



il menù

Per iniziare

Aperitivo della casa

3,50 €

Nell'attesa della scelta del Vostro ordine vi consigliamo di sorseggiare il nostro famoso aperitivo della casa. Bollicine siciliane con ghiaccioli di succo di mandarino fresco, di fragole o altra frutta di stagione e olivette siciliane "cunzate".

Antipasti isolani

Sfizi assortiti dell'Isola

13,00 €

Un assaggio di: caponata, involtini di melanzane, olive "cunzate", pomodorini essiccati al sole di Sicilia, formaggio primo sale condito al peperoncino, melanzane sott'olio e altre specialità che siamo riusciti a preparare oggi

Caponata di melanzane

11,00 €

Melanzane, capperi, olive verdi, sedano, cipolla e pomodoro, con aggiunta di peperoni in casseruola.

Panelle palermitane

6,50 €

Semplici e deliziose frittelline di farina di ceci, fritte al momento e servite calde, con una spolverata di pepe nero.

Involtini di melanzane

11,00 €

Fettine di melanzane fritte, arrotolate, riempite di pane saporito e "cunzato" con gustosissimo grana grattugiato.

Arancini siciliani

6,50 €

Piccoli e deliziosi arancini al ragù di carne, con pisellini primavera e un cuore di formaggio primo sale.

Parmigiana di melanzane

11,50 €

Melanzane, formaggio grattugiato, pepato fresco, pangrattato, basilico, salsa di pomodoro fresco, passate al forno.

Tortino di alici

11,00 €

Timballetto di alici nostrane con formaggio primosale, pangrattato, pomodoro e basilico fresco.



Antipasti di mare

Polipetto caldo al battuto di limone

17,00 €

Piccolo e tenero polpo bollito all'istante e condito con un battuto di olio e limone.

Insalata di mare del pescatore

12,00 €

Polipetti, calamaretti, cozze e gamberetti in insalata, condita con carote e sedano croccanti in olio e limone.

Crespelle di neonata

16,00 €

Neonata condita alla siciliana e servita fritta calda... una delizia!

Insalata messinese

12,00 €

Baccalà arrostito sulla brace, cipollotto nuovo, patate lesse, pomodorette e origano in olio extra vergine.

Spada marinato

16,00 €

Fettine di spada marinato in olio, limone e un pizzico di peperoncino.

Pepata di cozze

12,50 €

Cozze nostrane saltate in padella, prezzemolo, pomodorini e un pizzico di peperoncino alla maniera dei vecchi pescatori.

Sautè di cozze e vongole

16,50 €

Cozze e vongole saltate in padella con aglio e prezzemolo.

Insalata Pantelleria

16,50 €

Insalata di cous cous con verdure croccanti, scampi* crudi, ceci e foglioline di menta leggermente piccante.

Cozze gratinate

11,00 €

Cozze nostrane ricoperte di pangrattato "cunzato" appena sfornate.

Sfizi di mare

14,50 €

Un assaggio di tre differenti antipasti di mare: Spada marinato, Insalata di mare e Insalata messinese di baccalà.

Fritturina primavera

17,00 €

Fragrante connubio di calamari, moscardini e zucchine, tagliati a listarelle in una leggera e croccante fritturina.

Il crudo del Monsù

25,00 €

Carpaccio di spigola, gamberi rossi di Mazara, salmone fresco marinato.

Gamberi rossi di Mazara

26,00 €

Crudi e marinati in olio evo siciliano (8 pezzi)

Primi piatti

Pasta con le sarde

14,00 €

Tipica pasta palermitana con sarde, finocchietto, pinoli, pangrattato e uvetta.

Tonnarelli del "Mammellone"

14,50 €

Deliziosi tonnarelli freschi con bocconcini di cernia, basilico, ciliegino fresco e formaggio ubriaco al nero d'Avola.

Spaghetti allo scoglio di Polifemo

14,50 €

Grande varietà di frutti di mare saltati in padella con aglio, olio e qualche pomodoretto.

Risotto del pescatore di Acitrezza

13,50 €

Frutti di mare, gamberetti, calamaretti* e pomodorini ciliegini.

Spaghetti alla catanese

12,50 €

Spaghetti mantecati in un fritto di aglio e acciughe con una spolverata di briciole di pane "caliato" tostato.

Maccheroncelli alla Norma

13,50 €

Pasta tipica, come fatta in casa, con salsa di pomodoro, melanzane, ricotta sicula salata e basilico fresco.

Risotto ai profumi di Sicilia

13,50 €

Gustosa ricetta originale di **siciliainbocca** con zeste di limone e arancio, mozzarella fusa e filetti di zucchine, servito con una manciata di grana.

Anelletti al forno alla palermitana

13,00 €

Tipica pasta fatta al forno con ragù di carne con dolcissimi pisellini e tuma filante.

Paccheri all'oro di Bronte

22,00 €

Paccheri freschi con pesto di pistacchio di Bronte e gamberi rossi di Mazara.

Pennette alla guardiano del faro

13,00 €

Penne rigate con tonno sott'olio, olive nere Nocellare, pomodorini e spolverata di pecorino siciliano stagionato.

Spaghetti alle vongole

16,50 €

Noi la prepariamo con due pomodorette freschi, aglio e prezzemolo.

Linguine all'astice

28,00 €

Il sapore di mare è assicurato in questo magistrale piatto dei "Monsù", che i Baroni Siciliani si facevano preparare la Domenica. Linguine incorniciate da astice, preparato ancora vivo, con pomodorette ciliegino, scalogno e prezzemolo.



Secondi piatti di carne

Cotoletta alla palermitana

15,00 €

Cotoletta di manzo, panata con pane profumato da prezzemolo, aglio, pecorino e formaggio alla siciliana, senza uovo e cotta alla brace.

Salsiccia al crostone

14,50 €

Salsiccia di maiale fatta in casa con finocchietto, formaggio e pomodoro servita su un crostone di pane.

Involtini di manzo alla messinese

16,00 €

Braciolettine di carne arrotolate con pangrattato "cunzato" e un cuore di formaggio fuso.

Costolette di Capretto Nostrano

15,00 €

Costolettine di tenero abbacchio cotte alla griglia e aromatizzate al salmoriglio.

Gran grigliata di carne

26,00 € p.p.

Suntuoso piatto che comprende involtini di manzo, cotoletta palermitana, salsiccia al finocchietto, costolettine di capretto nostrano irrorato di salmoriglio. (Minimo per 2 persone) (Il prezzo si intende a persona)





Secondi piatti di pesce

Spiedino di Aci Trezza 23,00 €

Misto alla brace di gustosi scampi, gamberoni, involtino di pesce spada, sarda alla beccafico e calamaro alla griglia irrorati di succoso salmoriglio.

Sarde alla beccafico 16,00 €

Sarde aperte a portafoglio e ripiene di pangrattato cunzato, con uvetta e pinoli cotte alla brace.

Involtoni di pesce spada 17,50 €

Fettine di spada arrotolate con pangrattato "cunzato".

Francio di spada al vapore (ricetta di Nonna Maria Certo) 17,50 €

Trancio di spada con capperi di Sicilia, olive verdi varietà Nocellara, filetti di pomodoro e una manciata di parmigiano reggiano fuso.

Francio di spada alla griglia 17,00 €

Freschissimo pesce spada dello stretto, grigliato e servito con salmoriglio.

Francio di spada alla palermitana 17,50 €

Fetta di pesce spada panata, nel pangrattato "cunzato", senza uovo e grigliata al salmoriglio.

Spigola alla palermitana 19,00 €

Freschissima spigola aperta spinata, bagnata nel pangrattato "cunzato", condito alla siciliana, cotta alla brace.

Spigola alla griglia 18,00 €

Servita con salmoriglio e prezzemolo fresco.

Scampi sfiziosi 35,00 €

Il re dei crostacei, cotto alla griglia con antica sapienza, o marinato crudo con limone e olio extra-vergine di oliva.

"Sua maestà Gambero Rosso" alla brace 35,00 €

Gamberoni rossi di Mazara del Vallo cotti su pietra lavica e irrorati di succoso salmoriglio.

Calamari alla griglia 17,00 €

Calamari aperti e grigliati serviti con salmoriglio e prezzemolo fresco.

Spigola al pistacchio di Bronte 23,00 €

Deliziosa spigola diliscata ricoperta di pane saporito e pistacchi di Bronte dop.

Baccalà a' ghiotta con patate alla messinese 18,50 €

Baccalà dissalato dal nostro esperto chef, insaporito in casseruola con capperi, olive, pomodorette e patate.

Orata alla messinese 20,00 €

Orata al forno con patate, olive siciliane, capperi e pomodoretto di Pachino.

Gran grigliata di pesce di siciliainbocca 29,00 € p.p.

Un assaggio di tutte le nostre specialità: calamari, sarde a beccafico, involtini di pesce spada, gamberoni rossi di Mazara, scampi, spada alla brace e una freschissima spigola, il tutto irrorato di salmoriglio.

(Minino per 2 persone) (Il prezzo si intende a persona)



il menù

Via Emilio Faa di Bruno 26, 00195 Roma
Tel: 06 37358400 - www.siciliainbocca.com



Parcheggio privato

Pescato del giorno

alla palermitana

Piatto che si può gustare esclusivamente al **siciliainbocca**. Infatti la ricetta, di cui siamo gelosi, è conservata e tramandata di padre in figlio. Freschissima spigola di mare aperta e spinata, bagnata nel pangrattato condito e cotta sui carboni ardenti dell'Etna!

in crosta di sale di Sicilia

Accompagnato dal nostro saporito salmoriglio.

alla messinese

6,00 € l'etto

Cotto al forno con capperetti, patate, olive verdi di Nocellara e pomodoretto di Pachino.

in crosta di pistacchio di Bronte

Bagnato nel pangrattato "cunzato" e con pistacchi D.O.C. di Bronte.

come dice "Vossia"

7,00 € l'etto

Contorni

Caponata di siciliainbocca 11,00 €

Melanzane, capperi, olive verdi, sedano, cipolla e pomodoro, con aggiunta di peperoni in casseruola.

Terrina di parmigiana di melanzane 11,50 €

Melanzane, formaggio grattugiato, pepato fresco, pangrattato, basilico, salsa di pomodoro fresco, passate al forno.

Patate fritte o al forno 6,50 €

Gran grigliata di verdure 10,00 €

Verdure miste cotte alla griglia: zucchine, melanzane, peperoni, ciliegino e radicchio.

Insalata di cous cous 6,50 €

Gustosa e fresca insalatina di cous cous con verdure croccanti e ceci.

Insalata verde 5,00 €

Insalata mista 5,50 €

Insalata del Massaro 6,50 €

Lattuga, ciliegino, olive verdi e cubetti di formaggio siciliano pepato fresco.

Insalata carrettiera 6,00 €

Pomodorette ciliegino, cipollotto nuovo, basilico e origano di montagna.

Insalata di Arance 7,00 €

Arance, olive nere, finocchi, sedano con o senza cipolla e un pizzico di pepe nero.

Pane (a persona) 1,50 €

Pane senza glutine (a persona) 2,00 €



Bevande

Birra italiana selezionata S: 5,50 € M: 6,50 € L: 7,50 €

Birra doppio malto S: 6,00 € Aranciata 4,00 €

Acqua minerale 3,00 € Caffè / Decaffeinato 2,50 €

Coca Cola 4,00 € Caffè d'orzo 2,50 €

Coca Cola zero 4,00 € Cappuccino 3,50 €

Sprite 4,00 € The e camomilla 2,50 €