



SIKULO
vivere di gusto

Partnership Sikulo X Travel Agency

Esperienze enogastronomiche autentiche a Palermo,
pensate per i vostri pacchetti



INTRODUZIONE

Palermo vive a tavola

Il sapore autentico della Sicilia, integrato nel vostro viaggio

Palermo non è solo una destinazione: è un intreccio di storie, profumi e tradizioni che vivono soprattutto a tavola. È tra i vicoli del centro storico, nei mercati e nelle cucine che il viaggio si trasforma in esperienza.

Con **Sikulo**, il momento del pasto diventa una vera tappa del percorso: un'occasione per entrare in contatto autentico con la cultura siciliana, attraverso piatti iconici, materie prime del territorio e un'accoglienza pensata per un pubblico internazionale.

Il nostro obiettivo: ospitalità d'eccellenza

Offrire esperienze enogastronomiche autentiche,
facilmente integrabili nei vostri pacchetti,
con una gestione operativa semplice e affidabile.



Tre anime, un'unica proposta

Una struttura pensata per rispondere a ogni esigenza del tour operator, dalla sosta veloce all'esperienza immersiva.



Sikulo Bistrot

La nostra storica sede, il locale che non dorme mai: colazioni siciliane ed internazionali, brunch, gastronomia, ristorante e la sera anche pizzeria.

Aperto tutti i giorni dell'anno, da mattina a sera

Sikulo Emporio

Ristorante immerso nella nostra vasta enoteca, dedicato a eventi privati, gruppi e laboratori, a soli 60mt. dal Bistrot.

Ideale per accoglienza gruppi, cooking class e momenti conviviali

Sikulo al Volo

Corner street food e gastronomia siciliana. Perfetto per soluzioni rapide e dinamiche durante tour ed escursioni.

La Sicilia da assaggiare in movimento

✓ Staff qualificato per clientela internazionale

✓ Gestione strutturata dei gruppi

✓ Ampia capacità ricettiva



MENÙ CONCORDATI

Percorsi gastronomici per raccontare la Sicilia

Qualità, tempi certi e soddisfazione del cliente finale — a partire da €15 p.p.

Menù Assaggi di Sicilia



*Un unico piatto 5 assaggi
tra i sapori più autentici di Palermo:*

Anelletti al forno

con ragù di carne alla palermitana e piselli

-

Involtino di maiale

con ripieno alla siciliana e patate al forno al rosmarino

-

Caponata della Tradizione

melanzane fritte, salsa, sedano, cipolle, olive,
capperi e scaglie di mandorle

-

Verdure di stagione

cotte al vapore

-

Crocchettone

di patate e scamorza

-

Acqua inclusa

15€ p.p.

Menù Origini



3 portate

2 antipasti + un primo o un secondo + dessert.

Frittura di Terra

chips fresche, verdure croccanti, crocchette di latte e panelle al lime

-

Caponata della Tradizione

melanzane fritte, salsa, sedano, cipolle, olive, capperi e scaglie di
mandorle

-

La nostra Norma

pasta fresca con pomodoro San Marzano, coulis di datterino giallo,
pesto di basilico, melanzane fritte e ricotta salata

oppure

Involtino di maiale

con ripieno alla siciliana e patate al forno al rosmarino

-

Cannolo piccolo alla ricotta

-

Acqua e caffè inclusi

25€ p.p.

Menù Mediterraneo



4 portate

2 Antipasti + 1 primo + 1 secondo + dessert

Mangia e Bevi

Cipollotto avvolto in pancetta con fonduta di pecorino

Pomi di Cacio

Crocchette di caciocavallo su crema di datterino giallo, cipolla e acciughe

Anelletti della Tradizione

pasta al forno con ragù di carne alla palermitana e piselli

Pollo CBT

con crema di carote, salsa al limone e scalogno croccante

Cannolo alla Ricotta

Acqua e caffè inclusi

35€ p.p.

Menù Sikulo



4 portate

A base di pesce: 2 Antipasti + 1 primo + 1 secondo + dessert.

Caponata Bianca di Spada

Melanzane, pesce spada, pomodorini confit, cipolla rossa

Polpettine di Sarde

con uvetta, pinoli e finocchietto,

Busiate d'Amare

pasta fresca con gambero, pomodorini e pesto di pistacchio

Involtini di Pesce Spada agli Agrumi di Sicilia

con passolina, cipolla e pinoli su purea di finocchio e arancia

Cassata

Acqua e caffè inclusi.

45€ p.p.

Street Food Experience - Travel Box



Una proposta autentica, perfetta per tour dinamici, escursioni e transfer

Arancina

-

Pane Panelle e Crocchè

-

Trancio Sfincione

-

Acqua 0.5lt

Una soluzione pratica per vivere lo street food palermitano in modo semplice e immediato.

12€ p.p.

Colazioni e Bakery



Degustazione tipica siciliana: selezione di dolci e prodotti realizzati dai nostri pasticceri

Biscottini di Mandorle e Pistacchio

-

Connolo con ricotta piccolo

-

Granita o gelato e Brioches

-

1 Bevanda

Caffè, cappuccino, tè, spremuta,

Ideale come welcome experience o attività soft per gruppi in arrivo a Palermo.

12€ p.p.



ESPERIENZE

Esperienze da vivere

Proposte immersive che trasformano il cliente da spettatore a protagonista della cultura siciliana - a partire da 80€ dispense, grembiule e calice di vino inclusi.

Scopri le nostre cooking class:

- **L'arte della pasta fresca** - 90€ p.p.
- **L'arte della Pizza** - 90€ p.p.
- **L'arte dell'Arancina** - 80€ p.p.

[GUARDA I VIDEO](#)



COOKING CLASS



Introduzione teorica

Ogni laboratorio si apre con una prima fase dedicata alla teoria, supportata da dispense chiare e approfondite.



Esperienza pratica

Si passa poi all'attività operativa: è il momento di "mettere le mani in pasta" e sperimentare in prima persona.



Realizzazione individuale

Ogni partecipante crea il proprio prodotto, applicando le tecniche apprese durante il laboratorio.



Condivisione finale

Il percorso si conclude attorno a una conviviale tavolata, dove si brinda e si degustano tutti insieme i prodotti realizzati

Condizioni Operative & Plus per le Agenzie

Una partnership strutturata per semplificare il vostro lavoro e garantire la massima qualità al cliente finale.

20

Pax minimo

Per ristorante e travel box

10

Pax minimo

Per cooking class

50+

Scontistiche dedicate

Per gruppi superiori a 50 pax

3

Format disponibili

Bistrot, Emporio, Al Volo

✓ Menù cartaceo disponibile in varie lingue

✓ Possibilità di personalizzazione menù

con logo agenzia

✓ Gestione fluida - tempi garantiti

✓ Offerta modulare: ristorante + experience + street food

✓ TripAdvisor Best of the Best - 1% migliori ristoranti del mondo

Un unico partner per più servizi, con riduzione della complessità operativa per la vostra agenzia.



SU MISURA

Pacchetti Personalizzati & Prossimi Passi

Questa proposta rappresenta una sintesi delle esperienze disponibili. Siamo pronti a costruire insieme la soluzione più adatta ai vostri gruppi e ai vostri target.

- **Pacchetti su misura**

Sviluppiamo proposte personalizzate in base alla tipologia del gruppo, alla durata del tour e alle preferenze del cliente finale.

- **Adattamento al vostro target**

Adattiamo le proposte ai vostri specifici segmenti di clientela, dalle famiglie ai gruppi corporate, dai viaggiatori culturali ai foodie.

- **Esperienze dedicate**

Costruiamo esperienze tematiche esclusive per la vostra agenzia, differenziando la vostra offerta sul mercato.

- **Call di approfondimento**

Saremo lieti di organizzare una call per definire insieme le migliori soluzioni e avviare la collaborazione.

Iniziamo insieme

Siamo pronti ad accogliere i vostri gruppi e a costruire con voi un'offerta gastronomica autentica e indimenticabile.



Email

info@sikulo.it



Telefono

+39 3381489491

Palermo non si racconta. Si assaggia. Con Sikulo, ogni pasto diventa un ricordo del viaggio.

