



CHI SIAMO

Ogni giorno, da 50 anni a questa parte, puntiamo sull'eccellenza delle materie prime.

Ogni anno, da 50 anni a questa parte, abbiamo lavorato per conferire il giusto riconoscimento al lavoro di una vita.

Saro Pennisi è il faro che segna giornalmente la strada maestra da seguire, per consentire alla nostra attività di avere un'identità di qualità, al passo con i tempi. Ecco come è nata Dai Pennisi, la nostra macelleria con cucina.

Ogni giorno, siete gli amici della domenica con cui pranzare, riservandovi le nostre attenzioni. È un piacere stare in vostra compagnia!



LA SCELTA



La nostra è una cucina del territorio che vive attraverso il fascino esercitato da *'A Muntagna* (l'Etna).
Prodotti ricercati e stagionali.
Piatti gustosi e ricchi.
Materie prime accuratamente selezionate.
Cantina ricercata.
Sentori di casa!



Scegli dal bancone della macelleria il taglio di carne che desideri.
Gusta i nostri taglieri con salumi e formaggi di nicchia e quello con i prodotti firmati Dai Pennisi.
Scegli i piatti alla carta e decidi come divertirti.



i Taglieri

Tagliere fai da te

Avvicinati al banco della salumeria e scegli i salumi e i formaggi che vuoi degustare al tavolo

S.Q.

Tagliere di salumi e formaggi

20,00 €

Tagliere Dai Pennisi

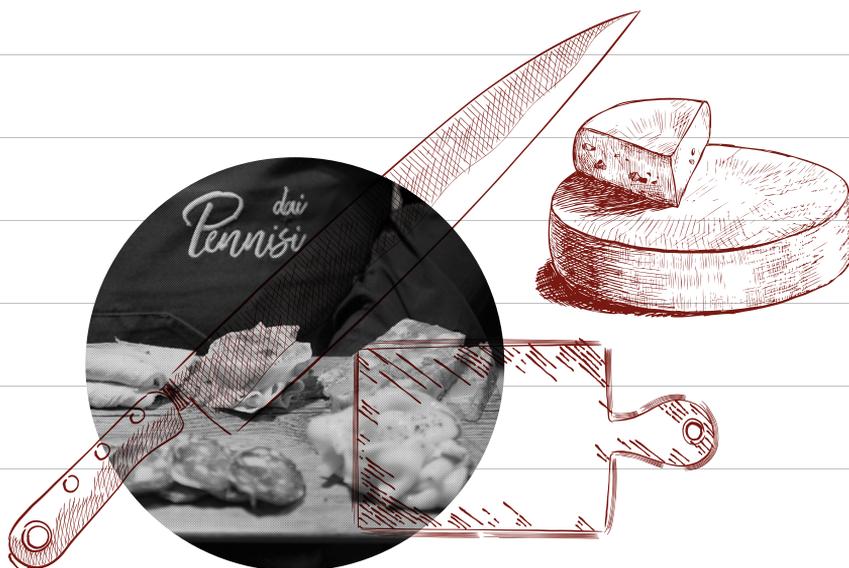
Tutto di nostra produzione

24,00 €

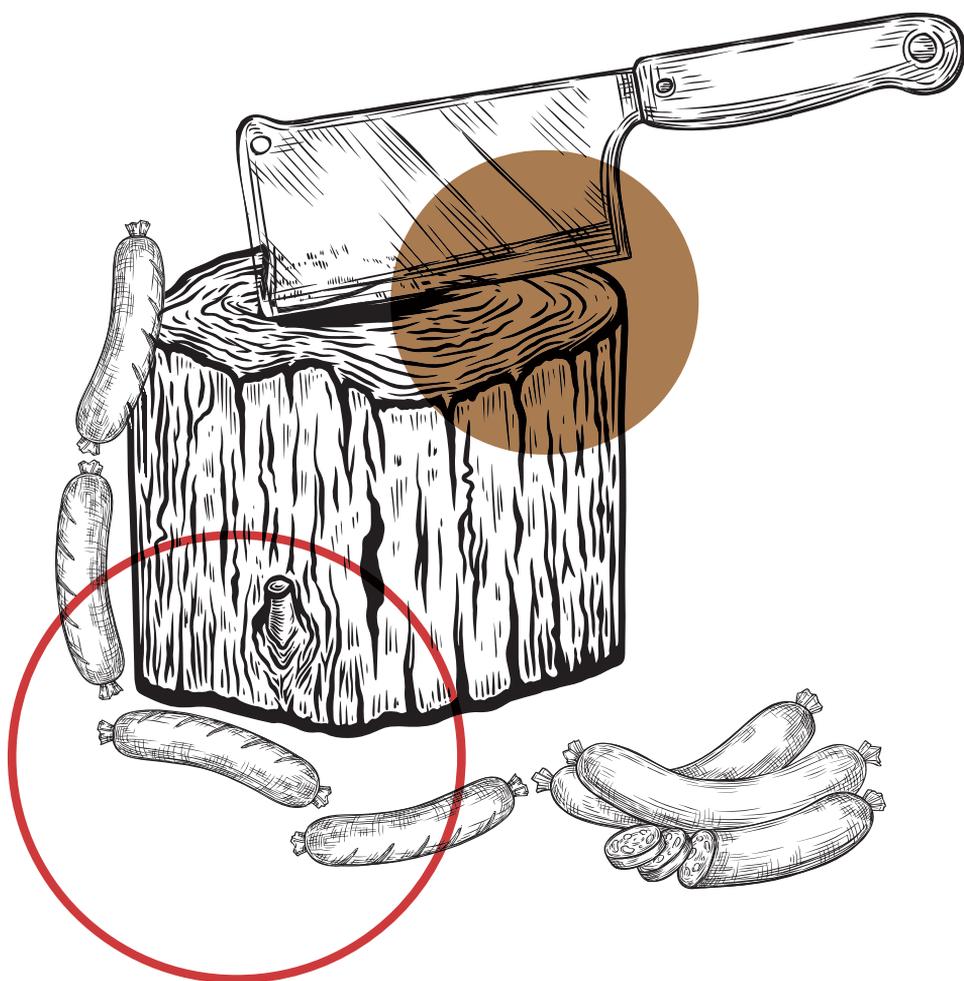
Tagliere di prosciutto di maialino nero dei Nebrodi

27,00 €

Per allergeni rivolgersi al personale di sala



La nostra salsiccia
SLOWFOOD
lavorata al **ceppo**



dalla Cucina di Casa

Tartare del Macellaio in 3 varianti

maionese alla senape, scaglie di tartufo siciliano, tuorlo fritto

3 • 10 • 12

20,00 €

Lingua di vitello

salsa tonnata, capperi e chutney di cipolla 7 • 9 • 12

15,00 €

Bruschettina Dai Pennisi

pesto al finocchietto selvatico, acciuga del Cantabrico

e pomodorino confit 1 • 4 • 7 • 8

9,00 €

Focaccina frita dello Chef

pomodoro datterino in carrettiera, bresaola di scottona

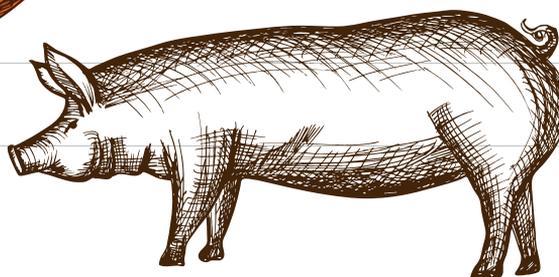
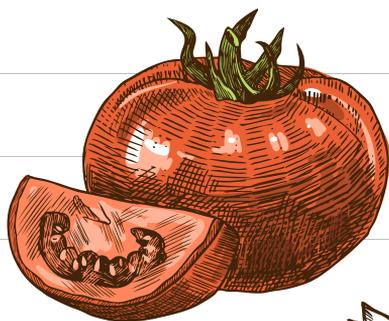
e crema di basilico 1 • 7 • 8

14,00 €

Parmigiana di melanzane

in cocotte gratinata al forno 3 • 5 • 7

12,00 €



dalla Cucina di Casa

Spaghetto artigianale

mantecato al burro limonato, battuta di scottona e fonduta di formaggi siciliani 1•7•10

22,00 €

Lasagnetta alla norma di melanzane

gratinata al forno e ricotta salata 1•5•7

16,00 €

Fettuccina artigianale

al ragù bianco di maialino nero, pecorino al tartufo 1•7•9

20,00 €

Ossobuco

di vitello brasato in casseruola 1•7•9

20,00 €

Coscia di pollo ruspante

farcita alle erbe fresche e salsa al peperone arrostito 7

18,00 €

Ribs di maialino

speziate con erbe aromatiche e salsa barbecue

20,00 €

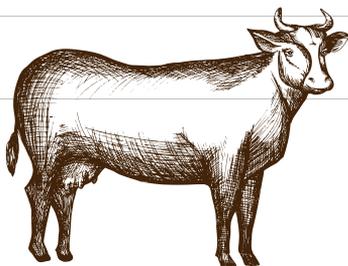
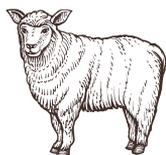
Coniglio alla "Stimpirata" 7•8•9•12

20,00 €

Agnello cotto a bassa temperatura

con demi glace ai tre pepi 7•12

25,00 €



dalla Cucina di Casa

Patate al forno 5•6

6,00 €

Patate fritte 5•6

6,00 €

Insalata verde o mista

6,00 €

Insalata di pomodoro riccio, cipolla rossa e ricotta salata

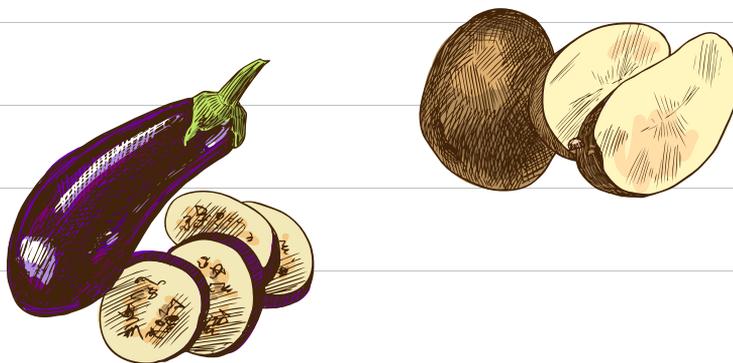
7,00 €

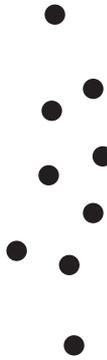
Verdure cotte al barbecue

7,00 €

Barattolino di melanzane sottolio fatte in casa 9•12

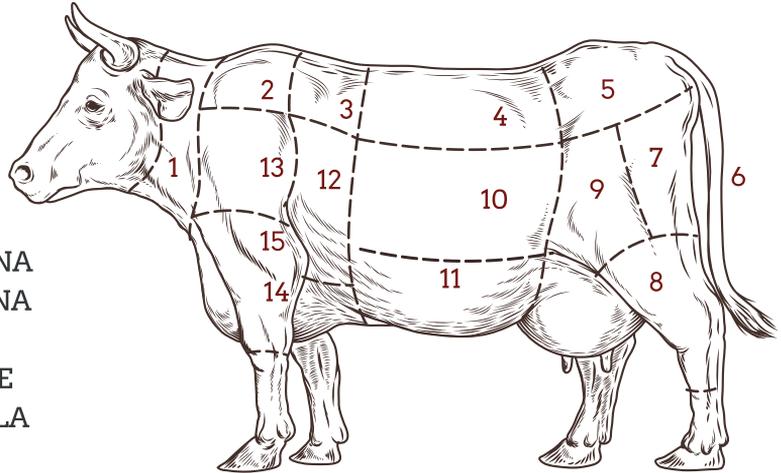
7,00 €



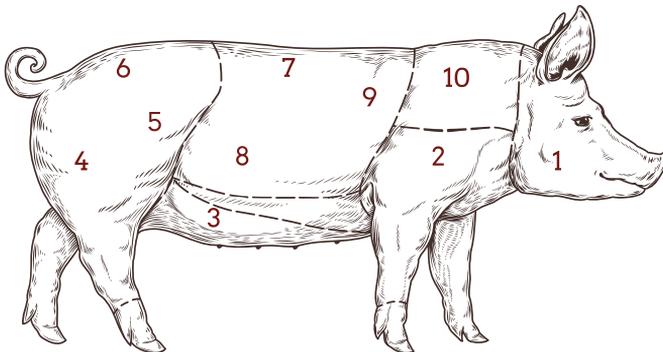


TAGLI DEL MANZO

- 1 COLLO
- 2 SPALLA
- 3 COSTATA
- 4 LOMBATA
- 5 SCAMONE
- 6 CODA
- 7 GIRELLO
- 8 GAMBA
- 9 FESA ESTERNA
- 10 FESA INTERNA
- 11 PANCIA
- 12 COSTOLETTE
- 13 SOTTOSPALLA
- 14 STINCO
- 15 PETTO

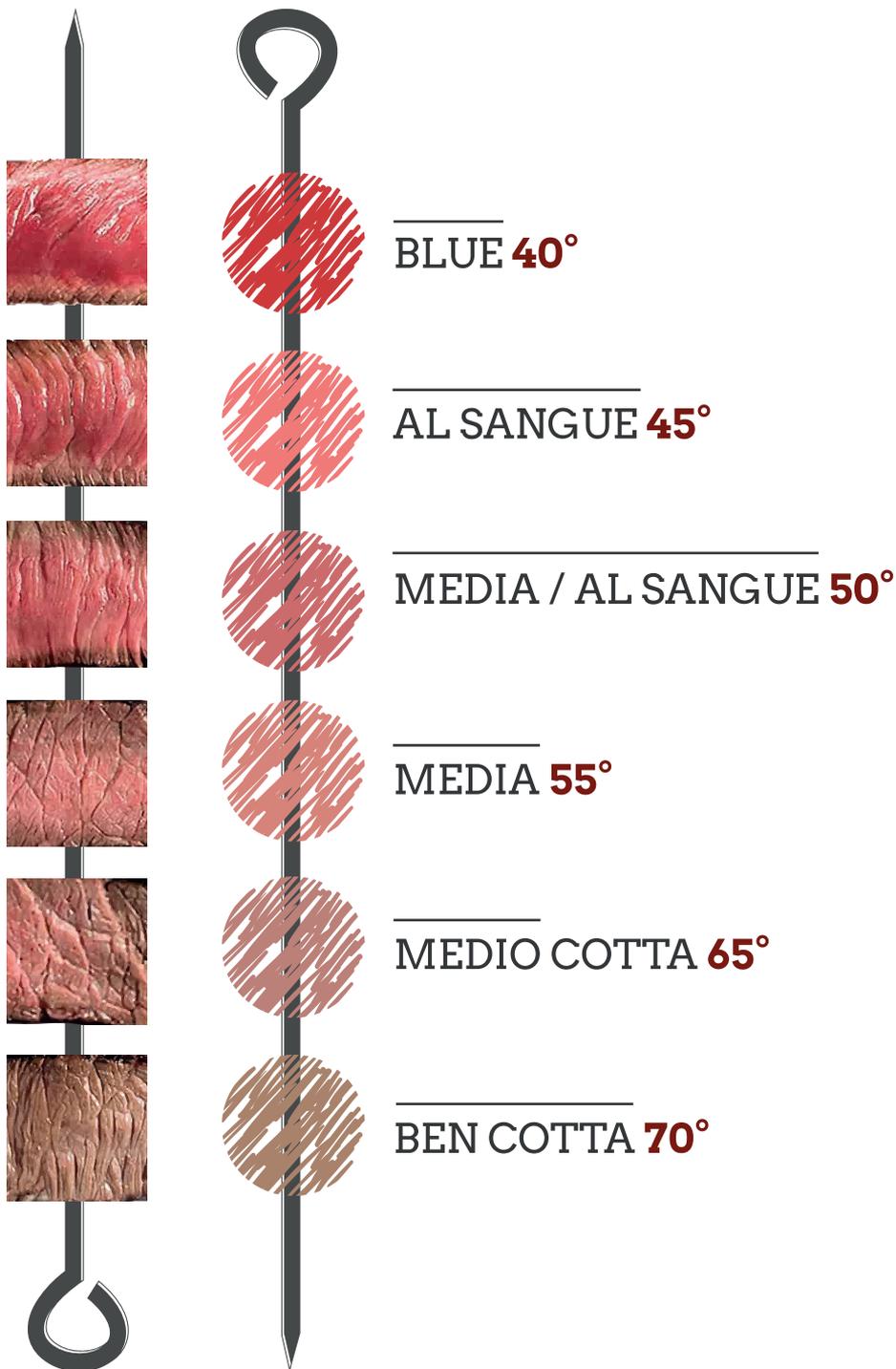


TAGLI DEL MAIALE



- 1 GOLA O GUANCIALE
- 2 SPALLA
- 3 PANCETTA
- 4 COSCIA
- 5 FILETTO
- 6 LONZA
- 7 LARDO
- 8 COSTINE
- 9 BRACIOLE
- 10 COPPA

I 6 LIVELLI DI COTTURA



dalla Macelleria alla Griglia

Scegli dal banco **m**acelleria i tagli che ti piacerebbe degustare alla griglia. Chiedi informazioni e consigli sulla più adeguata cottura e su ciò che stuzzica il tuo gusto.

La cottura alla griglia conferisce alle carni un sapore unico di affumicatura che renderà ogni assaggio intriso di gusto. All'interno del maturmeat è in esposizione la nostra selezione di carni frollate regionali, nazionali e internazionali.

Chiedete ulteriori info al personale di sala per gustare un'esperienza decisamente singolare!

* il prezzo è determinato dal peso di ogni singola selezione

Per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala



Grigliate in degustazione

Tagliata di scottona
con contorno a scelta

25,00 €

Grigliata mista del Macellaio

25,00 €

Degustazione
di tre tipi di carne (gr. 400) con contorno a scelta – cottura al sangue

50,00 €

i Panini e Hamburger

Burger al pollo fritto

pane di nostra produzione con semi, coscetta di pollo fritta, cipolla in agrodolce, pomodoro e senape 1•5•10•11•12

16,00 €

Burger maialino

pane di nostra produzione con semi, medaglione di salsiccia al ceppo, zucchini in scapece, maionese al finocchietto selvatico e pepato fresco 1•3•7•11•12

16,00 €

Burger manzo

pane di nostra produzione con semi, hamburger di scottona siciliana, salsa bernese, provola affumicata, pancetta e uovo a occhio di bue 1•3•7

16,00 €



Dolci di Casa Pennisi

Cannolo alla ricotta 1•7 7,00 €

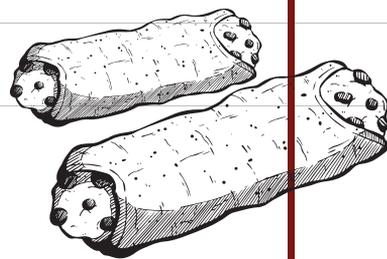
Babà al rum con gelato 1•7•8 7,00 €

Gelato 7•8 7,00 €

Tiramisù 3•7 7,00 €

Frutta di stagione 5,00 €

Coperto 3,00 € a persona



da Bere

Minerale naturale Panna l. 1	3,00 €
Minerale gassata San Pellegrino l. 1	3,00 €
Minerale naturale Panna cl. 50	2,00 €
Minerale gassata San Pellegrino cl.50	2,00 €
Ferrarelle l. 1	3,00 €
Coca cola cl.33	3,00 €
Bibite Tomarchio cl.33	3,00 €
Coca cola lt.1	5,00 €
Aperitivo Alcolico	5,00 €
Aperitivo Analcolico	5,00 €



selezione di Birre

Heineken alla spina <i>cl. 25</i>	3,00 €
Birra dello Stretto <i>cl. 33</i>	3,00 €
Birra dello Stretto <i>cl. 66</i>	6,00 €
Ephesto Rossa <i>cl. 37,5</i>	6,00 €
Ephesto Rossa <i>cl. cl 75</i>	12,00 €
Juno Bianca <i>cl. 37,5</i>	6,00 €
Juno Bianca <i>cl. cl 75</i>	12,00 €
Polyphemus al Nerello Mascalese <i>cl. 37,5</i>	6,00 €
Polyphemus al Nerello Mascalese <i>cl. cl. 75</i>	12,00 €
Ulysses <i>cl. 37,5</i>	6,00 €
Ulysses <i>cl. cl. 75</i>	12,00 €



Liquori digestivi

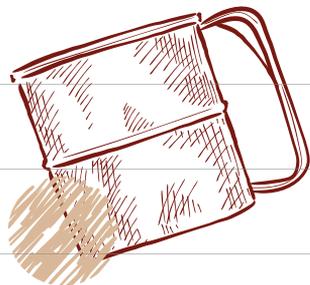
Montenegro	4,00 €
Averna	4,00 €
Jägermeister	4,00 €
Amaro del Capo	4,00 €
Fernet Branca	4,00 €
Amara	6,00 €
Amacardo	4,00 €
Unicum	4,00 €
Reset	6,00 €
Nepeta	6,00 €
Grappa Bianca Rosso del Conte	8,00 €
Grappa Giovi ortica e limone	5,00 €
Grappa Evo	10,00 €
Grappa Bonollo Ligneum	8,00 €
Grappa Bonollo Amarone	8,00 €
Grappa Berta Il Duca	7,00 €
Grappa Mille e Una Notte Donnafugata	8,00 €

Liquori digestivi

Grappa Ben Rye Donnafugata	8,00 €
Grappa Firriato Quater	8,00 €
Grappa Barricata Firriato Favinia	6,00 €
Grappa Barricata Trentina Marzadro	7,00 €
Grappa Barricata 903 Bonaventura Maschio	7,00 €
Grappa Barricata Frattina Fumo di rovere	7,00 €
Passito Firriato L'Ecrù	7,00 €
Whisky Laphroaig 10 anni	10,00 €
Whisky Great King street Glasgow blend	8,00 €
Whisky Jack Daniel's	8,00 €
Whisky Highland Park 10 anni	8,00 €
Rum Matusalem riserva 15 anni	8,00 €
Rum Brugal 1888	8,00 €
Rum Flor de Cana	10,00 €
Brandy Vecchia Romagna Etichetta Nera	8,00 €
Brandy Cardenal Mendoza	10,00 €
Liquori dell'Etna	6,00 €

... Caffetteria

Caffè espresso	2,00 €
Caffè decaffeinato	2,50 €
Doppio espresso	4,00 €
Caffè americano	2,50 €
Caffè al ginseng	2,50 €
Orzo	2,50 €
Cappuccino	3,00 €
Cioccolata calda	4,00 €
Thè e infusi	4,00 €
Latte	2,00 €
Latte macchiato	3,00 €



INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI
INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI
ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

La direzione





Vi ringraziamo per la vostra sosta nella
nostra macelleria con cucina.

Speriamo di rivederci presto per proseguire
nella conoscenza delle tradizioni di casa
Pennisi.

Via Umberto 9
95015, Linguaglossa (CT)

+39 095 643160

info@daipennisi.it

daipennisi.it