



SIKELIA

BAGHERIA





Promo Aperitivo

Tutti i giorni dalle 18:30 alle 21:00

Piatto aperitivo 5€

Varia in base alla stagionalità,
per informazioni chiedi al personale di sala

Promo Bruschetta

Piatto bruschette miste 4 pz.

7,00€

Bruschetta pomodoro

Bruschetta alici

Bruschetta mortadella

Bruschetta Salmone

Piatto non modificabile!

servizio 1,00€





Taglieri

Tutti i nostri taglieri vengono serviti con pane.

Piccolo: 18,00€

Medio: 30,00€

Grande: 55,00€

Un misto di salumi e formaggi selezionati,
varia in base alla disponibilità dei prodotti;
per informazioni rivolgiti al personale di sala.

Contorni

Patate al forno 4,00 €

Verdure grigliate 4,00 €

Pane 1.50 €

Per le variazioni sul menù potrebbe essere
applicata una maggiorazione sui prezzi.
(rivolgiti al personale di sala)

servizio 1,00€





Bruschetta

il prezzo è riferito ad una singola bruschetta.

Pomodoro: 1,50€

Pomodoro, olio all'aglio, sale, pepe e origano.

Cotto: 2,50€

Cotto, stracciatella, maionese al radicchio, olio tartufato e arachidi.

Mortadella: 3,00€

Mortadella, stracciatella, pesto e granella di pistacchio.

Funghetti: 3,00€

Funghi grigliati, cipolla caramellata, vellutata di melanzane, chips di carote croccanti.

Alici: 3,00€

Alici di Aspra, stracciatella, crema di pomodoro secco ed olio all'aglio.

Salmone: 3,50€

Salmone affumicato, stracciatella, pesto e granella di pistacchio

Pulled Pork 3,50 € (se disponibile)

Pulled Pork Home Made ,chips di cipolla frita croccante, pomodorino confit, scamorza affumicata

Pulled Chicken 3,50 € (se disponibile)

Pulled chicken, crema di patate al limone e rosmarino, pomodorino confit, polvere di peperoni

Bruschetta tartufo 3,50 €

Mortadella di cinghiale al tartufo, stracciatella di burrata pugliese, riduzione di cipolla rossa caramellata, crumble di noci

Disponibili anche "GLUTEN FREE"

(rivolgiti al personale di sala)

servizio 1,00€





Panini o Focacce

Cotto: 5,00€

Prosciutto cotto e mozzarella.

Cotto alle Erbe: 7,00€

Prosciutto cotto alle erbe, stracciatella, olio al tartufo, mayonaise al radicchio, granella di arachidi

Crudo: 7,00€

Crudo di parma Levoni DOP, crema di zucchine, mozzarella, granella di noci.

Bresaola: 8,00€

Bresaola, rucola, scaglie di grana e limone.

Salmone Affumicato: 9,00€

Salmone affumicato, burrata, pesto e granella di pistacchio.

Panino Vegetariano : 7,00€

Vellutata di Melanzane, menta, zucchine, grigliate, chips di carota, carciofi grigliati, rucola

Mortadella: 6,00€

Mortadella, burrata, pesto e granella di pistacchio.

Salame: 6,00€

Salame finocchiona, crema di pomodoro secco, funghetti grigliati e mandorle tostate.

Spianata Calabra : 6,00€

Spianata Calabra (piccante), burrata, crema di pomodoro secco, olive nere

Pulled Pork (se disponibile): 8,00 €

Pulled Pork, pomodorino confit, cipolla caramellata, scamorza affumicata

Porchetta: 8,00 €

Porchetta Artigianale Bagherese, crema di patate, funghi porcini, scamorza affumicata, rosmarino, limone.

Speck :7,00€

Speck, noci, rucola, brie, miele

Panino/focaccia tartufo 8,00 €

Burrata, mortadella di cinghiale al tartufo, riduzione di cipolla rossa caramellata, ciliegino confit, crumble di noci

Disponibii anche "GLUTEN FREE"

(rivolgiti al personale di sala)

servizio 1,00€





Hamburger

serviti con contorno di patate al forno

Hamburger Vitello "scottona": 9,00€

Hamburger di "scottona" 180gr, bacon, crema cheddar, pomodoro a fette e lattuga.

Hamburger Salsiccia: 9,00€

Hamburger di Salsiccia 180gr, pomodoro a fette, lattuga, funghi porcini, bufala affumicata.

Hamburger Vegetariano. : 8,00€

Hamburger vegetariano, chips di carote, cavolo rosso in agrodolce, cipolla caramellata.

Hamburger Pollo : 9,00€

Hamburger di pollo, bacon croccante, salsa di avocado, cavolo rosso in agrodolce, iceberg a julienne, cipolla caramellata e scaglie di pecorino romano d.o.p.

Hamburger Sikelia : 10,00€

Hamburger di scottona, mortadella igp di Bologna, burrata, pesto e granella di pistacchio, iceberg a julienne.

Hamburger tartufo 10,00€

Hamburger di scottona, Burrata, mortadella di cinghiale al tartufo, riduzione di cipolla rossa caramellata, ciliegino confit, crumble di noci

Doppio Hamburger aggiunta 3,00 €

Per le variazioni sul menù potrebbe essere applicata una maggiorazione sui prezzi.
(rivolgeti al personale di sala)

servizio 1,00€





Piatti

Tutti i nostri piatti vengono serviti con pane.

Bresaola: 10,00€

Bresaola, rucola, burrata, pomodorino confit, scaglie di grana e limone.

Pollo: 10,00€

Bocconcini di pollo con riso e verdure grigliate.

Hamburger: 10,00€

Hamburger a scelta (vitello, pollo), pomodoro, lattuga, bacon e mozzarella.

Vegetariano: 10,00€

Hamburger vegano, riso basmati e verdure grigliate.

Salmone: 12,00€

Salmone affumicato, burrata, pesto e granella di pistacchio.

Salsiccia: 10,00 €

Salsiccia, patate al forno ,funghi porcini, cipolla caramellata

Per le variazioni sul menù potrebbe essere applicata una maggiorazione sui prezzi.
(rivolgeti al personale di sala)

servizio 1,00€





Poke'

Bowl con alla base riso basmati

Pollo: 10,00€

Straccetti di pollo grigliati, cipolla caramellata, peperoni e carciofini grigliati, salsa andalusa e mandorle tostate.

Salmone affumicato: 12,00€

Salmone affumicato, funghi grigliati, cavolo viola, cipolla caramellata, guacamole e pistacchi tostatati.

Salsiccia: 10,00€

Salsiccia, funghi porcini, cipolla caramellata, peperoni, crema di patate al limone e rosmarino.

Pokè Vegetariano : 10,00€

Carciofini, peperoni, funghetti champignon grigliati, olive, salsa andalusa e arachidi.

Porzione di solo riso: 5,00€

Per le variazioni sul menù potrebbe essere applicata una maggiorazione sui prezzi.
(rivolgeti al personale di sala)

servizio 1,00€





Dolci

Tortino Caprese: 5,00€

Farina di mandorle e cacao. Servito con panna, noci, Baileys e Nutella.

Tortino Cioccolato: 5,00€

Interno crema cioccolato, panna, Nutella e mandorle tostate.

Cheesecake: 5,00€

Cheesecake ai frutti di bosco.

Tiramisù (gluten free): 5,00

**Informiamo la Clientela che la Cucina chiude alle 23:30
Rimane, tuttavia, possibile ordinare i dolci per tutto il tempo
della serata o comunque fino alla fine del servizio Bar.**

Tutti i nostri dolci sono surgelati.

servizio 1,00€





Bar e soft drink

Caffè: 1,00€

Acqua 750ml (vetro): 2,50€

naturale o frizzante.

Succo di frutta: 2,50€

pesca, pera, ace, ananas.

Succo al Mirtillo: 3,00€

Patatine in busta: 1,50€

Coca cola (vetro): 2,50€

Coca "0" (vetro): 2,50€

Red Bull: 3,50€

The' Pesca o Limone: 2,50€

Schweppes tonic: 2,50€

Schweppes lemon: 2,50€

Ginger beer: 3,50€

Sanbitter: 2,50€

Crodino: 2,50€

Fever tree : 3.50 €

(Indian, Mediterranea, Pompelmo, ginger ale)

Rivolgeti al personale di sala circa la
disponibilità di altri prodotti.

servizio 1,00€





Birra

Alla Spina:

Bionda Brinkoff's 0,20cl. : 3,00€

Bionda Brinkoff's 0,40cl. : 5,00€

Rossa Leffe 0.20cl. : 3,50€

Rossa Leffe 0,40cl. : 6,00€

Barch IPA 0,20cl. : 3,50€

Barch IPA 0,40cl. : 6,00€

Artigianali in Lattina:

"The Rock" American IPA: 5,00€

"Spring's Teen" Session IPA": 5,00€

"La Carretta" Rossa ALT: 5,00€

"Testa di Moro" Hoppy Triple: 6,00€

"Paranoid" Hoppy Pils : 5,00€

"The end" Double IPA: 6,00€

"La Saracena" German Ale: 5,00€

"La Ciavola" Weiss: 5,00€

*"Tutti noi abbiamo bisogno di credere
in qualcosa: io credo che
tra poco mi farò una birra."
Homer Simpson.*

servizio 1,00€





Birra

Beer 33cl. :

Clausthaler (analcolica): 4,00€

Beck's: 3,00€

Ceres: 4,00€

Daura (gluten free): 5,00€

La Chouffe Blonde: 5,00€

MC Chouffe Rossa: 5,00€

Leffe Blonde: 5,00€

Leffe Rossa: 5,00€

St. Bernardus Abt.12 Abbey Ale: 6,00€

Delirium Tremens Strong Blonde: 6,00€

La Trappe Blonde: 5,00€

La Trappe Double: 5,00€

La Trappe Triple: 5,00€

La Trappe Quadruple: 6,00€

Corsendonk Angus Blonde: 5,00€

Corsendonk Pater Brown: 5,00€

Corsendonk Rousse (caramellata): 5,00€

Blanche De Namur (birra bianca): 5,00€

Beer 50cl. :

Norbertus Weissbock: 6,00€

Norbertus Kardinal (rossa): 6,00€

Non hai trovato la tua birra?

chiedi al personale di sala o recati al bancone.

Alcuni prodotti potrebbero non essere
inseriti in menù!

servizio 1,00€





Vino

Calice Vino Rosso : a partire da 6,00€

ad es.: Nero d'Avola, Merlot, Syrah, Frappato, Pinot Nero, Perricone, Lagrein, Etna Rosso, Cabernet Sauvignon.

Calice Vino Bianco : a partire da 6,00€

ad es.: Chardonnay, Grillo, Insolia, Cataratto, Etna Bianco, Gewurztraminer, Zibibbo.

Calice Vino Mosso/Cuvée : 6,00€

Per informazioni circa i vini in mescita rivolgiti al personale di sala.

Vino Banco in Bottiglia: a partire da 22,00€

ad es.: Chardonnay, Grillo, Zibibbo, Cataratto, Inzolia.

Vino Rosso in Bottiglia: a partire da 22,00€

ad es.: Nero D'Avola, Merlot, Syrah, Frappato.

Vino mosso o bollicine in bottiglia:

A partire da 22,00€

Per tutti i vini non segnati in menù, rivolgiti al personale di sala che potrà consigliarti circa la disponibilità dei vini presenti in enoteca illustrandoti le varie tipologie e i prezzi.

La lista dei vini e delle cantine non è presente in menù.

Chiedi al personale di sala o recati al banco dei vini per informazioni o per prendere visione dei vini disponibili e dei loro prezzi.

servizio 1,00€





Cocktail

Spritz Selection

Spritz Aperol: € 7,00

Aperol, prosecco, soda e fetta d'arancia.

Spritz Select: € 7,00

Select, prosecco, soda e fetta d'arancia.

Spritz Campari: € 7,00

Bitter campari, prosecco, soda e fetta d'arancia.

Hugo Spritz: € 7,00

Sciroppo di sambuco, prosecco, soda e foglie di menta.

Spritz Triestino: € 7,00

Aperol, vino bianco fermo e scorza di limone.

Signature Drinks

Dedicato a te: € 8,00

Montenegro, peach tree, limone, zucchero, maracuja e albume

Ella Fitzgerald: € 8,00

Eldenflower, italicus, parfait d'amour, limone, soda

Maroccan: € 9.00 in coppa

Bordo di sale e menta, gin Tanqueray ,limone ,sciroppo homemade al curry

Per altre varianti ai tuoi cocktail chiedi pure al personale di sala che saprà consigliarti circa gli altri prodotti disponibili al bar

servizio 1,00€





Cocktail

Vodka Sky Lemon o Tonic: € 7,00

Gin Gordon's Lemon o Tonic: € 7,00

Moscovskaya Lemon o Tonic: € 7,00

Long Island Ice Tea: € 7,00

Vodka, rum bianco, triple sec, gin, tequila, succo di limone, sciroppo di zucchero e coca cola .

Horse 's Neck: 7,00

Brandy, angostura, menta, ginger ale

Mai Tai : 7,00

Rum chiaro, rum scuro, triple sec, limone, orzata

Moskow mule: € 7,00

Vodka, ginger beer, succo di lime.

Cosmopolitan: € 7,00

Vodka citron, cointreau, succo mirtillo, succo lime.

Margarita: € 7,00

Tequila, triple sec, succo di limone (servito in coppa).

Caipiroska: € 7,00

Vodka liscia, succo di limone, sciroppo di zucchero.

Mary Pickford: € 7,00

Rum bianco, maraschino, succo d'ananas e granatina.

Whiskey Sour: € 7,00

disponibile anche con Midori o Disaronno.

Paloma: € 7,00

Rim di Sale, Tequila, limone, soda al pompelmo

Vodka o Amaro e Red Bull: € 7,00

Non hai trovato il tuo drink? Non preoccuparti! Il Barman o la Barlady di turno sono pronti a tutto...o quasi!
Chiedi al personale di sala.

servizio 1,00€





Cocktail

Negroni Selection:

Negroni : € 7,00

Vermouth carpano, bitter campari, gordon's gin, fetta d'arancia.

Negroni Sikelia: € 8,00

Vermouth Cinzano, bitter campari, nordes gin, angostura, fetta d'arancia e foglie di menta.

Negroni N°1: € 8,00

Vermouth Carpano, bitter campari, hendrick's gin, fetta d'arancia e scorza di limone.

Negroni Mare: € 8,00

Vermouth Carpano, bitter campari, Gin Mare, fetta d'arancia e rosmarino.

Cocktail Analcolici

Fragoloso: € 6,00

Sciroppo di zucchero, limone, concentrato alla fragola, succo d'arancia e soda.

Pescato: € 6,00

Sciroppo di zucchero, limone, concentrato alla pesca, succo d'ananas e soda.

Virgin Mule: € 6,00

Limone, zucchero e ginger beer.

Coccolato: € 6,00

Sciroppo di zucchero, limone, concentrato di cocco, succo d'ananas e soda.

Passionao: € 6,00

Limone, concentrato di passion fruit, succo ananas e soda.

Non hai trovato il tuo drink? Non preoccuparti! Il Barman o la Barlady di turno sono pronti a tutto...o quasi!
Chiedi al personale di sala.

servizio 1,00€





Gin

Tanqueray: 8,00€

Bombay: 8,00 €

Ape Nera: 12,00€

Roku: 12,00€

Citadelle: 10,00€

Dear Gin: 10,00€

Elephant: 12,00€

Etna Gin: 10,00€

Etzu Gin: 10,00€

Hendrick's: 10,00€

Hendrick's Amazonia: 12,00€

Hendrick's Lunar: 10,00€

Hendrick's Midsummer: 10,00€

Hendrick's Flora Adora: 10,00 €

Hendrick's Orbium : 10,00 €

Ionico: 10,00€

Gin Mare : 10,00€

Gin Mare Capri: 12,00€

Martin Millers: 10,00€

Monkey 47: 12,00€

Nordes: 10,00€

Panarea: 10,00€

disponibili con:

Schweppes tonic

Schweppes lemon

Feever Tree Indian

Feever Tree Mediterranean

Completiamo i cocktails al banco!

Preferisci il "Perfect Service" ?

Nessun problema! Scegli la tua Tonic Water preferita.

**servizio "Perfect Service" con
tonica a parte 1,00€**

Non tutti i Gin sono presenti in menù. Per ogni curiosità o per conoscere l'intera proposta del nostro locale ti suggeriamo di rivolgerti al personale di sala o recarti personalmente al bancone.

servizio 1,00€





Amari e altri alcolici o distillati

Jaghermeister: 5,00€

Amaro del Capo: 5,00€

Montenegro: 5,00€

Amaro Amara: 6,00€

Jefferson : 6,00 €

Disaronno: 5,00€

Fernet Branca: 5,00€

Limoncello: 5,00€

Cynar: 5,00€

Rum Pampero\Havana Club: 5,00€

Kraken: 6,00€

Jack Daniel's: 6,00€

Jim Beam: 6,00€

Chivas Regal: 6,00€

Jameson: 6,00€

Rum Don Papa a partire da 8,00 €

Whisky Laphroaig : 8,00 €

Whisky Oban : 10,00€

Circa la disponibilità di Rum, Whiskey, Grappe e altri distillati rivolgiti al personale di sala o recati al Bancone!

Non tutti i distillati sono presenti in menù.
Per ogni curiosità o per conoscere l'intera proposta del nostro locale ti suggeriamo di rivolgerti al personale di sala o recarti personalmente al bancone.

servizio 1,00€



invitiamo la clientela a prendere visione della lista degli allergeni alimentari.

Glutine: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

Crostacei e derivati sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.

Uova e derivati: tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.

Pesce e derivati: inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.

Arachidi e derivati: snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.

Soia e derivati: latte, tofu, spaghetti, etc.

Latte e derivati: yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.

Frutta a guscio e derivati: tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.

Sedano e derivati: presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

Senape e derivati: si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

Semi di sesamo e derivati: oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.

Lupino e derivati: presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

Molluschi e derivati: canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.