



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
Pomodoro con gamberi di Mazara su sabbia di pinoli e capperi di Pantelleria	€24,00
Calamaro arrosto con salsa di alici, broccoli e cavolfiori	€20,00
Triglia arrosto con melanzana in-caponata	€24,00

PRIMI:

Ravioli ripieni di fiori di zucca con scampi e salsa di crostacei	€28,00
Rigatoncini con pesce spada, finocchietto selvatico, pomodorini datterino e olive nere	€20,00
Risotto mantecato al Ragusano, ricci di mare, limone e erbe di Sicilia	€28,00
Bucatini alla cipolla Giarratana su salsa di pane nero al sesamo	€20,00

SECONDI:

Cernia di Lampedusa con salsa ai frutti di mare	€35,00
Dentice in crosta di olive nere, crema di datterino e seppia alla chitarra	€33,00
Gamberoni di Mazara alla griglia con verdure in agrodolce	€38,00
Agnello marinato al nerello mascalese con cipolle alla brace e nespole di Trabia	€30,00
Filetto di vitello con melanzane affumicate, asparagi e cacao amaro	€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

Cre moso 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, chiedi pure informazioni al personale di sala, saremo lieti di consigliarti l'alternativa giusta.