

EXECUTIVE CHEF: *Girolamo Messina*



SUDANTICAFORNERIASICILIANA.IT

@sudanticaforneriasiciliana

#sudanticaforneriasiciliana

ANTIPASTI

9	CAPONATA DI MELANZANE	9.9
7,9	INVOLTINI DI MELANZANE	10.8
7	TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI x2	28.9
4,7	BURRATA BIO alici, misticanza, datterino BIO	13.9
4,7,12	ROLLINI DI TONNO AFFUMICATO	16.9
1,4,8	SARDE A BECCAFICO	9.9
9,14	INSALATA DI POLPO E PATATE con semi di finocchio e cipolla rossa caramellata	15.9
1,4,8	POLPETTE DI SARDE con sugo alla menta	11.9
2	TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA	22.0
1,14	CALAMARI FRITTI	14.9
4	VITELLO TONNATO	15.9

STREET FOOD

1,4,7	MUFFOLETTE CON RICOTTA E ACCIUGHE x3	7.9
1,7,8	MUFFOLETTE CON RICOTTA MORTADELLA E PISTACCHIO DI BRONTE x3	7.9
1,4,7	PANE CUNZATO pomodoro a fette, acciughe, caciocavallo ragusano DOP	6.0
1,4,7	SPINCIONE PALERMITANO trancio San Marzano DOP, pomodoro a fette, alici, mollica tostata caciocavallo ragusano DOP cipolla di Giarratana origano	6.0
1,4,7	SPINCIONE BAGHERESE trancio ricotta, alici, mollica tostata, tuma, caciocavallo ragusano DOP cipolla di Giarratana origano	6.0
1,7	ARANCINE fiordilatte, prosciutto cotto di Parma, mortadella x2 ragù di suino nero dei Nebrodi x2	6.9
	PANELLE	6.9

TAGLIERE DI CARNE MISTA

alla siciliana

involtino pioppo x2, involtino messicano x2
involtino pollo x2, involtino arancia x2, involtino campagnolo x2
controfiletto di bovina Cinisara

49.8€

INSALATE

INSALATA MEDITERRANEA misticanza, datterino BIO, carote, funghi

9.8€

AGGIUNZIONI

olive nere	2.0	tonno affumicato	4.0
caciocavallo	2.5	bresaola	3.0
scamorzine affumicate	2.5	tonno sott'olio	2.5
mozzarella di bufala DOP	3.0	sgombrò sott'olio	3.0
burrata BIO	4.0	acciughe sott'olio	2.0

PASTA

1,9,12

— Pasta fresca fatta in casa —

MACCO DI FAVA LARGA DI LEONFORTE BIO E FINOCCHIETTO SELVATICO	13.9
BUSIATE SUD crema di datterino BIO, melanzane, stracciatella DOP, ricotta salata	18.9
BUSIATE CON SALSICCIA, FRIARIELLI E RICOTTA ALLO ZAFFERANO	18.9
TONNARELLI ALLA CARBONARA	17.9
BUSIATE AL RAGÙ DI SUINO NERO DEI NEBRODI ricotta al finocchietto selvatico, melanzane	18.9
BUSIATE ALL'ANCIOVA	14.9
TONNARELLI CON SARDE E FINOCCHIETTO SELVATICO	18.9
BUSIATE CON PESCE SPADA melanzane, datterino BIO, aglio, mentuccia	20.9
TONNARELLI ALLE VONGOLE VERACI	20.9
TONNARELLI CON GAMBERO ROSSO DI MAZARA datterino BIO, finocchietto selvatico, aglio, pistacchio di Bronte	26.9

Tonnarelli ai frutti di mare

vongole, pesce spada, calamaro
polpo, gambero rosso di Mazara

29.8€

SECONDI DI CARNE

1	CONTROFILETTO ALLA PALERMITANA razza bovina Cinisara	18.9
	CONTROFILETTO AI FERRI razza bovina Cinisara	18.9
1,7	INVOLTINO PIOPPO razza bovina Cinisara prosciutto cotto, caciocavallo ragusano DOP	17.9
1,7	INVOLTINO MESSICANO suino nero dei Nebrodi prosciutto cotto, caciocavallo ragusano DOP ventricina piccante, mollica tostata, paprika	17.9
1,7	INVOLTINO POLLO bacon, tuma, prosciutto cotto	17.9
1,7,8	INVOLTINO ARANCIA suino nero dei Nebrodi arancia, speck, noci, tuma	17.9
1,7	INVOLTINO CAMPAGNOLO razza bovina Cinisara pomodoro secco, caciocavallo ragusano DOP menta, pangrattato	17.9

SECONDI DI PESCE

1,4	PESCE SPADA ALLA PALERMITANA	19.9
4	PESCE SPADA AI FERRI	19.9
1,2,4,7	INVOLTINO DI PESCE SPADA gamberi, pomodoro secco provola dolce delle Madonie finocchietto selvatico, arancia	20.9
4	FILETTO DI SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE	20.9
4	FILETTO DI ORATA IN CROSTA DI ZUCCHINETTE	20.9
2,7,14	CALAMARO RIPIENO gamberi, zucchine, funghi provola dolce delle Madonie finocchietto selvatico	22.9

CONTORNI

GIRI LESSI	5.9
PATATE AL FORNO	5.9
PATATE FRITTE ARTIGIANALI	5.9
PEPERONI DI POLIZZI GENEROSA in agrodolce	6.9

Dolci del giorno 7€

Frutta del giorno 5€

Pizza

“Impasto a lievitazione naturale di 72 ore”

preparato con una miscela di farine di grani antichi siciliani macinati a pietra

RUSSELLÒ | TUMMINIA | PERCIASACCHI

Salumi
Rovagnati

LE CLASSICHE

7	MARGHERITA San Marzano DOP, fiordilatte, basilico	9.5
4,7	NAPOLI San Marzano DOP, fiordilatte, acciughe, origano	12.5
7	PARMACOTTO San Marzano DOP, fiordilatte prosciutto cotto di Parma	14.5
7	PARMACRUDO San Marzano DOP, fiordilatte prosciutto crudo di Parma DOP, datterino BIO, scaglie di Grana	16.5
7	DIAVOLA San Marzano DOP, fiordilatte, ventricina piccante	14.5
7	PARMIGIANA San Marzano DOP, fiordilatte, melanzane scaglie di Grana, basilico	14.5
7	QUATTRO CANTI San Marzano DOP, fiordilatte funghi freschi, olive nere calabresi, prosciutto cotto di Parma	16.5
4	ORTOLANA San Marzano DOP, fiordilatte, funghi freschi zucchine, melanzane, datterino BIO	14.5
7	QUATTRO FORMAGGI fiordilatte, tuma caciocavallo ragusano DOP gorgonzola	14.5
4,7	SFINCIONELLO PALERMITANO San Marzano DOP pomodoro a fette, alici, mollica tostata, caciocavallo ragusano DOP cipolla di Giarratana origano	14.5
4,7	SFINCIONELLO BAGHERESE ricotta, alici, mollica tostata tuma, caciocavallo ragusano DOP cipolla di Giarratana origano ..	14.5

Forneria 1926

7	pesto di datterino BIO, fiordilatte burrata BIO, veli di Grana, basilico	16.5 €
---	---	--------

AGGIUNZIONI

8	noci	1.0	tonno affumicato	4.0
	olive nere	2.0	prosciutto cotto di Parma	3.0
	cipolla rossa di Tropea	1.0	prosciutto crudo di Parma DOP	4.0
	melanzane fritte	2.0	bresaola	4.0
	zucchine fritte	2.0	coppata di suino nero dei Nebrodi	4.0
4	acciughe	2.0	Finocchiona	4.0
4	sgombrò	4.0		

LE SPECIALI

4,7	SGOMBRO San marzano DOP, fiordilatte, sgombrò capperi di Salina cipolla rossa di Tropea olive nere calabresi	15.5
7	PICCANTELLA San Marzano DOP, fiordilatte cipolla di Giarratana ventricina piccante olive nere calabresi, peperoncino	15.5
4,7	NAPOLI DOP San Marzano DOP, bufala DOP, acciughe, origano ...	14.5
7,8	BOLOGNA fiordilatte, mortadella, burrata BIO pistacchio di Bronte scorza di limone	17.5
7,8	STRACCIATELLA BIO fiordilatte, datterino BIO prosciutto crudo di Parma DOP, misticanza pistacchio di Bronte stracciatella DOP	17.5
7	BUFALINA San Marzano DOP, bufala DOP, datterino BIO, basilico	13.5
7	PIZZA SUD bufala DOP, friarielli, datterino BIO, salsiccia, scorza di limone	16.5
7	MAQUEDA scamorza di bufala affumicata, patate al forno funghi porcini, misticanza, datterino BIO	17.5
7	VALTELLINA bufala DOP, datterino BIO, bresaola, misticanza, scaglie di Grana	17.5
7	CAMPANA scamorza di bufala affumicata, patate al forno lardò pancettato di maialino nero dei Nebrodi, pepe nero	15.5
7	FINOCCHIONA San Marzano DOP, fiordilatte, Finocchiona melanzane, burrata BIO	18.5
7	GRAN BISCOTTO San Marzano DOP, bufala DOP prosciutto Gran Biscotto Rovagnati, basilico	18.5
4,7,8	SALMONE fiordilatte, salmone affumicato, stracciatella DOP, pistacchio di Bronte BORDO RIPIENO: fiordilatte, salmone affumicato	20.5

COPERTO: 2,5€

chilometro zero	vegano
vegetariano	senza glutine



I Presidi sono progetti di Slow Food
che valorizzano prodotti artigianali di qualità
realizzati secondo pratiche tradizionali.

BIBITE

ACQUA naturale frizzante 75 cl	3.0
COCA COLA 25 cl	3.0
COCA COLA ZERO 25 cl	3.0
ACQUA TONICA 20 cl	3.0
GINGER BEER 20 cl	3.0

BIBITE BIO

27,5 cl

ARANCIATA BIO
ARANCIATA ROSSA BIO
CHINOTTO BIO
LIMONATA BIO
GAZZOSA
COLA BIO
MANDARINO BIO

4€

BIRRA

CORONA 33 cl	4.5
HEINEKEN 0.0 33 cl	4.5

Birra alla spina

BIRRA MORETTI FILTRATA A FREDDO 20 cl 40 cl Lager 4,2% vol 4.0 ... 7.0
BIRRA MORETTI Bianca 20 cl 40 cl Weiss 5% vol 4.0 ... 7.0
BIRRA MORETTI ROSSA 20 cl 40 cl Bock 7,2% vol 4.0 ... 7.0
MESSINA 20 cl 40 cl Lager 5% vol 4.0 ... 7.0

CAFFETTERIA

ESPRESSO	2.0
ESPRESSO MACCHIATO	2.5
DECAFFEINATO	2.5
CAPPUCCINO	4.0
CAFFÈ AMERICANO	4.0
TEA INFUSI	4.0

APERITIVI

MARTINI BIANCO	6.0
APEROL SPRITZ	7.9
CAMPARI SPRITZ	7.9
AMERICANO	7.9
NEGRONI	8.9
MOSCOW MULE	9.9

GIN TONIC

Fever-Tree Elderflower
& Gin Bulldog

Fever-Tree Indian
& Gin Tanqueray

- 13€ -

Fever-Tree Indian
& Gin Hendrick's

Fever-Tree Mediterranean
& Gin Mare

- 14€ -

VINO

— Bianco —

Calice Bottiglia

Catarratto BIO	7.0	28.0
Grillo BIO	7.0	28.0
Inzolia BIO	7.0	28.0
Vioegner BIO	7.0	28.0
Prosecco	7.0	28.0
Etna Bianco Caricante	9.0	38.0

— Rosso —

Calice Bottiglia

Nero D'Avola BIO	7.0	28.0
Syrah BIO	7.0	28.0
Merlot BIO	7.0	28.0
Frappato BIO	7.0	28.0
Rosè	7.0	28.0
Etna Rosso Nerello Mascalese Cappuccio	9.0	38.0



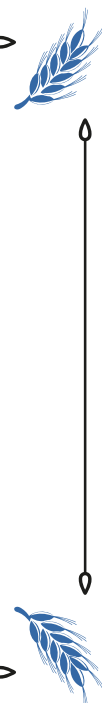
TERRAZZA ESTERNA riscaldata



Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento, in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.

In assenza di prodotto fresco potrebbe essere usato un prodotto surgelato all'origine, la invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

Allergeni alimentari secondo il Reg. UE n.1169/2011:
1. Cereali contenenti glutine; 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte; 8. Frutta a guscio; 9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



#sudanticaforneriasiciliana

OUTDOOR TERRACE *warmed*



EXECUTIVE CHEF: *Girolamo Messina*



SUDANTICAFORNERIASICILIANA.IT

@sudanticaforneriasiciliana

#sudanticaforneriasiciliana

HORS D'OEUVRES

9	CAPONATA D'AUBERGINE	9.9
7,9	ROULEAUX D'AUBERGINE	10.8
7	PLATEAU DE CHARCUTERIES ET DE FROMAGES	28.9
4,7	BURRATA BIO anchois, mesclun, petit tomates BIO	13.9
4,7,12	ROULEAUX DE THON FUMÉE	16.9
1,4,8	SARDINES A BECCAFICO	9.9
9,14	SALADE DE POULPE ET DE POMMES DE TERRE	15.9
1,4,8	BOULETTES DE SARDINES à la menthe	11.9
2	TARTARE DE CREVETTES ROUGES DE MAZARA	22.0
1,14	CALAMAR FRITS	14.9
4	VEAU SAUCE AU THONE	15.9

STREET FOOD

1,4,7	MUFFOLETTE (pain fait maison) À LA RICOTTA ET ANCHOIS	7.9
1,7,8	MUFFOLETTE (pain fait maison) À LA RICOTTA MORTADELLE ET PISTACHE DE BRONTE	7.9
1,4,7	PAIN FARCI (pain fait maison)	6.0
1,4,7	SPINCIONE PALERMITANO	6.0
1,4,7	SPINCIONE BAGHERESE	6.0
1,7	ARANCINE	6.9
	PANELLE	6.9

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

49.8€

SALADE

SALADE MÉDITERRANÉENNE
mesclun, petites tomates BIO, carottes, champignons

9.8€

SUPPLÉMENT

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

PASTA

— Pâtes fraîches faites maison —

PURÉE DE FÈVES DE LEONFORTE BIO ET FENOUIL SAUVAGE	13.9
BUSIATE SUD	18.9
BUSIATE A LA SAUCISSE, FRIARIELLI ET RICOTTE AU SAFFRON	18.9
TONNARELLI À LA CARBONARA	17.9
BUSIATE AU RAGOUT DE PORC NOIR DES NEBRODI	18.9
BUSIATE AUX ANCHOIS	14.9
TONNARELLI AUX SARDINES ET FENOUIL SAUVAGES	18.9
TONNARELLI AUX PALOURDES	20.9
TONNARELLI AUX CREVETTES ROUGES DE MAZARA	26.9

DEUXIEMES PLATS A BASE DE VIANDE

ENTRECOTE À LA PALERMITAINE	18.9
ENTRECOTE GRILLÉ	18.9
ROULEAUX PIOPPO	17.9
ROULEAUX MEXICAIN	17.9
ROULEAUX DE POULET	17.9
ROULEAUX DE BOEUF À L'ORANGE	17.9
ROULEAUX DU PAYS	17.9

DEUXIEMES PLATS A BASE DE POISSONS

ESPADON À LA PALERMITAINE	19.9
ESPADON GRILLÉE	19.9
ROULEAUX D'ESPADON	20.9
FILET DE LOUP DE MER	20.9
EN CROUTE DE POMME DE TERRE	20.9
FILET DE DAURADE EN CROUTE DE COURGETTE	20.9
CALAMAR FARCI	22.9

GARNITURES

LÉGUMES À L'ÉTUVÉE	5.9
POMMES DE TERRE AU FOUR	5.9
POMMES DE TERRE FRITES FRAÎCHES	5.9
POIVRONS DE POLIZZI GENEROSA	6.9

Dessert du jour 7€

Fruit du jour 5€

LES SPECIALES

SGOMBRO	15.5
PICCANTELLA	15.5
NAPOLI	14.5
BOLOGNA	17.5
STRACCIATELLA	17.5
BUFALINA	13.5
PIZZA SUD	16.5
MAQUEDA	17.5
VALTELLINA	17.5
CAMPANA	15.5
FINOCCHIONA	18.5
GRAN BISCOTTO	18.5
SAUMON	20.5

COUVERT: 2.5€



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.

BOISSONS

EAU naturelle gazeuse 0,75 l	3.0
COCA COLA 25 cl	3.0
COCA COLA ZERO 25 cl	3.0
EAU TONIC 20 cl	3.0
GINGER BEER 20 cl	3.0

BOISSONS BIO

27,5 cl
ORANGEADE BIO
ORANGEADE ROUGE BIO
CHINOTTO BIO
LIMONADE BIO
GAZZOSA
COLA BIO
MANDARINO BIO

4€

BIÈRES

CORONA 33 cl	4.5
HEINEKEN 0.0 33 cl	4.5

Bière à la pression

BIRRA MORETTI FILTRATA A FREDDO	20 cl	40 cl
Lager 4,2% vol	4.0	7.0
BIRRA MORETTI "Bianca"	20 cl	40 cl
Weiss 5% vol	4.0	7.0
BIRRA MORETTI "ROSSA"	20 cl	40 cl
Bock 7,2% vol	4.0	7.0
BIRRA MORETTI "Nero"	20 cl	40 cl
Lager 5% vol	4.0	7.0

CAFÉTÉRIA

EXPRESSO	2.0
EXPRESSO MACCHIATO	2.5
DÉCAFÉINÉ	2.5
CAPPUCCINO	4.0
CAFÉ AMÉRICAIN	4.0
TEA INFUSIONS	4.0

APERITIFS

MARTINI BIANCO	6.0
APEROL SPRITZ	7.9
CAMPARI SPRITZ	7.9
AMERICANO	7.9
NEGRONI	8.9
MOSCOW MULE	9.9

GIN TONIC

Fever-Tree Elderflower
& Gin Bulldog

Fever-Tree Indian
& Gin Tanqueray

Fever-Tree Indian
& Gin Hendrick's

Fever-Tree Mediterranean
& Gin Mare

VINS

— Blanc —

Verre	Bouteille
Catarratto BIO	7.0 28.0
Grillo BIO	7.0 28.0
Inzolia BIO	7.0 28.0
Vioigner BIO	7.0 28.0
Prosecco	7.0 28.0
Etna Blanc	9.0 38.0

— Rouge —

Verre	Bouteille
Nero D'Avola BIO	7.0 28.0
Syrah BIO	7.0 28.0
Merlot BIO	7.0 28.0
Frappato BIO	7.0 28.0
Rosé	7.0 28.0
Etna Rouge	9.0 38.0

Les produits de la pêche achetés frais, y compris ceux qui doivent être consommés crus ou pratiquement crus, sont soumis à un traitement de congélation, conformément à la Reg. CE 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre III, partie D.

A défaut de produit frais, un produit congelé à l'origine pourrait être utilisé, nous vous invitons donc à contacter le responsable de la salle pour avoir toutes les informations relatives au produit que vous souhaitez.

Allergènes alimentaires conformément à la Reg. UE n.1169/2011:

- Céréales contenant du gluten;
- Crustacés et produits à base de crustacés;
- Oufs et produits à base d'œufs;
- Poissons et produits à base de poissons;
- Arachides et produits à base d'arachide;
- Soja et produits à base de soja;
- Lait et produits à base de lait;
- Fruits à coques;
- Céleri et produits à base de céleri;
- Moutarde et produits à base de moutarde;
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame;
- Anhydride sulfureux et sulfites;
- Lupin et produits à base de lupin;
- Mollusques et produits à base de mollusques.

TERRASSE EXTÉRIEURE *chauffée*

