



SICILIA

No Limits

26,50€*

29,50€*
WEEKEND
E FESTIVI

ORDINA LE PORTATE CHE VUOI,
QUANTE VOLTE VUOI

**UNA SOLA REGOLA:
MANGIA TUTTO!**

*dolci, bevande e coperto esclusi

À la carte

10° anniversario

-30%

DI SCONTO
SUL MENU
À LA CARTE

Business

— LUNCH —

PRANZO
DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

1 PORTATA 9€

2 PORTATE 14€

3 PORTATE 17€

coperto incluso



PARMIGIANA – ~~14~~ **9,80**

Melanzane fritte, salsa di pomodoro, basilico fresco, aglio, pesto di basilico con Grana Padano, Provolone, uova



CAPONATA – ~~11~~ **7,70**

Melanzane, peperoni, passata di pomodoro, basilico fresco, aglio, cipolla, carote, sedano, olive, uvetta, aceto, mandorle



PANELLE TRADIZIONALI – ~~10~~ **7**

Frittelle di farina di ceci ed aromi naturali

CROCCHETTE POLLO – ~~12~~ **8,40**

Crocchette Pollo Artigianali serviti con maionese alla menta

"LA TAVOLA CALDA" – ~~16~~ **11,20**

Piccola degustazione dei migliori prodotti della rosticceria siciliana, olive e melanzane a filetti

TRIPPA FRITTA – ~~13~~ **9,10**

Trippa precedentemente cotta a bassa temperatura, infarinata e fritta

La pasta



PASTA NCACIATA – ~~14~~ 9,80

Ragù carni siciliane, salsa di pomodoro, provola iblea, piselli, cipolla, carota, sedano, grana padano, uova sode, prosciutto cotto

MACCHERONCINI ALLA NORMA – ~~14~~ 9,80

Melanzana fritte, salsa di pomodoro, ricotta infornata e basilico

TIMBALLO DI ANELLETTI – ~~14~~ 9,80

Melanzane fritte, passata di pomodoro, basilico, ragù misto di carni siciliane, besciamelle, provola iblea, uova, grana padano



BUSIATE CON PESTO DI PISTACCHI DOP – ~~16~~ 11,20

Trafilate al bronzo

CLASSICA – ~~13,50~~ **9,50**

Fettine di girello scelto di manzo con un ripieno di mollica di pane condita con grana padano DOP stagionato per più di 20 mesi, pecorino siciliano e formaggio filante

PISTACCHIO DI BRONTE – ~~14,50~~ **10,20**

Fettine di lonza di maialino nero scelto, con un ripieno di mollica di pane, condita con formaggio cremoso e con pesto, farina e granella di pistacchio verde di Bronte DOP

NERO DEI NEBRODI – ~~13,50~~ **9,50**

Fettine di pancetta tesa di suino nero dei Nebrodi con un ripieno di mollica di pane condita con grana padano DOP stagionato per più di 20 mesi, pecorino siciliano e formaggio filante



MELANZANE – ~~13,50~~ **9,50**

Fettine di melanzane grigliate con un ripieno della loro crema e di mollica di pane condita con grana padano DOP stagionato per più di 20 mesi, pecorino siciliano e formaggio filante

POLLO – ~~13,50~~ **9,50**

Fettine di pollo italiano con un ripieno di mollica di pane condita con grana padano DOP stagionato per più di 20 mesi, pecorino siciliano e formaggio filante

CLASSICA *senza glutine* – ~~13,50~~ **9,50**

Fettine di girello scelto di manzo con un ripieno di mollica di pane condita con grana padano DOP stagionato per più di 20 mesi, pecorino siciliano e formaggio filante

POLLO *senza glutine* – ~~13,50~~ **9,50**

Fettine di pollo italiano con un ripieno di mollica di pane condita con grana padano DOP stagionato per più di 20 mesi, pecorino siciliano e formaggio filante

POLPETTE ALLA SICULA – ~~15,50~~ **10,90**

Polpettine di trita scelta di manzo “Carni di Sicilia”, cotte lungamente nella passata di pomodoro con pecorino siciliano, Grana Padano DOP, uova

SALSICCIA CONDITA – ~~15,50~~ **10,90**

Salsicci condita con pomodoro, provola dei Nebrodi, scarola riccia, semi di finocchietto selvatico

COTOLETTE ALLA PALERMITANA – ~~15,50~~ **10,90**

Carne di pollo italiano bio siciliano, panatura bio (pangrattato biologico di grani antichi siciliani bio moliti a pietra), acqua, caciocavallo palermitano

COTOLETTE ALLA MESSINESE – ~~17~~ **11,90**

Cotoletta di carne di manzo con panatura aromatizzata agli aromi siciliani

CORDONBLEU POLLO *senza glutine* – ~~15,50~~ **10,90**

Carne di pollo italiano bio siciliano, provola iblea e prosciutto cotto

Per accompagnare



CROCCHETTE DI PATATE ARTIGIANALI – ~~7,50~~ 5,30

Con un'anima di formaggio filante

CLASSICO – ~~8~~ 5,60

Patate affumicate al legno di quercia

DEI NEBRODI – ~~8,50~~ 6

Patate affumicate al legno di quercia, guanciale di nero dei Nebrodi

BRONTESE – ~~9,50~~ 6,70

Patate affumicate al legno di quercia, pesto di Pistacchio verde di Bronte DOP

PATATE AL FORNO – ~~7~~ 4,90

Patate a fette con rosmariano

PATATINE FRITTE – ~~7~~ 4,90

INSALATA – ~~6,50~~ 4,60

PURE'

(ricetta della nonna)

Dalla pasticceria



CANNOLO CLASSICO – ~~7,50~~ **5,30**

Ricotta di pecora siciliana 100% e zucchero a velo

CASSATELLE DI RICOTTA VERDI – ~~8~~ **5,60**

Ricotta di pecora siciliana 100% e zucchero a velo

TORTA A VELI CIOCCOLATO – ~~8,50~~ **6**

TORTA A VELI PISTACCHIO – ~~8,50~~ **6**

TORTA BRONTELLA – ~~8,50~~ **6**

Per bere

BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE BOTTIGLIA 33CL – 5

BIRRA MESSINA RICETTA CLASSICA BOTTIGLIA 33CL – 4,5

COCA COLA 33CL – 3,5

COCA COLA ZERO 33CL – 3,5

ACQUA 0,5CL – 2

AMARI E LIQUORI – 5

CAFFÈ E DEK – 1,5

coperto, servizio e pane 3

€ Prezzi espressi in euro

“PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO”

SICILIA

No Limits

26,50€*

29,50€*
WEEKEND
& HOLIDAYS

**ALL YOU
CAN EAT!**

*desserts, drinks and cover charge excluded

À la carte

10th anniversary

-30%

OFF ON
THE **MENU**
À LA CARTE

Business

— **LUNCH** —

1 DISH **9€**

2 DISHES **14€**

3 DISHES **17€**

LUNCH
FROM MONDAY TO FRIDAY

cover charge included

Starter



SICILIAN PARMIGIANA – ~~14~~ 9,80

Millefeuille of fried purple eggplant with tomato sauce, "Vastedda" cheese, and Grana Padano PDO cheese aged 20+ months



EGGPLANT CAPONATA – ~~11~~ 7,70

Fried eggplant, tomato sauce, capers from Salina, pinenuts, green olives, onion, celery and EVO oil



TRADITIONAL PANELLE – ~~10~~ 7

with chickpea flour and natural flavourings

CHICKEN CROQUETTES – ~~12~~ 8,40

Artisan Chicken Croquettes served with mint mayonnaise

"LA TAVOLA CALDA" – ~~16~~ 11,20

Small tasting of the best Sicilian rotisserie products, olives and fillets of aubergines

FRIED TRIPE – ~~13~~ 9,10

Tripe previously cooked at low temperature, floured and fried

Pasta



PASTA NCACIATA – ~~14~~ 9,80

Sicilian meat ragù, tomato sauce, Iblean provola, peas, onion, carrot, celery, grana padano, boiled eggs, cooked ham

SPAGHETTI AND AUBERGINE ROLLERS – ~~14~~ 9,80

Fried eggplant, tomato sauce, baked ricotta, and basil

TIMBALLO DI ANELLETTI – ~~14~~ 9,80

Fried aubergines, tomato sauce, basil, mixed Sicilian meat ragout, bechamel, provola iblea, eggs, grana padano



BUSIATE WITH PDO PISTACHIO PESTO – ~~16~~ 11,20

Bronze drawn

Le braciòle messinesi



CLASSICA – ~~13,50~~ 9,50

rolls of selected beef meat stuffed whit breadcrumbs and melted cheese, sicilan pecorino cheese and grana padano DOP cheese ages 20+ months

BRONTE PISTACHIO – ~~14,50~~ 10,20

rolls of selected pork loin stuffed whit breadcrumbs and creamy cheese,pesto,flour, and granulated green bronte pistachio DOP

NERO DEI NEBRODI – ~~13,50~~ 9,50

rolls of selected nebrosdi black pork bacon stuffed whit breadcrumbs and melted cheese, sicilan pecorino cheese and grana padano DOP cheese ages 20+ months



EGGPLANT – ~~13,50~~ 9,50

eggplant slice grilled and stuffed whit breadcrumbs and melted cheese, sicilan pecorino cheese and grana padano DOP cheese ages 20+ months

CHICKEN – ~~13,50~~ 9,50

rolls of selected italian chicken bio, stuffed whit breadcrumbs and melted cheese, sicilan pecorino cheese and grana padano DOP cheese ages 20+ months

CLASSICA *gluten free* – ~~13,50~~ 9,50

rolls of selected beef meat stuffed whit breadcrumbs and melted cheese, sicilan pecorino cheese and grana padano DOP cheese ages 20+ months

CHICKEN *gluten free* – ~~13,50~~ 9,50

rolls of selected italian chicken bio, stuffed whit breadcrumbs and melted cheese, sicilan pecorino cheese and grana padano DOP cheese ages 20+ months

POLPETTE ALLA SICULA – ~~15,50~~ **10,90**

Meatballs with tomato sauce

SALSICCIA CONDITA – ~~15,50~~ **10,90**

Coarsely chopped sausage (about 180 gr) at knifepoint, seasoned with wild fennel seeds, tomato, provolone cheese, salt and pepper

COTOLETTE ALLA PALERMITANA – ~~15,50~~ **10,90**

Organic Sicilian Italian chicken meat, organic breadcrumbs (organic breadcrumbs from organic stone-milled ancient Sicilian grains) water, Palermo caciocavallo cheese

COTOLETTE ALLA MESSINESE – ~~17~~ **11,90**

Meat cutlet with mixed salads

CORDONBLEU CHICKEN *gluten free* – ~~15,50~~ **10,90**

Organic Sicilian Italian chicken meat, lblean provola and cooked ham

Side dishes



MASHED POTATOES *(grandma's recipe)*

ARTISANAL POTATO CROQUETTES – ~~7,50~~ **5,30**

with a core of melted cheese

CLASSIC – ~~8~~ **5,60**

Potatoes smoked on oak wood

NEBRODI – ~~8,50~~ **6**

Potatoes smoked on oak wood, crispy Nebrodi Black Pork bacon

BRONTESE – ~~9,50~~ **6,70**

Potatoes smoked in oak wood, green Bronte pistachio pesto PDO

BAKED POTATOES – ~~7~~ **4,90**

FRIED POTATOES – ~~7~~ **4,90**

SALAD MIX – ~~6,50~~ **4,60**

Desserts



CANNOLO CLASSICO – ~~7,50~~ **5,30**

Ricotta di pecora siciliana 100% e zucchero a velo

CASSATA – ~~8~~ **5,60**

Ricotta di pecora siciliana 100% e zucchero a velo

CHOCOLATE CAKE – ~~8,50~~ **6**

PISTACHIO CAKE – ~~8,50~~ **6**

BRONTELLA CAKE – ~~8,50~~ **6**

Drinks

MESSINA BEER CLASSIC RECIPE, BOTTLE 33 CL – 5

DRAFT MESSINA BEER WITH SALT CRISTALS, BOTTLE – 4,5

COCA COLA 33CL – 3,5

COCA COLA ZERO 33CL – 3,5

NATURAL/SPARKLING WATER 0,5CL – 2

BITTERS AND LIQUEURS – 5

COFFEE – 1,5

table, service and bread 3

€ Prices expressed in euros

“FOR ANY INFORMATION ON SUBSTANCES AND ALLERGENS, YOU CAN CONSULT THE APPROPRIATE DOCUMENTATION THAT WILL BE PROVIDED, ON REQUEST, BY THE STAFF ON DUTY”

