

Menú

Pizzas

- Margherita with tomato sauce, mozzarella and basil **200p**
- Margherita with tomato sauce, mozzarella, Serrano, rocket and Parmesan flakes **300p**
- Norma with tomato sauce, mozzarella, fried eggplants and our grated ricotta salata **250p**
- Vegetarian with tomato sauce, mozzarella, bell peppers, zucchini, onions, mushrooms **280p**
- Gorgonzola with mozzarella, onions, portobellos and parmesan **290p**

Starters

- Beetroot Salmon gravlax crostini with olive bread and capers and lemon butter **220p**
- Classic Sicilian Parmigiana with eggplants, mozzarella, parmesan and tomato sauce **220p**
- Sikelia salad, with tomatoes, lettuce, arugula, olives, onions, goat cheese, pecan nuts, extra virgin olive oil and balsamic vinegar reduction **200p**
- Mini meatballs with mint yogurt **180p**
- Crispy Parmesan balls (3) with beef fillet tartare **300p**

Pasta

- Gorgonzola stuffed gnocchi with fresh tomato sauce **250p**
- Black ravioli, squid ink pasta with potatoes and shrimp filling and zucchini sauce **280p**
- Ravioli capresi, filled with mozzarella and parmesan, with fresh tomato sauce **250p**
- Spaghetti alla Norma tomato sauce, fried eggplant and our homemade ricotta salata **250p**
- Carbonara, with egg yolk, Pecorino Romano and guanciale **250p**
- Pasta aglio, olio, cherry tomatoes and chili **190p**
- Fresh home made fettuccine Alfredo with black truffle powder **300p**

Mains

- Chicken cacciatora with saffron risotto **310p**
- Braciole, very tender meat rolls in tomato sauce stuffed with breadcrumbs, garlic, parmesan and Swiss cheese and garlicky potatoes cooked in brown butter and sage **260p**
- Fish fillet all'Eoliana, with cherry tomatoes, capers, olives, garlic with organic green salad **320p**

Desserts

- Traditional cannoli with ricotta cheese cream **140p**
- Bianco e Nero, profiteroles filled with Chantilly in a nutty chocolate cream **140p**
- Blueberry lemon cake **130p** | Affogato **120p** | Limoncello **60p** Espresso and Americano **40p** | Cappuccino **60p**



Menú

Pizzas

- Margherita con salsa de jitomate, mozzarella y albahaca **\$200**
- Margherita con salsa de jitomate, mozzarella, serrano, Hojuelas de rúcula y parmesano **\$300**
- Norma con salsa de jitomate, mozzarella y berenjenas fritas y nuestra ricotta salata rallada **\$240**
- Vegetariana con salsa de jitomate, mozzarella, pimientos, calabacines, cebollas, hongos **\$240**
- Gorgonzola con mozzarella, cebolla, portobellos y parmesano **\$290**

Entradas

- Crostone de gravlax de salmón al betabel con pan de aceitunas, alcaparras y mantequilla de limón **\$220**
- Parmigiana siciliana clásica con berenjenas, mozzarella, parmesano y salsa de tomate **\$220**
- Ensalada Sikelia, con tomate, lechuga, rúcula, aceitunas, cebolla, queso de cabra, nueces pecanas, reducción de vinagre balsámico **\$180**
- Mini albóndigas con yogurt a la menta **\$180**
- Bolitas (3) crujientes de parmesano con tartara de filete **\$300**

Pastas

- Gnocchi rellenos de gorgonzola con salsa de tomate fresco **\$250**
- Ravioli negros, pasta de tinta de calamar con relleno de papas, camarones y salsa de calabacín **\$280**
- Ravioli capresi, rellenos de mozzarella y parmesano, con salsa de jitomate fresco 250p
- Carbonara, con yema de huevo, pecorino romano y guanciale **\$230**
- Pasta ajo, olio, jitomates cherry y chile **\$190**
- Fettccine hechas en casa Alfredo con polvo de teufas negras **\$300**

Platos fuertes

- Pollo a la cacciatora con risotto de azafrán **\$310**
- Braciole, rollitos de carne muy tiernos rellenos de pan molido, ajo, parmesano, queso suizo en salsa de jitomate con papas al ajo cocidas en mantequilla con salvia **\$260**
- Filete de pescado all'Eoliana, con tomates cherry, alcaparras, aceitunas y ajo con ensalada verde organica **\$280**

Postres

- Cannoli tradicional con crema de queso ricotta **\$120**
- Bianco e Nero, profiteroles rellenos de Chantilly en crema de chocolate de avellanas **\$120**
- Blueberry lemon cake **\$110** | Affogato **\$100** | Limoncello **\$60**
- Café Espresso/Americano **\$40** Cappuccino **\$60**

