



Ristorante Sikélaia – Via Marco Polo 10, Milano – Tel.: +39 (02) 290 145 56
www.ristorantesikelaia.it - info@ristorantesikelaia.it

Un Viaggio in Sicilia

Menù à la carte

ANTIPASTI:

Ricciola alla Mediterranea con infuso di pomodoro	€26,00
Gamberi di Mazara del Vallo su sabbia di pinoli e fichi d'India di San Cono	€24,00
Calamaro arrosto con consistenze di zucca e riduzione di amaro Averna	€20,00
Triglia arrosto con melanzana in-caponata	€24,00

PRIMI:

Spaghetti con cime di rapa, macco di fave, triglia e riduzione di Nerello Mascalese	€22,00
Rigatoncini con bottarga di tonno e gamberi rossi di Mazara	€24,00
Risotto con scampi e la sua salsa, finocchietto selvatico	€28,00
Fagottelli al nero di seppia, salsa di ricotta di pecora e battuto di datterino	€22,00

SECONDI:

Cernia di Lampedusa avvolta in foglia di tenerume, datterino giallo arrosto e polvere di liquirizia	€35,00
Dentice in crosta di beccafico con finocchi alla brace e salsa amara	€33,00
Gamberoni di Mazara del Vallo alla griglia con verdure in agrodolce	€38,00
Filetto di vitello con salsa ai capperi, olive verdi, cipollotti e spuma di Piacentino	€30,00

DOLCEZZE SIKELAIA

Gentili ospiti

Per soddisfare la Vostra golosità, Il nostro Sommelier ha selezionato per Voi alcune eccellenze sicule. Troverete il perfetto abbinamento per singolo dessert.

Quattro Cioccolati €14,00

Cremoso bianco e arancia candita, quadrato al latte, spugna fondente e gelato caramélia

Marsala superiore rubino dolce, Cantine Pellegrino (Pignatello, Nerello Mascalese) €8,00

Cassata Sikélaia €15,00

Chantilly di ricotta, pasta di mandorla, madeleine al pistacchio e sorbetto al mandarino

Ben Rye 2015, Donnafugata (Zibibbo) €12,00

Intorno a Noto €14,00

Mousse di mandorle e gelée di gelsi

Diamante 2015, Tasca d'Almerita (Traminer aromatico 50% Moscato 50%) €9,00

Limone e fragola €14,00

Quenelle al limone di Sicilia e fragoline di bosco

Kabir 2016, Donnafugata (Moscato d' Alessandria) €7,00

Selezione gelati e sorbetti €10,00

FORMAGGI:

Selezione di formaggi siciliani accompagnati da dolci contrasti €12,00

Marsala vergine superiore riserva 1988, Marco de Bartoli (Grillo) €32,00

Gentile ospite se ci sono delle allergie e/o intolleranze, chieda pure informazioni al personale di sala, saremo lieti di consigliarle l'alternativa giusta.