

scegli il tuo menù



Sicilia "No Limits"

UNA SOLA REGOLA:
MANGIA TUTTO!

26,50*

WEEKEND &
FESTIVI

29,50*

*dolci, bevande e coperto esclusi
per weekend con venerdì incluso



10

ANNIVERSARIO*

*bevande e coperto esclusi

Business Lunch*

1 PORTATA 9 €

2 PORTATE 14 €

3 PORTATE 17 €

*coperto incluso

Cocktails • 8

SPRITZ LIMONCELLO

NEGRONI

SPRITZ APEROL o CAMPARI

NEGRONI SICILIANO

MOSCOV MULE

NEGRONI SBAGLIATO

LONDON MULE

AMERICANO

GIN TONIC

VODKA LEMON

Aperitivo Siciliano €10

*Drink + piccola degustazione prodotti Siciliani
tutti i giorni dalle 18:30 alle 20:00*



Antipasti tipici

Parmigiana • 14

Melanzane fritte, salsa di pomodoro, basilico fresco, aglio, pesto di basilico con Grana Padano, Provola iblea, uova
7-3-8

Caponata • 11

Melanzane, peperoni, passata di pomodoro, basilico fresco, aglio, cipolla, carote, sedano, olive, uvetta, aceto, mandorle
8-9

Panelle Tradizionali • 10

Frittelle di farina di ceci ed aromi naturali

Crocchette di Pollo • 12

Crocchette Pollo Artigianali serviti con maionese alla menta
1-7-3

Trippa Fritta • 13

Trippa precedentemente cotta a bassa temperatura, infarinata e fritta
1

Box Tavola Calda • 16

5 pezzi di rosticceria tradizionale
7-1-6-9-8

La Pasta Siciliana

Pasta Ncaciata • 14

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

7-1-9-3-12

Maccheroncini alla Norma • 14

Melanzana fritte, salsa di pomodoro, ricotta infornata e basilico

1-7

Timballo di Anelletti • 14

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

7-1-3-8-9-12

Busiate fresche con pesto di Pistacchio • 16

Pasta trafilata al Bronzo con Pesto di Pistacchio di Bronte DOP

7-1-6

Braciole Messinesi...le nostre!!!

Classica • 13,5 (ANCHE SENZA GLUTINE) 7

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 7-1

Pistacchio di Bronte • 14,5

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 7 - 1 - 8 - 6

Nero dei Nebrodi • 13,5

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 7-1

Melanzane • 13,5

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 7-1

Pollo • 13,5 (ANCHE SENZA GLUTINE) 7

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 7-1

Dalla Cucina tradizionale

Polpette alla Sicula • 15,5

Polpettine di trita scelta di manzo "Carni di Sicilia", cotte lungamente nella passata di pomodoro con pecorino siciliano, Grana Padano DOP, uova 7-1-3

Salsiccia Condita • 15,5

Salsicci condita con pomodoro, provola dei Nebrodi, scarola riccia, semi di finocchietto selvatico 7

Bistecca di pollo • 15,5

Sovracoscia di pollo italiano bio siciliano marinato con aromi della tradizione siciliana.

Costoletta alla Ragusana • 15,5

Cotoletta con carne di suino nero dei Nebrodi farcita con uova, pecorino e cipolla. 7-1-3

Cordon Bleu di Pollo • 15,5 (SENZA GLUTINE)

Carne di pollo italiano bio siciliano, provola iblea e prosciutto cotto 7-3

Per accompagnare...

Crocchette di patate tradizionali • 7,5 7-1-3

Classico • 8 7

Purè della nonna
affumicato al legno
di quercia

Dei Nebrodi • 8,5
con guanciale di nero dei Nebrodi 7

Brontese • 9,5
con pesto di Pistacchio verde di Bronte DOP 7-8-6-1

Patate al forno • 7

Patate Fritte • 7

Insalata mista • 6,5

Pasticceria Sicula

CANNOLO SICILIANO • 7,5

7-8-1

CASSATINE PALERMITANE • 8

7-8-1-3-6

TORTA A VELI AL CIOCCOLATO • 8,5

7-8-1-3

TORTA A VELI AL PISTACCHIO • 8,5

7-8-1-3

TORTA BRONTELLA • 8,5

7-8-1-3

da bere...

¹² Birra Messina cristalli di sale 33cl • 5

¹² Birra Messina ricetta Classica di sale 33cl • 4,5

¹² Coca Cola / Coca Cola Zero 33cl • 3,5

Acqua 70cl • 3,5

Amari & Liquori • da 5

Caffè • 1,5

Vini Rossi¹²



SURYA • 23

100% Nero D'avola,
Principi di Butera

FRAPPATO • 24

100% Frappato,
MandraRossa

BUTIRAH • 28

100% Syrah,
Principi di Butera

SENTIERO DELLE GERLE • 38

100% Neretto Mascalese,
MandraRossa

SIMPOSIO, • 46

65% Cab. Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot,
Principi di Butera

Vini Bianchi¹²



SURYA • 23

100% Inzolia,
Principi di Butera

ZIBIBBO SECCO • 24

100% Moscato d'Alessandria,
MandraRossa

DIAMANTI • 26

100% Grillo,
Principi di Butera

URRA DI MARE • 28

100% Sauvignon Blanc,
MandraRossa

SENTIERO DELLE GERLE • 38

Etna Bianco,
MandraRossa

Vini Rosati ¹²



ROSÈ TERRE DI SICILIA • 25

Uve autoctone a bacca rossa,
MandraRossa

CALAMOSSA • 26

Uve autoctone a bacca rosse, vino frizzante,
MandraRossa

Vini da Dessert

PASSITO DI PANTELLERIA • 7

CORIDUCI • 10

Bollicine ¹²



NERO LUCE • 23

100% Nero D'avola,
Principi di Butera

DEL QUANTA • 30

100% Chenin Blanc,
MandraRossa

PAS DOSE' • 45

100% Nero d'Avola, Blanc de Noirs,
Principi di Butera

TERZAVIA, CUVÉE VS EXTRA BRUT • 60

100% Grillo, Metodo Classico,
Marco De Bartoli

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)


 @braciosicilianbites

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Anygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

“Per favore, non chiamatele involtini!”

Ci sono secoli di storia dietro quelle che alcuni osano chiamare "fettine di carne arrotolate".

Partiamo dunque dal nome: si chiamano "braciole" per il modo in cui venivano cotte, alla brace, appunto, che doveva colorirle e renderle croccanti senza far asciugare la carne. Nell'antichità si mangiavano attorno ad un fuoco, in epoca barocca, accompagnate da fiumi di vino rosso e da racconti leggendari.

Già a quei tempi, pensate, erano uno dei piatti preferiti dai siciliani e furono gli spagnoli a farle conoscere agli abitanti della Trinacria nel XVI secolo; leggende raccontano che proprio la Regina Giovanna di Spagna - detta "la folle" - ne fosse ghiottissima, tanto da avere assunto a corte una decina di cuochi arruolati esclusivamente per la preparazione delle "braciole della Regina".

Fu proprio uno di questi cuochi - amante della Regina Giovanna - a portare la ricetta dell'involantino sull'isola dovendo fuggire in fretta dalla furia di Carlo D'Asburgo (nipote di Giovanna e legittimo erede al trono di Spagna) sconvolto dalla notizia della relazione segreta della madre con un semplice cuoco.

Fu così che il popolo messinese ebbe la possibilità di assaggiarle e ne rimase estasiato, decidendo di adottarle e poi di "personalizzarle" per renderle uniche, attraverso un condimento speciale che ancora oggi è rimasto lo stesso di cinque secoli fa.

Oggi quelle "fettine di carne" arrotolate come un involtino sono diventate un prodotto tipico della cucina dell'isola - dunque famose in tutta la Sicilia - ma solo quelle "messinesi" hanno mantenuto nel tempo l'antica ricetta mantenendo immutato il loro sapore leggendario che, dal 9 Novembre 2013 potrete gustare nel primo punto vendita di Milano”

