



SIKULO
BISTROT
UMORI & SAPORI



MENÙ FESTIVITÀ NATALIZIE 2025 - ASPORTO E DOMICILIO

ANTIPASTI

CARCIOFO CÀ TAPPA

Con ripieno della tradizione e fonduta di Pecorino.
4€ **Con Tartufo nero**. 7€

TORTINO DI ZUCCA

Con Zucca e Patate arricchito da una fonduta di Scamorza Affumicata e Guanciale croccante. 4€

MANGIA & BEVI

Involtoni di Suino e Cipollotto, con Patate Fresche triple cook e fonduta di Pecorino. 6€

SARDE A BECCAFICO

Ripieno tipico con pangrattato, Uvetta e Pinoli, arricchite da un gel agli Agrumi. 7€

CARPACCIO DI OMBRINA

Marinato agli agrumi e accompagnato da una crema di Lotti e Microgreen. 8€

CAPONATA DI MARE

Rossa con Pesce Spada e Mandorle.
6€ (porzione da 250g) - 2,4€ l'etto

POLPETTINE DI PESCE

Pescato del giorno preparato con Uva passa, Pinoli e Cipolla caramellata, su un ristretto di Pomodoro e coulis di Caciocavallo. 5,5€

COTOLETTE DI CARDONCELLI

Vestite da una panatura croccante e dorata e servite con Mayo al Tarfufo. 4€

CAPONATA DI MELANZANE

3€ porzione da 200g o 15€/kg

CROCCHETTE DI LATTE (4 Pz) 4€

BROCCOLI E CARDI IN PASTELLA 1,5€ al Pz

PRIMI

PICCOLE PORZIONI, GRANDE GUSTO...

Scegli il tuo **bis o tris di Primi**

Serviti in Pirottini (150g)

MARE ROSSO

Timballino di Riso mantecato alla Barbabietola e Gambero, impreziosito da Stracciatella e Pesto di Pistacchi. 7€

ANELLETTI AL RAGÙ DI OMBRINA

Timballino al Ragù di Ombrina con pomodoro secco e Finocchietto selvatico. 6€

CAPPELLACCI

Ripieni di Bufala con ragù di Maialino. (300g) 12€

ANELLETTI SALSICCIA E FRIARIELLI

Timballino Salsiccia, Friarielli e una coulis di Scamorza affumicata. 3,5€

TAGLIOLINI AI PORCINI

Timballino di Tagliolini freschi dal colore oro dello Zafferano con Funghi Porcini, coulis di Pecorino. 3,5€ **Con Tartufo**. 5,5€

TIMBALLINO DI RISO ALLA ZUCCA

Crema di Zucca, coulis di Pecorino, Cardoncelli e una spolverata di Nocciole tostate. 4€

QUATTRO FORMAGGI

Timballino di Riso ai 4 Formaggi, con riduzione rossa ai Frutti di bosco. 3,5€

SECONDI

SPEZZATINO ORIENTALE

Spezzatino di Scottona speziato con Prugne, Mandorle, Uva sultanina, germogli di Soia e salsa Teriyaki. Tutto accompagnato con Riso Basmati. 10€

STINCO DI MAIALE (CBT)

Alla Birra, con la sua demi-glace e servito con Patate Fresche in tripla cottura. 12€

CAPOCOLLO DI MAIALINO

All'Arancia con purè di Patate e Carotina al Burro. 12€

ROLLÈ DI POLLO

Ripieno di Prosciutto e Mozzarella, servito con il suo ristretto, carote e pisellini. 10€

INVOLTINI DI PESCE SPADA

Ripieno agli Agrumi, Passolina, Pinoli, Cipolla e Mollica. Adagiati su una purea di Finocchio, Arance e Aringhe. 10€

BACCALÀ A SFINCIONE

filetto di Baccalà con una croccante panure all'Acciuga, servito con vellutata di Cipolla, Pomodoro secco e Patate duchessa alla Zucca. 12€

CRISPY BURGER VEG

Hamburger croccante di Patate, Ceci e Funghi Porcini, fritto in Olio di Girasole, su crema di Carote, con delicate gocce di Sedano Rapa e un filo di Olio verde al Prezzemolo. 10€

SCEGLI I TUOI CONTORNI: PATATE AL FORNO 3€ - CHIPS DI PATATE 3€ - VERDURE DI STAGIONE 3€



**SIKULO
BISTROT**
UMORI & SAPORI

LE NOSTRE IDEE DI MENÙ

IDEA DI MARE

35€

2 ANTIPASTI: SARDE A BECCAFICO - CARPACCIO DI OMBRINA
2 PRIMI: ANELLETTI AL RAGÙ DI OMBRINA - MARE ROSSO
1 SECONDO: INVOLTINI DI PESCE SPADA

IDEA DI TERRA

30€

2 ANTIPASTI: CARCIOFO CÀ TAPPA - MANGIA & BEVI
2 PRIMI: TAGLIOLINI AI PORCINI E TARTUFO - QUATTRO FORMAGGI
1 SECONDO: CAPOCOLLO DI MAIALINO

IDEA VEG

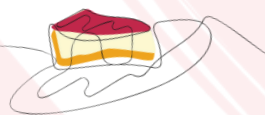
28€

2 ANTIPASTI: TORTINO DI ZUCCA - COTOLETTE DI CARDONCELLI
2 PRIMI: TAGLIOLINI AI PORCINI - TIMBALLINO DI RISO ALLA ZUCCA
1 SECONDO + CONTORNO: CRISPY BURGER VEG - PATATE AL FORNO

COMPLETA IL TUO MENÙ...

PANE FRESCO DI NOSTRA PRODUZIONE:
4 BOCCONCINI, PORZIONE DA CIRCA 200G. 2€

DESSERT



IL TIRAMISÙ TRADIZIONALE 7€

CHEESECAKE

al Cioccolato, al Caramello, ai Frutti di Bosco e al Caramello salato. 7€

CASSATA TRADIZIONALE 18€ al Kg

PANETTONE 1 kg a partire da 25€
Tradizionale, Mandorlato, Cioccolato e Pistacchio

SPECIALE VINI



CONTADI CASTALDI	29€
FRANCIACORTA	
Brùt - Chardonnay 80% Pinot nero 10% Pinot Bianco 10% DOCG	
CONTADI CASTALDI	34,5€
FRANCIACORTA	
Rosé - Chardonnay 65%, Pinot Nero 35% DOCG	
CARBOJ 🍷	15€
TENUTA STOCCATELLO	
Catarratto 100% - Menfi DOC 2022 - Da agricoltura Biologica	
ANIMI 🍷	15€
TENUTA STOCCATELLO	
Grillo 100% Sicilia DOC Bio - Da agricoltura Biologica	
AVVOCÀ 🍷	15€
TENUTA STOCCATELLO	
Nero D'Avola 100% - Menfi DOC - Da agricoltura Biologica	

ORDINA ENTRO LE **12:00** DEL GIORNO PRECEDENTE
A QUELLO IN CUI DESIDERI RITIRARE O RICEVERE L'ORDINE
ORDINE MINIMO: 50€
CONSEGNA GRATUITA PER ORDINI SUPERIORI A 100€



PER INFO E ORDINAZIONI

TEL. 091 342236