

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 homemade grated ricotta salata Siciliana **240p**
- Vegetarian with tomato sauce, mozzarella, bell peppers, zucchini, onions, mushrooms **240p**
- Gorgonzola with mozzarella, onions, portobellos and parmesan **290p**

Starters

- Beetroot Salmon gravlax crostino 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 **180p**
- Mini meatballs with mint yogurt **180p**

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**
- Carbonara, with egg yolk, Pecorino Romano and guanciale **230p**
- 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**
- Braciolo, 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 **280p**
- Almond crusted salmon in mustard garlicky lemon creamy sauce **280p**

Desserts

- Traditional cannoli with ricotta cheese cream **120p**
- Bianco e Nero, profiteroles filled with Chantilly in a nutty chocolate cream **120p**
- Blueberry lemon cake **110p** | Affogato **100p** | Limoncello **60p**
- Espresso and Americano **40p** | Cappuccino **60p** | Moka coffee **100p (for 2)**



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 siciliana hecha en casa rallada **\$240**

Vegetariana con salsa de jitomate, mozzarella, pimientos morrones, calabacines, cebollas, hongos **\$240**

Gorgonzola con mozzarella, cebolla, portobellos y parmesano **\$290**

Entradas

Crostone de gravlax de salmón al betabel con pan de aceitunas y 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**

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 trufas 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**

Salmón en costra de almendras con salsa cremosa de limón, ajo y mostaza **\$280**

Postres

Cannoli tradicional con crema de queso ricota **\$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** | Cafè moka **\$100** (para dos personas)



SIKELÍA
GASTRONOMY CLUB & GARDEN
EVENTS & PRIVATE DINING