DE FROMAGES x2	15.0
BURRATA BIO anchois, mesclun, petit tomates BIO	9.5
ROULEAUX DE THON FUMÉE farcis a la mozzarella de bufflone et parfumés au vinaigre balsamique	9.0
SARDINES A BECCAFICO	6.8
SALADE DE POULPE ET DE PATATE graines de fenouilles et oignon rouge caramélisé	9.8
BOULETTES DE SARDINES à la menthe	8.9
TARTARE DE CREVETTES ROUGES DE MAZARA	15.0

Figliata pour 4 personnes

1 Kg **MOZZARELLE DE BUFFLONNE** et petites tomates BIO **30€**

STREET FOOD

MUFFOLETTE (pain fait maison) À LA RICOTTA ET ANCHOIS x3	4.5
MUFFOLETTE (pain fait maison) À LA RICOTTA MORTADELLE ET PISTACHE DE BRONTE x3	6.0
PAIN FARCI tomates, anchois, fromage de caciocavallo de Raguse DOP	5.0
SFINCIONE PALERMITANO tomates de San Marzano DOP, tomates en tranche, anchois, chapelure grillée, fromage de caciocavallo de Raguse DOP, oignon de Giarratana, origan	3.5
SFINCIONE BAGHERESE ricotta, anchois, chapelure grillée, fromage de tuma, fromage de caciocavallo de Raguse DOP, oignon de Giarratana, origan	3.5
ARANCINE 2x mozzarella fiordilatte, jambon cuit de Parme, mortadelle, 2x ragout de porc noir des Nebrodi	5.9

DEUXIEMES PLATS A BASE DE VIANDE

ENTRECOTE À LA PALERMITAINE de boeuf de Cinisara	10.8
ENTRECOTE GRILLÉ de boeuf de Cinisara	10.8
ROULEAUX PIOPPO de boeuf de Cinisara jambon cuit, fromage de caciocavallo de Raguse DOP	10.8
ROULEAUX MEXICAIN porc noir des Nebrodi jambon cuit, fromage de caciocavallo de Raguse DOP, saucisson pimenté, chapelure grillé, paprika	10.8
ROULEAUX DE POULET bacon, fromage de tuma, jambon cuit	10.8
ROULEAUX DE BOEUF À L'ORANGE porc noir des Nebrodi orange, speck, noix, fromage de tuma	10.8
ROULEAUX DU PAYS de boeuf de Cinisara tomates séchées, fromage de caciocavallo de Raguse DOP, menthe, chapelure grillé	10.8

PLATEAU MIX DE VIANDE style sicilien

2x rouleaux pioppo 2x rouleaux mexicain 2x rouleaux de poulet
2x rouleaux de boeuf à l'orange 2x rouleaux du pays
entrecote de boeuf de Cinisara

39.5€

SALADE

SALADE MÉDITERRANÉENE mesclun, petites tomates BIO, carottes, champignons 6.8 €

AGGIUNZIONI

olives noires	1.0	thon fumée	4.0
fromage de caciocavallo	2.0	bresaola	3.0
fromage de scamorza fumée	2.5	thon à l'huile	2.5
mozzarella de bufflone DOP	3.0	maquereau à l'huile	3.0
burrata BIO	4.0	anchois à l'huile	2.0

PASTA

— Pates fraîches faites maison —

PURÉE DE FÈVES DE LEONFORTE BIO ET FENOUIL SAUVAGE	7.8
SOUPE DE LÉGUMINEUSE	7.8
BUSIATE SUD crème de petites tomates BIO, aubergines, fromage de stracciatella DOP, ricotta salée	11.9
BUSIATE A LA SAUCISSE, FRIARIELLI ET RICOTTE AU SAFFRON	11.9
TONNARELLI À LA CARBONARA	11.9
BUSIATE AU RAGOUT DE PORC NOIR DES NEBRODI ricotta aux fenouil sauvages, aubergine	13.9
BUSIATE AUX ANCHOIS anchois, pignons de pin, raisin secs, pâte de tomate, ail	8.9
TONNARELLI AUX SARDINES ET FENOUIL SAUVAGES	11.9
BUSIATE À L'ESPADON aubergines, petites tomates BIO, ail, menthe	12.9
TONNARELLI AUX PALOURDES	14.9
TONNARELLI AUX CREVETTES ROUGES DE MAZARA petites tomates BIO, fenouil sauvage, ail, pistache de Bronte	16.9

Tonnarelli aux fruits de mer palourdes, espadon, calamar poulpe, crevettes rouge de Mazara **25€**

DEUXIEMES PLATS A BASE DE POISSONS

ESPADON À LA PALERMITAINE	11.9
ESPADON GRILLÉE	11.9
ROULEAUX D'ESPADON crevettes, tomates séchées, fromage de provola dolce des Madonies, fenouil sauvage, orange	13.9
FILET DE LOUP DE MER EN CROUTE DE POMME DE TERRE	13.9
FILET DE DAURADE EN CROUTE DE COURGETTE	13.9
CALAMAR FARCI crevettes, courgettes, champignons, fromage de provola dolce des Madonies, fenouil sauvage	15.5

GARNITURES

LÉGUMES À L'ÉTUVÉE	3.8
POMMES DE TERRE AU FOUR	3.8
POIVRONS DE POLIZZI GENEROSA à l'aigre douce	3.8

Fruit du jour

4€

Dessert du jour

4€

Pizza

“Pâte à pizza au levain naturel 72 heures”

préparé avec un mélange de farine de blés siciliens anciens moulus à la pierre

RUSSÈLLO | TUMMINÌA | PERCIASÀCCHI

Charcuteries
Rovagnati

LES CLASSIQUES

MARGUERITA	tomates San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, basilic	7.0
NAPOLI	tomates San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, anchois, origan	8.0
PARMACOTTO	tomates San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, jambon cuit de Parme	10.0
PARMACRUDDO	tomates San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, jambon cru de Parme, petites tomates BIO, écailles de Grana	12.0
DIAVOLA	tomates San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, saucisson pimenté	9.0
PARMIGIANA	tomates San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, aubergine, écailles de Grana, basilic	10.0
QUATTRO CANTI	tomates San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, champignons frais, olives noires à la calabraise, jambon cuit de Parme	11.5
ORTOLANA	tomates San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, champignons frais, courgettes, aubergines, petites tomates BIO	10.0
QUATTRO FORMAGGI	mozzarella fiordilatte, fromage de tuma, fromage de caciocavallo de Raguse DOP, gorgonzola	10.0
SFINCIONELLO PALERMITANO	tomates San Marzano DOP, tomates en tranche, anchois, chapelure grillée, fromage de caciocavallo de Raguse DOP, cipolla di Giarratana, origan	10.0
SFINCIONELLO BAGHERESE	ricotta, anchois, chapelure grillée, fromage de Tuma, fromage de caciocavallo de Raguse DOP, cipolla di Giarratana, origan	10.0

LES SPECIALES

SGOMBRO	tomates San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, maquereau, capres de Salina, oignon rouge de Tropea, olives noires à la calabraise	11.0
PICCANTELLA	tomates San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, oignon de Giarratana, saucisson pimenté, olives noires à la calabraise, piment	11.0
NAPOLI DOP	tomates San Marzano DOP, mozzarella de bufflonne DOP, anchois marinés, origan	10.0
BOLOGNA	mozzarella fiordilatte, mortadelle, fromage de straciatella DOP, pistache de Bronte	13.0
STRACCIATELLA BIO	mozzarella fiordilatte, petites tomates BIO, jambon cru de Parme DOP, mesclun, pistache de Bronte, fromage de straciatella DOP	13.0
BUFALINA	tomates San Marzano DOP, mozzarella de bufflonne DOP, petites tomates BIO, basilic	9.5
PIZZA SUD	mozzarella de bufflonne DOP, friarielli (pousses de brocoli), petites tomates BIO, saucisse, zeste de citron	12.0
MAQUEDA	mozzarella de bufflonne DOP, coppata (saucisson italien et sarde) de porc noir des Nebrodi, cèpes, mesclun, petites tomates BIO	14.0
VALTELLINA	mozzarella de bufflonne DOP, petites tomates BIO, bresaola (viande de boeuf séchée), mesclun, écailles de Grana	13.0
CAMPANA	fromage de scamorza fumée de bufflonne, roasted potatoes, lard de porc noir des Nebrodi, poivre noir	13.0
FINOCCHIONA	tomates San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, saucisson Finocchiona, aubergine, ricotta de bufflonne	15.0
GRAN BISCOTTO	tomates San Marzano DOP, mozzarella de bufflonne DOP, jambon cru de Parme, Gran Biscotto Rovagnati, basilic	16.0
SAUMON	mozzarella fiordilatte, saumon fumé, burrata BIO, pistache de Bronte, croûte farcie: mozzarella fiordilatte, saumon fumé	18.0

zéro kilomètre végétalien végétarien sans gluten



Les Présidia sont des projets de Slow Food qui valorisent la fabrication de produits artisanaux de qualité réalisés selon les méthodes traditionnelles.

Pour toutes informations sur les substances et les produits allergènes adressez-vous au personnel de service.

BOISSONS

EAU naturelle gazeuse 50 cl	1.5
EAU naturelle gazeuse 1 l	2.5
COCA COLA 25 cl	2.5
COCA COLA ZERO 25 cl	2.5
EAU TONIC 20 cl	2.5
GINGER BEER 20 cl	2.5

CAFÉTÉRIA

EXPRESSO	1.5
EXPRESSO MACCHIATO	2.0
DÉCAFÉINÉ	2.0
CAFÉ AU GINSENG	2.0
CAFÉ D'ORGE	3.0
CAPPUCCINO	3.0
CAFÉ AMÉRICAIN	3.0
CHAI TEA LEMONGRASS	4.0
TEA INFUSIONS	4.0

BOISSONS BIO

27.5 cl

ORANGEADE BIO
ORANGEADE ROUGE BIO
CHINOTTO BIO
LIMONADE BIO
GAZZOSA
COLA BIO
MANDARINO BIO

3.5€

APERITIFS

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

GIN TONIC

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

10€

BIERES

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

VINS

– Blanc –

	Verre	Bouteille
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 Blanc	6.0	25.0
Etna Blanc Carricante	6.0	25.0

– Rouge –

	Verre	Bouteille
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 Rouge Nerello Mascalese Cappuccio	6.0	25.0

LIQUEURS & DISTILLATS

MALVASIA DELLE LIPARI BIO	4.0	GRAPPA BLANC	5.0
ZIBIBBO BIO	4.0	ACQUAVITE BARRIQUE	5.0
PASSITO DI PANTELLERIA	4.0	RHUM	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