



EXECUTIVE CHEF: *Girolamo Messina*

SUDANTICAFORNERIASICILIANA.IT
@sudanticaforneriasiciliana #sudanticaforneriasiciliana

ANTIPASTI

9	CAPONATA DI MELANZANE	8.9
7,9	INVOLTINI DI MELANZANE	9.8
7	TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI x2	27.9
4,7	BURRATA BIO alici, misticanza, datterino BIO	12.9
4,7,12	ROLLINI DI TONNO AFFUMICATO con bufala DOP e riduzione di aceto balsamico	15.9
1,4,8	SARDE A BECCAFICO	8.9
9,14	INSALATA DI POLPO E PATATE con semi di finocchio e cipolla rossa caramellata	14.9
1,4,8	POLPETTE DI SARDE con sugo alla menta	10.9
2	TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA	21.0
1,14	CALAMARI FRITTI	13.9
4	VITELLO TONNATO	14.9

STREET FOOD

1,4,7	MUFFOLETTE CON RICOTTA E ACCIUGHE x3	6.9
1,7,8	MUFFOLETTE CON RICOTTA MORTADELLA E PISTACCHIO DI BRONTE x3	6.9
1,4,7	PANE CUNZATO pomodoro a fette, acciughe, caciocavallo ragusano DOP	5.0
1,4,7	SFINCIONE PALERMITANO TRANCIO San Marzano DOP, pomodoro a fette, alici, mollica tostata caciocavallo ragusano DOP cipolla di Giarratana origano	5.0
1,4,7	SFINCIONE BAGHERESE TRANCIO ricotta, alici, mollica tostata, tuma, caciocavallo ragusano DOP cipolla di Giarratana origano	5.0
1,7	ARANCINE fiordilatte, prosciutto cotto di Parma, mortadella x2 ragù di suino nero dei Nebrodi x2	5.9
	PANELLE	5.9

SECONDI DI CARNE

1	CONTROFILETTO ALLA PALERMITANA razza bovina Cinisara	17.9
	CONTROFILETTO AI FERRI razza bovina Cinisara	17.9
1,7	INVOLTINO PIOPPO razza bovina Cinisara prosciutto cotto, caciocavallo ragusano DOP	16.9
1,7	INVOLTINO MESSICANO suino nero dei Nebrodi prosciutto cotto, caciocavallo ragusano DOP ventricina piccante, mollica tostata, paprika	16.9
1,7	INVOLTINO POLLO bacon, tuma, prosciutto cotto	16.9
1,7,8	INVOLTINO ARANCIA suino nero dei Nebrodi arancia, speck, noci, tuma	16.9
1,7	INVOLTINO CAMPAGNOLO razza bovina Cinisara pomodoro secco, caciocavallo ragusano DOP menta, pangrattato	16.9

TAGLIERE DI CARNE MISTA

1,7,8 *alla siciliana*

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

48.8€

INSALATE

INSALATA MEDITERRANEA misticanza, datterino BIO, carote, funghi 8.8€

AGGIUNZIONI

olive nere	2.0	4 tonno affumicato	4.0
7 caciocavallo	2.5	bresaola	3.0
7 scamorzine affumicate	2.5	4 tonno sott'olio	2.5
7 mozzarella di bufala DOP	3.0	4 sgombro sott'olio	3.0
7 burrata BIO	4.0	4 acciughe sott'olio	2.0

PASTA

— Pasta fresca fatta in casa —

	MACCO DI FAVA LARGA DI LEONFORTE BIO E FINOCCHIETTO SELVATICO	12.9
7	BUSIATE SUD crema di datterino BIO, melanzane, stracciatella DOP, ricotta salata	17.9
7	BUSIATE CON SALSICCIA, FRIARIELLI E RICOTTA ALLO ZAFFERANO	17.9
3,7	TONNARELLI ALLA CARBONARA	16.9
7	BUSIATE AL RAGÙ DI SUINO NERO DEI NEBRODI ricotta al finocchietto selvatico, melanzane	17.9
4,8	BUSIATE ALL'ANCIOVA	13.9
4	TONNARELLI CON SARDE E FINOCCHIETTO SELVATICO	17.9
4	BUSIATE CON PESCE SPADA melanzane, datterino BIO, aglio, mentuccia	19.9
14	TONNARELLI ALLE VONGOLE VERACI	19.9
2,8	TONNARELLI CON GAMBERO ROSSO DI MAZARA datterino BIO, finocchietto selvatico, aglio, pistacchio di Bronte	25.9

2,4,14 *Tonnarelli ai frutti di mare*

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

28.8€

SECONDI DI PESCE

1,4	PESCE SPADA ALLA PALERMITANA	18.9
4	PESCE SPADA AI FERRI	18.9
1,2,4,7	INVOLTINO DI PESCE SPADA gamberi, pomodoro secco provola dolce delle Madonie finocchietto selvatico, arancia	19.9
4	FILETTO DI SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE	19.9
4	FILETTO DI ORATA IN CROSTA DI ZUCCHINETTE	19.9
2,7,14	CALAMARO RIPIENO gamberi, zucchine, funghi provola dolce delle Madonie finocchietto selvatico	21.9

CONTORNI

GIRI LESSI	4.9
PATATE AL FORNO	4.9
PATATE FRITTE ARTIGIANALI	4.9
PEPERONI DI POLIZZI GENEROSA	
in agrodolce	5.9

DOLCI DEL GIORNO 7€

FRUTTA DEL GIORNO 5€

Pizza

1 "Impasto a lievitazione naturale di 72 ore"

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

RUSSÈLLO | TUMMINIA | PERCIASACCHI

Salumi
Rovagnati

LE CLASSICHE

7 MARGHERITA	San Marzano DOP, fiordilatte, basilico	8.5
4,7 NAPOLI	San Marzano DOP, fiordilatte, acciughe, origano	11.5
7 PARMACOTTO	San Marzano DOP, fiordilatte prosciutto cotto di Parma	13.5
7 PARMACRUDO	San Marzano DOP, fiordilatte prosciutto crudo di Parma DOP, datterino BIO, scaglie di Grana	15.5
7 DIAVOLA	San Marzano DOP, fiordilatte, ventricina piccante	13.5
7 PARMIGIANA	San Marzano DOP, fiordilatte, melanzane scaglie di Grana, basilico	13.5
7 QUATTRO CANTI	San Marzano DOP, fiordilatte funghi freschi, olive nere calabresi, prosciutto cotto di Parma	15.5
4 ORTOLANA	San Marzano DOP, fiordilatte, funghi freschi zucchine, melanzane, datterino BIO	13.5
7 QUATTRO FORMAGGI	fiordilatte, tuma caciocavallo ragusano DOP gorgonzola	13.5
4,7 SFINCIONELLO PALERMITANO	San Marzano DOP pomodoro a fette, alici, mollica tostata, caciocavallo ragusano DOP cipolla di Giarratana origano	13.5
4,7 SFINCIONELLO BAGHERESE	ricotta, alici, mollica tostata tuma, caciocavallo ragusano DOP cipolla di Giarratana origano	13.5

Torneria 1926

7 pesto di datterino BIO, fiordilatte burrata BIO, veli di Grana, basilico	15.5€
--	-------

AGGIUNZIONI

8 noci	1.0	4 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 sgombro	4.0		

LE SPECIALI

4,7 SGOMBRO	San marzano DOP, fiordilatte, sgombro capperi di Salina cipolla rossa di Tropea olive nere calabresi	14.5
7 PICCANTELLA	San Marzano DOP, fiordilatte cipolla di Giarratana ventricina piccante olive nere calabresi, peperoncino	14.5
4,7 NAPOLI DOP	San Marzano DOP, bufala DOP, acciughe, origano	13.5
7,8 BOLOGNA	fiordilatte, mortadella, burrata BIO pistacchio di Bronte scorza di limone	16.5
7,8 STRACCIATELLA	BIO fiordilatte, datterino BIO prosciutto crudo di Parma DOP, misticanza pistacchio di Bronte stracciatella DOP	16.5
7 BUFALINA	San Marzano DOP, bufala DOP, datterino BIO, basilico	12.5
7 PIZZA SUD	bufala DOP, friarielli, datterino BIO, salsiccia, scorza di limone	15.5
7 MAQUEDA	bufala DOP, coppata di suino nero dei Nebrodi funghi porcini, misticanza, datterino BIO	16.5
7 VALTELLINA	bufala DOP, datterino BIO, bresaola, misticanza, scaglie di Grana	16.5
7 CAMPANA	scamorza di bufala affumicata, patate al forno lardo pancettato di maialino nero dei Nebrodi, pepe nero	14.5
7 FINOCCHIONA	San Marzano DOP, fiordilatte, Finocchiona melanzane, burrata BIO	17.5
7 GRAN BISCOTTO	San Marzano DOP, bufala DOP prosciutto Gran Biscotto Rovagnati, basilico	17.5
4,7,8 SALMONE	fiordilatte, salmone affumicato, stracciatella DOP, pistacchio di Bronte BORDO RIPIENO: fiordilatte, salmone affumicato	19.5

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

CAFFETTERIA

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

BIBITE BIO

27.5 cl

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

- 4€ -

APERITIVI

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

BIRRA

CORONA 33 cl	4.5
HEINEKEN 0.0 33 cl	4.5



BIRRA PALERMO fondata nel 2012. Una birra artigianale, non filtrata e non pastorizzata, prodotta con GRANI SICILLIANI.

33 cl

Special Export LAGER 4,5%	4.9
La ROSSA 4,5%	5.9
La IPA 5,5%	5.9
La STRONG LAGER 5,5%	5.9
La SENZA GLUTINE 5,3%	5.9
La BIANCA 4,5%	5.9
La SALINA Birra al sale 5,0%	5.9

GIN TONIC

GIN BULLDOG
& Fever-Tree Elderflower

- 13€ -

GIN TANQUERAY
& Fever-Tree Indian

- 13€ -

GIN HENDRICK'S
& Fever-Tree Indian

- 14€ -

GIN MARE
& Fever-Tree Mediterranean

- 14€ -

VINO

BIANCO

ROSSO

	Calice	Bottiglia		Calice	Bottiglia
Catarratto BIO	7.0	28.0	Nero d'Avola BIO	7.0	28.0
Grillo BIO	7.0	28.0	Syrah BIO	7.0	28.0
Inzolia BIO	7.0	28.0	Merlot BIO	7.0	28.0
Viogner BIO	7.0	28.0	Frappato BIO	7.0	28.0
Prosecco	7.0	28.0	Rosè	7.0	28.0
Etna Bianco			Etna Rosso		
Carricante	9.0	38.0	Nerello Mascalese / Cappuccio	9.0	38.0

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.

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:

- Cereali contenenti glutine;
- Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- Uova e prodotti a base di uova;
- Pesce e prodotti a base di pesce;
- Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- Soia e prodotti a base di soia;
- Latte e prodotti a base di latte;
- Frutta a guscio;
- Sedano e prodotti a base di sedano;
- Senape e prodotti a base di senape;
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- Anidride solforosa e solfiti;
- Lupini e prodotti a base di lupini;
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.



EXECUTIVE CHEF: *Girolamo Messina*

SUDANTICAFORNERIASICILIANA.IT
@sudanticaforneriasiciliana #sudanticaforneriasiciliana

STARTERS

9 EGGPLANT CAPONATA	8.9
7.9 EGGPLANT ROULADE	9.8
7 SELECTIONS OF COLD CUTS AND CHEESES 2x	27.9
4.7 ORGANIC BURRATA	
salty anchovy, mesclun salad, organic cherry tomatoes	12.9
4.7, 12 SMOKED TUNA ROULADE	
DOP buffalo mozzarella and balsamic vinegar reduction	15.9
1, 4, 8 SARDINES BECCAFICO	8.9
9, 14 OCTOPUS AND POTATO SALAD	
fennel seeds and caramelized red onion	14.9
1, 4, 8 SARDINES FISHBALL mint sauce	10.9
2 MAZARA RED PRAWN TARTARE	21.0
1, 14 FRIED SQUID	13.9
4 VITELLO TONNATO	14.9

STREET FOOD

1, 4, 7 MUFFULETTA (homemade bread) WITH RICOTTA CHEESE AND SALTY ANCHOVY 3x	6.9
1, 7, 8 MUFFULETTA (homemade bread) WITH RICOTTA CHEESE MORTADELLA AND BRONTE PISTACHIO 3x	6.9
1, 4, 7 PANE CUNZATO (homemade bread) sliced tomato, anchovy, DOP Ragusa caciocavallo cheese	5.0
1, 4, 7 PALERMITAN SFINCIONE SLICE DOP San Marzano tomato sauce, sliced tomato, salty anchovy, toasted bread crumb DOP Ragusa caciocavallo cheese Giarratana onion oregano	5.0
1, 4, 7 BAGHERIA SFINCIONE SLICE ricotta cheese, salty anchovy, toasted bread crumb, tuma cheese DOP Ragusa caciocavallo cheese Giarratana onion oregano	5.0
1, 7 ARANCINE 2x mozzarella, Parma ham, mortadella 2x Nebrodi black pig sauce	5.9
PANELLE	5.9

MEAT SECOND COURSES

1 PALERMITAN SIRLOIN STEAK Cinisara cattle breed	17.9
GRILLED SIRLOIN STEAK Cinisara cattle breed	17.9
1, 7 PIOPPO MEAT ROULADE Cinisara cattle breed ham, DOP Ragusa caciocavallo cheese	16.9
1, 7 MEXICAN MEAT ROULADE Nebrodi black pig ham, DOP Ragusa caciocavallo cheese spicy ventricina, toasted bread crumb, paprika	16.9
1, 7 CHICKEN ROULADE bacon, tuma cheese, ham	16.9
1, 7, 8 ORANGE MEAT ROULADE Nebrodi black pig orange, speck, walnut, tuma cheese	16.9
1, 7 FARMER MEAT ROULADE Cinisara cattle breed dried tomato, DOP Ragusa caciocavallo cheese mint, toasted bread crumb	16.9

MIXED MEAT SELECTION

1, 7, 8 *sicilian style*

2x pioppo meat roulade, 2x mexican meat roulade
2x chicken roulade, 2x orange meat roulade, 2x farmer meat roulade
sirloin steak Cinisara cattle breed

48.8€

SALADS

MEDITERRANEAN SALAD mesclun salad, organic cherry tomato, carrot, mushroom 8.8€

ADDITIONS

black olive	2.0	4 smoked tuna	4.0
7 caciocavallo cheese	2.5	bresaola	3.0
7 smoked scamorza cheese	2.5	4 tuna in oil	2.5
7 DOP buffalo mozzarella	3.0	4 mackerel in oil	3.0
7 organic burrata	4.0	4 salty anchovy in oil	2.0

PASTA

— Homemade fresh pasta —

CREAMED LEONFORTE ORGANIC BROAD BEAN SOUP AND WILD FENNEL	12.9
7 SUD BUSIATE organic cherry tomato sauce, eggplant DOP stracciatella cheese, salty ricotta cheese	17.9
7 BUSIATE WITH SAUSAGE, FRIARIELLI SAFFRON RICOTTA CHEESE	17.9
3, 7 CARBONARA TONNARELLI	16.9
7 BUSIATE WITH NEBRODI BLACK PIG SAUCE wild fennel ricotta cheese, eggplant	17.9
4, 8 ANCHOVY BUSIATE salty anchovies, pine nut, raisin, tomato paste, garlic	13.9
4 TONNARELLI WITH SARDINES E WILD FENNEL	17.9
4 BUSIATE WITH SWORDFISH eggplant, organic cherry tomato, garlic, mint	19.9
14 GENUINE CLAM TONNARELLI	19.9
2, 8 TONNARELLI WITH MAZARA RED PRAWN organic cherry tomato, wild fennel, garlic, Bronte pistachio	25.9

Tonnarelli Seafood

clam, swordfish, squid octopus, Mazara red prawn

28.8€

FISH SECOND COURSES

1, 4 PALERMITAN SWORDFISH	18.9
4 GRILLED SWORDFISH	18.9
1, 2, 4, 7 SWORDFISH ROULADE prawn, dried tomato, sweet provola cheese of Madonie wild fennel, orange	19.9
4 FILLET OF SEA BRASS WITH POTATO CRUST	19.9
4 FILLET OF SEA BREAM WITH ZUCCHINI CRUST	19.9
2, 7, 14 STUFFED SQUID prawn, zucchini, mushroom, sweet provola cheese of Madonie wild fennel	21.9

SIDE DISHES


BOILED CHARD	4.9
ROASTED POTATOES	4.9
FRESH FRIED POTATOES	4.9
BITTERSWEET PEPPERS FROM POLIZZI GENEROSA	5.9

DESSERT OF THE DAY 7€

FRUIT OF THE DAY 5€

Pizza

1 "72 hours naturally leavened dough"

prepared with mixed flours
of ancient stone ground Sicilian grains 

RUSSÈLLO | TUMMINÀ | PERCIASACCHI

Cold cuts
Rovagnati

TRADITIONAL PIZZA

7	MARGHERITA 	DOP San Marzano tomato sauce, mozzarella, basil	8.5
4.7	ANCHOVY	DOP San Marzano tomato sauce, mozzarella salty anchovy, oregano	11.5
7	PARMACOTTO	DOP San Marzano tomato sauce mozzarella, Parma ham	13.5
7	PARMACRUDO	DOP San Marzano tomato sauce, mozzarella DOP Parma raw ham, organic cherry tomato, Parmesan flakes	15.5
7	DIAVOLA	DOP San Marzano tomato sauce mozzarella, spicy ventricina	13.5
7	PARMIGIANA 	DOP San Marzano tomato sauce mozzarella, eggplant, Parmesan flakes, basil	13.5
7	QUATTRO CANTI	DOP San Marzano tomato sauce mozzarella, fresh mushroom, Calabrese black olives, Parma ham	15.5
4	ORTOLANA 	DOP San Marzano tomato sauce mozzarella, fresh mushroom, zucchini, eggplant, organic cherry tomato ...	13.5
7	QUATTRO FORMAGGI	mozzarella, tuma cheese DOP Ragusa caciocavallo cheese  gorgonzola cheese	13.5
4.7	PALERMITAN SFINCIONELLO	DOP San Marzano tomato sauce, sliced tomato, salty anchovy toasted bread crumb, DOP Ragusa caciocavallo cheese  Giarratana onion  oregano	13.5
4.7	BAGHERIA SFINCIONELLO	ricotta cheese, salty anchovy toasted bread crumb, tuma cheese, DOP Ragusa caciocavallo cheese  Giarratana onion  oregano	13.5

Torneria 1926

7	organic cherry tomato pesto, mozzarella burrata cheese, Parmesan flakes, basil 	15.5€
---	---	-------

ADDITIONS

8	walnuts	1.0	4	smoked tuna	4.0
	Calabrese black olives	2.0		Parma ham	3.0
	Tropea red onion	1.0		DOP Parma raw ham	4.0
	fried eggplant	2.0		bresaola	4.0
	fried zucchini	2.0		Nebrodi black pig coppata	4.0
4	salty anchovy	2.0		Finocchiona salami	4.0
4	mackerel	4.0			

SPECIAL PIZZA

4.7	SGOMBRO	DOP San Marzano tomato sauce, mozzarella, mackerel Salina capers  Tropea red onion  Calabrese black olives	14.5
7	PICCANTELLA	DOP San Marzano tomato sauce, mozzarella Giarratana onion  spicy piccante, Calabrese black olives, pepper	14.5
4.7	DOP ANCHOVY	DOP San Marzano tomato sauce DOP buffalo mozzarella, salty anchovy, oregano	13.5
7.8	BOLOGNA	mozzarella, mortadella, burrata cheese, Bronte pistachio  lemon zest	16.5
7.8	ORGANIC STRACCIATELLA CHEESE	mozzarella, organic cherry tomato, DOP Parma raw ham mesclun salad, Bronte pistachio  DOP stracciatella cheese	16.5
7	BUFALINA 	DOP San Marzano tomato sauce DOP buffalo mozzarella, organic cherry tomato, basil	12.5
7	PIZZA SUD	DOP buffalo mozzarella, friarielli organic cherry tomato, sausage, lemon zest	15.5
7	MAQUEDA	DOP buffalo mozzarella, Nebrodi black pig coppata porcini mushroom, mesclun salad, organic cherry tomato	16.5
7	VALTELLINA	DOP buffalo mozzarella, organic cherry tomato bresaola mesclun salad, Parmesan flakes	16.5
7	CAMPANA	buffalo smoked scamorza cheese, roasted potatoes Nebrodi black pig bacon lard, black pepper	14.5
7	FINOCCHIONA	DOP San Marzano tomato sauce, mozzarella Finocchiona salami, eggplant, burrata cheese	17.5
7	GRAN BISCOTTO	DOP San Marzano tomato sauce DOP buffalo mozzarella, Gran Biscotto Rovagnati ham, basilico	17.5
4,7,8	SALMON	mozzarella, smoked salmon, DOP stracciatella cheese, Bronte pistachio  STUFFED CRUST: mozzarella, smoked salmon	19.5

DRINK

WATER still sparkling 75 cl	3.0
COCA COLA 25 cl	3.0
COCA COLA ZERO 25 cl	3.0
TONIC WATER 20 cl	3.0
GINGER BEER 20 cl	3.0

COFFEE BAR

ESPRESSO	2.0
ESPRESSO MACCHIATO	2.5
DECAF COFFEE	2.5
CAPPUCCINO	4.0
AMERICAN COFFEE	4.0
TEA INFUSIONS	4.0

ORGANIC DRINK

27.5 cl

ORG ORANGEADE
ORG BLOOD ORANGEADE
ORG CHINOTTO
ORG LEMONADE
ORG GAZZOSA
ORG COKE
ORG TANGERINE

- 4€ -

APERITIF

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

BEER

CORONA 33 cl	4.5
HEINEKEN 0.0 33 cl	4.5

13



BIRRA PALERMO was founded in 2012.
An unfiltered
and unpasteurized craft beer,
created with SICILIANS GRAINS.

33 cl

Special Export LAGER 4,5%	4.9
La ROSSA 4,5%	5.9
La IPA 5,5%	5.9
La STRONG LAGER 5,5%	5.9
La SENZA GLUTINE  5,3% ...	5.9
La BIANCA 4,5%	5.9
La SALINA Birra al sale 5,0%	5.9

GIN TONIC

GIN BULLDOG
& Fever-Tree Elderflower

- 13€ -

GIN TANQUERAY
& Fever-Tree Indian

- 13€ -

GIN HENDRICK'S
& Fever-Tree Indian

- 14€ -

GIN MARE
& Fever-Tree Mediterranean

- 14€ -




WINE


- WINE -

- RED -

	Glass	Bottle		Glass	Bottle
ORG Catarratto	7.0	28.0	ORG Nero d'Avola	7.0	28.0
ORG Grillo	7.0	28.0	ORG Syrah	7.0	28.0
ORG Inzolia	7.0	28.0	ORG Merlot	7.0	28.0
ORG Viogner	7.0	28.0	ORG Frappato	7.0	28.0
Prosecco	7.0	28.0	Rose	7.0	28.0
Etna Bianco			Etna Rosso		
Carricante	9.0	38.0	Nerello Mascalese / Cappuccio	9.0	38.0

COVER CHARGE: 2.5€

 zero kilometer  vegan  vegetarian  gluten free

 Slow food Presidia promote high-quality artisan products
produced using traditional techniques.

The product purchased fresh has undergone preventive reclamation treatment by freezing in compliance with the provisions of the Reg. EC 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 1.

In the absence of fresh product, a product frozen at the origin could be used, we therefore invite you to contact the waitstaff to obtain all the information relating to the product you desire.

Food allergens in accordance with Reg. UE n.1169/2011:

1. Cereals containing gluten; 2. Crustaceans and products based on crustaceans; 3. Eggs and products based on eggs;
4. Fish and products based on fish; 5. Peanuts and products based on peanuts; 6. Soya and products based on soya;
7. Milk and products based on milk; 8. Nuts; 9. Celery and products based on celery;
10. Mustard and products based on mustard; 11. Sesame seeds and products based on sesame seeds;
12. Sulphur dioxide and sulphites; 13. Lupin and products based on lupin; 14. Molluscs and products based on molluscs.



EXECUTIVE CHEF: *Girolamo Messina*

SUDANTICAFORNERIASICILIANA.IT
@sudanticaforneriasiciliana #sudanticaforneriasiciliana

HORS D'OEUVRES

9	CAPONATA D'AUBERGINE	8.9
7,9	ROULEAUX D'AUBERGINE	9.8
7	PLATEAU DE CHARCUTERIES ET DE FROMAGES x2	27.9
4,7	BURRATA BIO anchois, mesclun, petit tomates BIO	12.9
4,7,12	ROULEAUX DE THON FUMÉE farcis à la mozzarella de bufflone et parfumés au vinaigre balsamique	15.9
1,4,8	SARDINES A BECCAFICO	8.9
9,14	SALADE DE POULPE ET DE POMMES DE TERRE graines de fenouilles et oignon rouge caramélisé	14.9
1,4,8	BOULETTES DE SARDINES à la menthe	10.9
2	TARTARE DE CREVETTES ROUGES DE MAZARA	21.0
1,14	CALAMAR FRITS	13.9
4	VEAU SAUCE AU THONE	14.9

STREET FOOD

1,4,7	MUFFOLETTE (pain fait maison) À LA RICOTTA ET ANCHOIS x3	6.9
1,7,8	MUFFOLETTE (pain fait maison) À LA RICOTTA MORTADELLE ET PISTACHE DE BRONTE x3	6.9
1,4,7	PAIN FARCI (pain fait maison) tomates, anchois, fromage de caciocavallo de Raguse DOP	5.0
1,4,7	SFINCIONE PALERMITANO TRANCHE tomates de San Marzano DOP, tomates en tranche, anchois, chapelure grillée, fromage de caciocavallo de Raguse DOP, oignon de Giarratana, origan	5.0
1,4,7	SFINCIONE BAGHERESE TRANCHE ricotta, anchois, chapelure grillée, fromage de tuma, fromage de caciocavallo de Raguse DOP, oignon de Giarratana, origan	5.0
1,7	ARANCINE 2x mozzarella fiordilatte, jambon cuit de Parme, mortadelle, 2x ragout de porc noir des Nebrodi	5.9
	PANELLE	5.9

DEUXIEMES PLATS A BASE DE VIANDE

1	ENTRECOTE À LA PALERMITAINE de boeuf de Cinisara	17.9
	ENTRECOTE GRILLÉ de boeuf de Cinisara	17.9
1,7	ROULEAUX PIOPPO de boeuf de Cinisara jambon cuit, fromage de caciocavallo de Raguse DOP	16.9
1,7	ROULEAUX MEXICAIN porc noir des Nebrodi jambon cuit, fromage de caciocavallo de Raguse DOP, saucisson pimenté, chapelure grillé, paprika	16.9
1,7	ROULEAUX DE POULET bacon, fromage de tuma, jambon cuit	16.9
1,7,8	ROULEAUX DE BOEUF À L'ORANGE porc noir des Nebrodi orange, speck, noix, fromage de tuma	16.9
1,7	ROULEAUX DU PAYS de boeuf de Cinisara tomates séchées, fromage de caciocavallo de Raguse DOP, menthe, chapelure grillé	16.9

PLATEAU MIX DE VIANDE

1,7,8 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

48.8€

SALADE

SALADE MÉDITERRANÉENNE mesclun, petites tomates BIO, carottes, champignons 8.8€

SUPPLÈMENT

olives noires	2.0	4 thon fumée	4.0
7 fromage de caciocavallo	2.5	bresaola	3.0
7 fromage de scamorza fumée	2.5	4 thon à l'huile	2.5
7 mozzarella de bufflone DOP	3.0	4 maquereau à l'huile	3.0
7 burrata BIO	4.0	4 anchois à l'huile	2.0

PASTA

— Pâtes fraîches faites maison —

	PURÉE DE FÈVES DE LEONFORTE BIO ET FENOUIL SAUVAGE	12.9
7	BUSIATE SUD crème de petites tomates BIO, aubergines, fromage de stracciatella DOP, ricotta salée	17.9
7	BUSIATE A LA SAUCISSE, FRIARIELLI ET RICOTTE AU SAFFRON	17.9
3,7	TONNARELLI À LA CARBONARA	16.9
7	BUSIATE AU RAGOUT DE PORC NOIR DES NEBRODI ricotta aux fenouil sauvages, aubergine	17.9
4,8	BUSIATE AUX ANCHOIS anchois, pignons de pin, raisin secs, pâte de tomate, ail	13.9
4	TONNARELLI AUX SARDINES ET FENOUIL SAUVAGES	17.9
4	BUSIATE À L'ESPADON aubergines, petites tomates BIO, ail, menthe	19.9
14	TONNARELLI AUX PALOURDES	19.9
2,8	TONNARELLI AUX CREVETTES ROUGES DE MAZARA petites tomates BIO, fenouil sauvage, ail, pistache de Bronte	25.9

2,4,14 Tonnarelli aux fruits de mer

palourdes, espadon, calamar, poulpe, crevettes rouge de Mazara

28.8€

DEUXIEMES PLATS A BASE DE POISSONS

1,4	ESPADON À LA PALERMITAINE	18.9
4	ESPADON GRILLÉE	18.9
1,2,4,7	ROULEAUX D'ESPADON crevettes, tomates séchées, fromage de provola dolce des Madonies, fenouil sauvage, orange	19.9
4	FILET DE LOUP DE MER EN CROUTE DE POMME DE TERRE	19.9
4	FILET DE DAURADE EN CROUTE DE COURGETTE	19.9
2,7,14	CALAMAR FARCI crevettes, courgettes, champignons, fromage de provola dolce des Madonies, fenouil sauvage	21.9

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 à l'aigre douce	6.9

DESSERT DU JOUR 7€

FRUIT DU JOUR 5€

Pizza

1 "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 ←

7 MARGHERITA	tomates San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, basilic	8.5
4.7 NAPOLI	tomates San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, anchois, origan	11.5
7 PARMACOTTO	tomates San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, jambon cuit de Parme	13.5
7 PARMACRUDDO	tomates San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, jambon cuit de Parme, petites tomates BIO, écailles de Grana	15.5
7 DIAVOLA	tomates San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, saucisson pimenté	13.5
7 PARMIGIANA	tomates San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, aubergine, écailles de Grana, basilic	13.5
7 QUATTRO CANTI	tomates San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, champignons frais, olives noires à la calabraise, jambon cuit de Parme	15.5
4 ORTOLANA	tomates San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, champignons frais, courgettes, aubergines, petites tomates BIO	13.5
7 QUATTRO FORMAGGI	mozzarella fiordilatte, fromage de tuma, fromage de caciocavallo de Raguse DOP, gorgonzola	13.5
4.7 SFINCIONELLO PALERMITANO	tomates San Marzano DOP, tomates en tranche, anchois, chapelure grillée, fromage de caciocavallo de Raguse DOP, oignon de Giarratana, origan	13.5
4.7 SFINCIONELLO BAGHERESE	ricotta, anchois, chapelure grillée, fromage de Tuma, fromage de caciocavallo de Raguse DOP, oignon di Giarratana, origan	13.5

Torneria 1926

7 pesto au petites tomates BIO, mozzarella fiordilatte, burrata BIO, écailles de Grana, basilic	15.5€
---	-------

SUPPLÈMENT

8 noix	1.0	4 thon fumé	4.0
olives noires à la calabraise	2.0	jambon cuit de Parme	3.0
oignon rouge de Tropea	1.0	jambon cuit de Parme	4.0
aubergines frites	2.0	bresaola	4.0
zucchini frit	2.0	coppata de porc noir des Nebrodi	4.0
4 anchois marinés	2.0	saucisson Finocchiona	4.0
4 maquereau	4.0		

→ LES SPECIALES ←

4.7 SGOMBRO	tomates San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, maquereau, capres de Salina, oignon rouge de Tropea, olives noires à la calabraise	14.5
7 PICCANTELLA	tomates San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, oignon de Giarratana, saucisson pimenté, olives noires à la calabraise, piment	14.5
4.7 NAPOLI DOP	tomates San Marzano DOP, mozzarella de bufflonne DOP, anchois marinés, origan	13.5
7.8 BOLOGNA	mozzarella fiordilatte, mortadelle, burrata BIO, pistache de Bronte, zeste de citron	16.5
7.8 STRACCIATELLA BIO	mozzarella fiordilatte, petites tomates BIO, jambon cru de Parme DOP, mesclun, pistache de Bronte, fromage de stracciatella DOP	16.5
7 BUFALINA	tomates San Marzano DOP, mozzarella de bufflonne DOP, petites tomates BIO, basilic	12.5
7 PIZZA SUD	mozzarella de bufflonne DOP, friarielli (pousses de brocoli), petites tomates BIO, saucisse, zeste de citron	15.5
7 MAQUEDA	mozzarella de bufflonne DOP, coppata (saucisson italien et sarde) de porc noir des Nebrodi, cèpes, mesclun, petites tomates BIO	16.5
7 VALTELLINA	mozzarella de bufflonne DOP, petites tomates BIO, bresaola (viande de boeuf séchée), mesclun, écailles de Grana	16.5
7 CAMPANA	fromage de scamorza fumée de bufflonne, roasted potatoes, lard de porc noir des Nebrodi, poivre noir	14.5
7 FINOCCHIONA	tomates San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, saucisson Finocchiona, aubergine, burrata BIO	17.5
7 GRAN BISCOTTO	tomates San Marzano DOP, mozzarella de bufflonne DOP, jambon cuit Gran Biscotto Rovagnati, basilico	17.5
4.7.8 SAUMON	mozzarella fiordilatte, saumon fumé, fromage de stracciatella DOP, pistache de Bronte, CROÛTE FARCIE: mozzarella fiordilatte, saumon fumé	19.5

→ BOISSONS ←

EAU naturelle gazeuse 75 cl	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

→ CAFÉTÉRIA ←

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

→ BOISSONS BIO ←

27.5 cl

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

- 4€ -

→ APERITIFS ←

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

13 → BIÈRES ←

CORONA 33 cl	4.5
HEINEKEN 0.0 33 cl	4.5



BIRRA PALERMO fondée en 2012.
Une bière artisanale non filtrée et non pasteurisée, produit avec GRAINS SICILIENS.

33 cl

Special Export LAGER 4,5%	4.9
La ROSSA 4,5%	5.9
La IPA 5,5%	5.9
La STRONG LAGER 5,5%	5.9
La SENZA GLUTINE 5,3%	5.9
La BIANCA 4,5%	5.9
La SALINA Birra al sale 5,0%	5.9

→ GIN TONIC ←

GIN BULLDOG
& Fever-Tree Elderflower

- 13€ -

GIN TANQUERAY
& Fever-Tree Indian

- 13€ -

GIN HENDRICK'S
& Fever-Tree Indian

- 14€ -

GIN MARE
& Fever-Tree Mediterranean

- 14€ -

12 → VINS ←

- BLANC -

- ROUGE -

	Verre	Bouteille		Verre	Bouteille
Catarratto BIO	7.0	28.0	Nero d'Avola BIO	7.0	28.0
Grillo BIO	7.0	28.0	Syrah BIO	7.0	28.0
Inzolia BIO	7.0	28.0	Merlot BIO	7.0	28.0
Viogner BIO	7.0	28.0	Frappato BIO	7.0	28.0
Prosecco	7.0	28.0	Rose	7.0	28.0
Etna Bianco			Etna Rosso		
Carricante	9.0	38.0	Nerello Mascalese / Cappuccio	9.0	38.0

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.

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 le 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 le Reg. UE n. 1169/2011:

- Céréales contenant du gluten;
- Crustacés et produits à base de crustacés;
- Oeufs et produits à base d'oeufs;
- 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.



EXECUTIVE CHEF: *Girolamo Messina*

SUDANTICAFORNERIASICILIANA.IT
@sudanticaforneriasiciliana #sudanticaforneriasiciliana

ENTRADAS

9	CAPONATA DE BERENJENA	8.9
7,9	ROLLITOS DE BERENJENAS	9.8
7	TABLA DE CHACINAS Y QUESOS x2	27.9
4,7	BURRATA BIO boquerones, misticanza, tomate datterino BIO	12.9
4,7,12	ROLLITOS DE ATÚN AHUMADO con mozzarella de búfala y reducción de vinagre balsámico	15.9
1,4,8	SARDINAS AL BECCAFICO	8.9
9,14	ENSALADA DE PULPO Y PATATAS semillas de hinojo y cebolla roja caramelizada	14.9
1,4,8	ALBÓNDIGAS DE SARDINAS con salsa a la menta	10.9
2	TARTARE DE GAMBONES ROJO DE MAZARA	21.0
1,14	CALAMAR FRITOS	13.9
4	TERNERA EN SALSA DE ATHÚN	14.9

STREET FOOD

1,4,7	MONTADITO (pan casero) DE RICOTTA Y ANCHOA x3	6.9
1,7,8	MONTADITO (pan casero) DE RICOTTA MORTADELA Y PISTACHO DE BRONTE x3	6.9
1,4,7	PAN CUNZATO (pan casero) tomate, anchoa, queso caciocavallo ragusano DOP	5.0
1,4,7	SFINCIONE PALERMITANO REBANADA tomate san Marzano DOP, tomate a rodajas, anchoas, pan rallado tostado queso caciocavallo ragusano DOP cebolla di Giarratana orégano	5.0
1,4,7	SFINCIONE BAGHERESE REBANADA ricotta, boquerones, pan rallado tostado, queso tuma queso caciocavallo ragusano DOP cebolla di Giarratana orégano	5.0
1,7	ARANCINE mozzarella fiordilatte, jamón crudo de Parma DOP, mortadela x2 ragu de cerdo negro de los Nebrodi x2	5.9
	PANELLE	5.9

CARNES

1	ENTRECOT A LA PALERMITANA raza vaca Cinisara	17.9
	ENTRECOT A LA PLANCHA raza vaca Cinisara	17.9
1,7	ROLLITO PIOPPO raza vaca Cinisara jamón cocido, queso caciocavallo ragusano DOP	16.9
1,7	ROLLITO MEXICANOS cerdo negro de los Nebrodi jamón cocido, queso caciocavallo ragusano DOP chorizo picante, pan rallado tostado, pimentón	16.9
1,7	ROLLITO POLLO bacon, queso tuma, jamón cocido	16.9
1,7,8	ROLLITO NARANJA cerdo negro de los Nebrodi naranja, speck, nueces, queso tuma	16.9
1,7	ROLLITO DE GRANJERO raza vaca Cinisara tomate seco, queso caciocavallo ragusano DOP menta, pan rallado tostado	16.9

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

48.8€

ENSALADAS

ENSALADA MEDITERRÁNEA misticanza, tomate datterino BIO, zanahorias, setas 8.8€

ADICIONES

aceitunas negras	2.0	4 atún ahumado	4.0
7 queso caciocavallo	2.5	bresaola	3.0
7 queso scamorza ahumado	2.5	4 atún en aceite	2.5
7 mozzarella de búfala DOP	3.0	4 caballa en aceite	3.0
7 burrata BIO	4.0	4 anchoa en aceite	2.0

PASTA

— Pasta fresca hecha en casa —

	MACCO DE HABAS LARGAS DE LEONFORTE BIO E HINOJO SALVAJE	12.9
7	BUSIATE SUD crema de tomate datterino BIO, berenjena queso stracciatella DOP, ricotta salada	17.9
7	BUSIATE CON SALCHICHAS, GRELOS Y RICOTTA AL AZAFRÁN	17.9
3,7	TONNARELLI A LA CARBONARA	16.9
7	BUSIATE AL RAGU DE CERDO NEGRO DE LOS NEBRODI ricotta de hinojo salvaje, berenjanas	17.9
4,8	BUSIATE A LA ANCHOA anchoa, piñones, pasas de uva, paté de tomate, ajo	15.9
4	TONNARELLI CON SARDINA E HINOJO SALVAJE	17.9
4	BUSIATE CON PEZ ESPADA berenjena tomate datterino BIO, ajo, hierbabuena	19.9
14	TONNARELLI CON ALMEJAS	19.9
2,8	TONNARELLI CON GAMBONES ROJO DE MAZARA tomate datterino BIO, hinojo salvaje, ajo, pistacho de Bronte	25.9

Tonnarelli con mariscos

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

28.8€

PESCADOS

1,4	PEZ ESPADA A LA PALERMITANA	18.9
4	PEZ ESPADA A LA PLANCHA	18.9
1,2,4,7	ROLLITO DE PEZ ESPADA gambas, tomate seco queso provola dulce de la Madonna hinojo salvaje, naranja	19.9
4	FILETE DE LUBINA EN CROSTA DE PATATAS	19.9
4	FILETE DE DORADA EN CROSTA DE CALABACINES	19.9
2,7,14	CALAMAR RELLENO gambas, calabacines, setas queso provola dulce de la Madonna hinojo salvaje	21.9

GUARNICIONES

ACELGAS HERVIDAS	4.9
PATATAS AL HORNO	4.9
PATATAS FRITAS FRESCAS	4.9
PIMIENTOS DE POLIZZI GENEROSA en agridulce	5.9

DULCES DEL DÍA 7€

FRUTA DEL DÍA 5€

Pizza

1 "Masas fermentadas de forma natural 72 horas"

preparada con una mezcla de harinas de trigos antiguos sicilianos
molido a la piedra 🌾

RUSSÈLLO | TUMMINÌA | PERCIASÀCCHI

Chacinas
Rovagnati

→ LAS CLÁSICAS ←

7 MARGHERITA 🍷 tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, albahaca	8.5
4.7 NAPOLI tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, anchoa, orégano	11.5
7 PARMACOTTO tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, jamón cocido de Parma	13.5
7 PARMACRUDO tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte jamón crudo de Parma DOP, tomate datterino BIO, escama de queso Grana ...	15.5
7 DIAVOLA tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, chorizo picante	13.5
7 PARMIGIANA 🍷 tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte berenjena, escama de queso Grana, albahaca	13.5
7 QUATTRO CANTI tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte setas frescas, aceitunas negras de Calabria, jamón cocido de Parma	15.5
4 ORTOLANA 🍷 tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte setas frescas, calabacines, berenjenas, tomate datterino BIO	13.5
7 QUATTRO FORMAGGI mozzarella fiordilatte, queso tuma queso caciocavallo ragusano DOP 🍷 gorgonzola	13.5
4.7 SFINCIONELLO PALERMITANO tomate San Marzano DOP, tomate en rodajas, boquerones, pan rallado tostado queso caciocavallo ragusano DOP 🍷 cebolla de Giarratana 🍷 orégano	13.5
4.7 SFINCIONELLO BAGHERESE ricotta, pan rallado tostado boquerones, queso tuma, queso caciocavallo ragusano DOP 🍷 cebolla de Giarratana 🍷 orégano	13.5

Torneria 1926

7 pesto de tomate datterino BIO, mozzarella fiordilatte burrata BIO, escama de queso Grana, albahaca 🍷	15.5€
---	-------

ADICIONES

8 nueces	1.0	4 atún ahumado	4.0
aceitunas negras calabresas	2.0	jamón cocido de Parma	3.0
cebolla roja de Tropea	1.0	jamón crudo de Parma DOP	4.0
berenjena frita	2.0	bresaola	4.0
calabacín frito	2.0	panceta de cerdo negro de los Nebrodi	4.0
4 boquerones	2.0	salami Finocchiona	4.0
4 caballa	4.0		

→ ESPECIALES ←

4.7 SGOMBRO tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte caballa, alcaparras de Salina 🍷 cebolla roja de Tropea 🍷 aceitunas negras calabresas	14.5
7 PICCANTELLA tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte cebolla de Giarratana 🍷 chorizo picante, aceitunas negras calabreses cayena, orégano	14.5
4.7 NAPOLI DOP tomate San Marzano DOP mozzarella de búfala DOP, boquerones, orégano	13.5
7.8 BOLOGNA mozzarella fiordilatte, mortadela burrata BIO, pistacho de Bronte 🍷 ralladura de limón	16.5
7.8 STRACCIATELLA BIO mozzarella fiordilatte tomate datterino BIO, jamón crudo de Parma DOP misticanza, pistacho de Bronte 🍷 queso stracciatella DOP	16.5
7 BUFALINA 🍷 tomate San Marzano DOP mozzarella de búfala DOP, tomate datterino DOP, albahaca	12.5
7 PIZZA SUD mozzarella de búfala DOP, grelos tomate datterino BIO, salchicha, burrata BIO	15.5
7 MAQUEDA mozzarella de búfala DOP, panceta de cerdo negro de los Nebrodi setas porcini, misticanza, tomate datterino BIO	16.5
7 VALTELLINA mozzarella de búfala DOP, tomate datterino BIO bresaola, misticanza, escama de queso Grana	16.5
7 CAMPANA queso scamorza ahumado de búfala, patatas al horno panceta de cerdo negro de los Nebrodi, pimienta negra	14.5
7 FINOCCHIONA tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte salami Finocchiona, berenjena, ricotta de búfala	17.5
7 GRAN BISCOTTO tomate San Marzano DOP mozzarella de búfala DOP, jamón Gran Biscotto Rovagnati, albahaca	17.5
4.7.8 SALMÓN mozzarella fiordilatte, salmón ahumado queso stracciatella DOP, pistacho de Bronte 🍷 CORTEZA RELLENA: mozzarella fiordilatte, salmón ahumado	19.5

→ BEBIDAS ←

AGUA naturale carbonatada 75 cl	3.0
COCA COLA 25 cl	3.0
COCA COLA ZERO 25 cl	3.0
AGUA TÓNICA 20 cl	3.0
GINGER BEER 20 cl	3.0

→ CAFETERÍA ←

CAFÈ EXPRESO	2.0
CAFÈ CORTADO	2.5
CAFÈ DESCAFEINADO	2.5
CAPUCHINO	4.0
CAFÈ AMERICANO	4.0
TEA INFUSIONES	4.0

→ BEBIDAS BIO ←

27.5 cl

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

- 4€ -

→ APERITIVOS ←

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

13 → CERVEZA ←

CORONA 33 cl	4.5
HEINEKEN 0.0 33 cl	4.5



BIRRA PALERMO fundada en 2012.
Una cerveza artesanal,
sin filtrar ni pasteurizar,
elaborada con GRANOS SICILIANOS.

33 cl

Special Export LAGER 4,5%	4.9
La ROSSA 4,5%	5.9
La IPA 5,5%	5.9
La STRONG LAGER 5,5%	5.9
La SENZA GLUTINE 🍷 5,3% ...	5.9
La BIANCA 4,5%	5.9
La SALINA Birra al sale 5,0%	5.9

→ GIN TONIC ←

GIN BULLDOG
🍷 Fever-Tree Elderflower

- 13€ -

GIN TANQUERAY
🍷 Fever-Tree Indian

- 13€ -

GIN HENDRICK'S
🍷 Fever-Tree Indian

- 14€ -

GIN MARE
🍷 Fever-Tree Mediterranean

- 14€ -

12 → VINO ←

- BLANCO -

- TINTO -

	Copa	Botella		Calice	Botella
Catarratto BIO	7.0	28.0	Nero d'Avola BIO	7.0	28.0
Grillo BIO	7.0	28.0	Syrah BIO	7.0	28.0
Inzolia BIO	7.0	28.0	Merlot BIO	7.0	28.0
Viogner BIO	7.0	28.0	Frappato BIO	7.0	28.0
Prosecco	7.0	28.0	Rosé	7.0	28.0
Etna Bianco			Etna Rosso		
Carricante	9.0	38.0	Nerello Mascalese / Cappuccio	9.0	38.0

CUBIERTO: 2.5€

🌾 kilómetro cero 🌱 vegano 🍃 vegetariano 🍷 sin gluten



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

El producto adquirido fresco fue sometido a un tratamiento preventivo de recuperación mediante congelación.
de conformidad con lo dispuesto en el Reg. CE 853/2004, anexo III, sección VIII, capítulo 3, letra D, punto 1.

A falta de producto fresco se podrá utilizar un producto congelado en origen,
por lo tanto, le invitamos a ponerse en contacto con el responsable de la sala.
para tener toda la información relativa al producto que desees.

- Alérgenos alimentarios según el Reg. UE n.1169/2011:
- Cereales que contengan gluten;
 - Crustáceos y productos a base de crustáceos;
 - Huevos y productos a base de huevo;
 - Pescado y productos a base de pescado;
 - Cacahuets y productos a base de cacahuets;
 - Soja y productos a base de soja;
 - Leche y sus derivados;
 - Frutos de cáscara;
 - Apio y productos derivados;
 - Mostaza y productos derivados;
 - Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo;
 - Dióxido de azufre y sulfitos;
 - Altramuces y productos a base de altramuces;
 - Moluscos y productos a base de moluscos.