



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 €

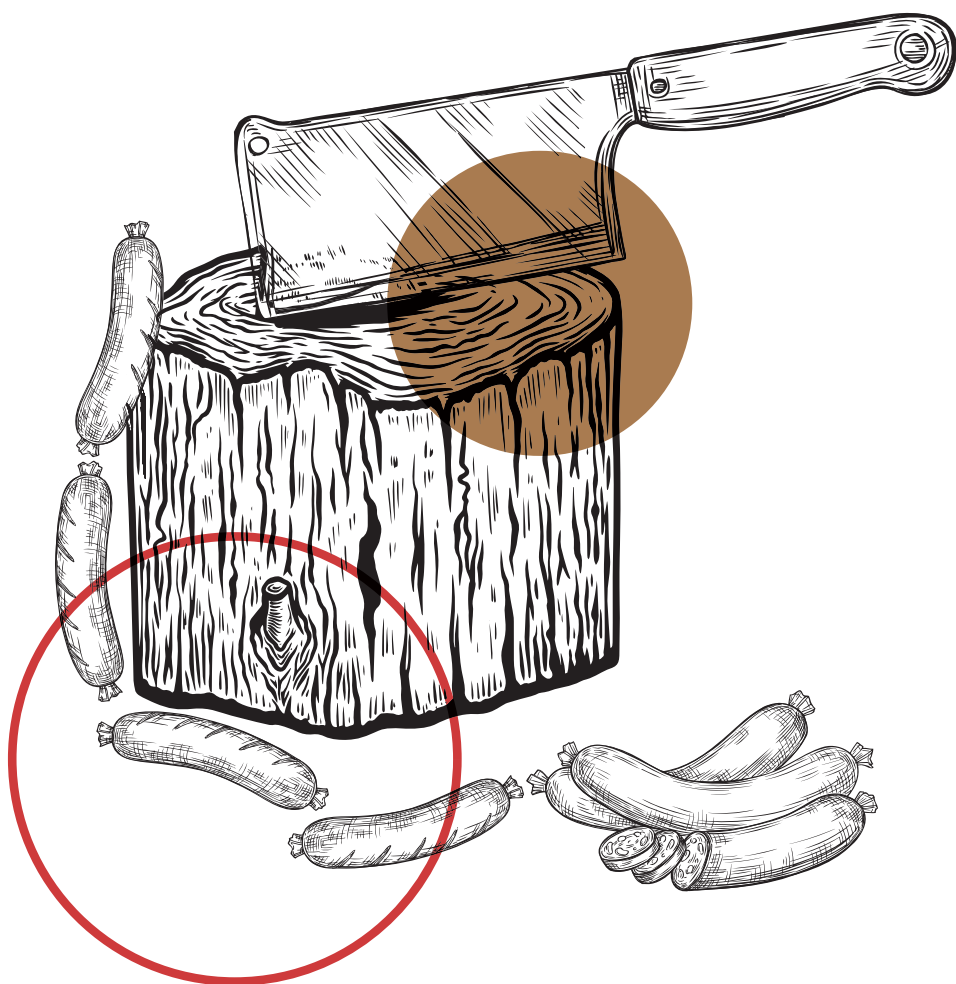
## **Tagliere di prosciutto di maialino nero dei Nebrodi**

27,00 €

*Per allergeni rivolgersi al personale di sala*



La nostra salsiccia  
**SLOWFOOD**  
lavorata al **ceppo**



## dalla Cucina di Casa

### **Tartare del Macellaio**

maionese alla senape, chutney di cipolla e scaglie  
di Ragusano Dop 7 • 10 • 11 • 12

20,00 €

### **Lingua di Vitello**

con verdure in agrodolce, misticanza e salsa verde 9 • 12

15,00 €

### **Bruschettina Dai Pennisi**

fegato, cipolla rossa e menta 1 • 12

9,00 €

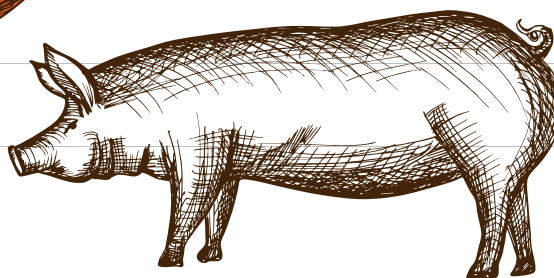
### **Focaccina Fritta dello Chef**

salsiccia al ceppo slow food, funghi di ferla e provola affumicata 1 • 7

12,00 €

### **Trippa in umido in cocotte gratinata al forno** 7 • 9

14,00 €



# dalla Cucina di Casa

## **Fettuccina artigianale**

con funghi porcini e crema di zucca 1

20,00 €

## **Lasagnetta**

con salsiccia al ceppo slow food, broccoli, olive nere e pepato fresco  
1•3•7

15,00 €

## **Spaghettone artigianale**

al ragù bianco di scottona, fonduta di formaggio al tartufo  
e tartufo fresco 1•7•9

20,00 €

## **Ossobuco**

di vitello brasato in casseruola 1•7•9

20,00 €

## **Coscia di pollo ruspante**

farcita al pane profumato con vellutata di patate e mele 1•7

18,00 €

## **Ribs di maialino**

speziate con erbe aromatiche e salsa barbecue

20,00 €

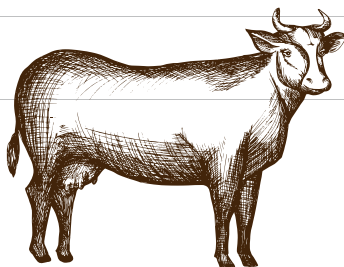
## **Coniglio alla "Stimpirata" 7•8•9•12**

22,00 €

## **Agnello cotto a bassa temperatura**

laccato al barbecue con porcini saltati 6

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 finocchi e arance**

6,00 €

**Fungo di ferla saltato all'aglio**

7,00 €

**Verdura saltata all'aglio**

7,00 €

**Barattolino di melanzane sottolio fatte in casa** 9•12

7,00 €

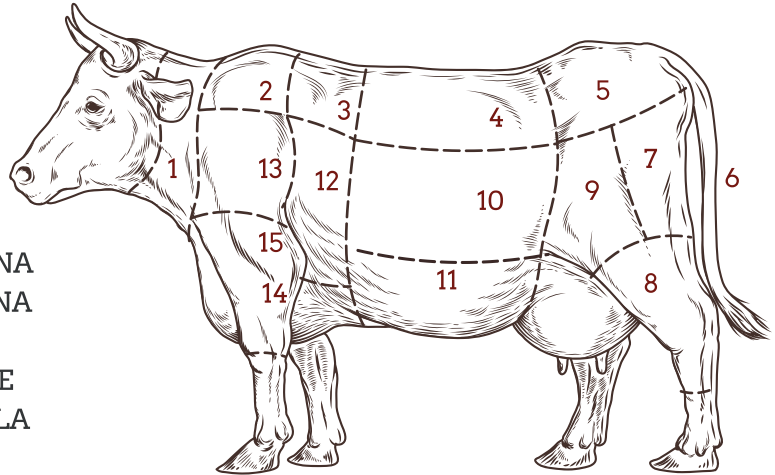




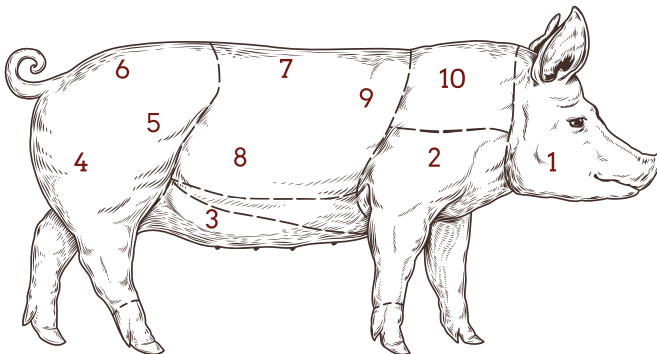


## TAGLI DEL MANZO

- 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

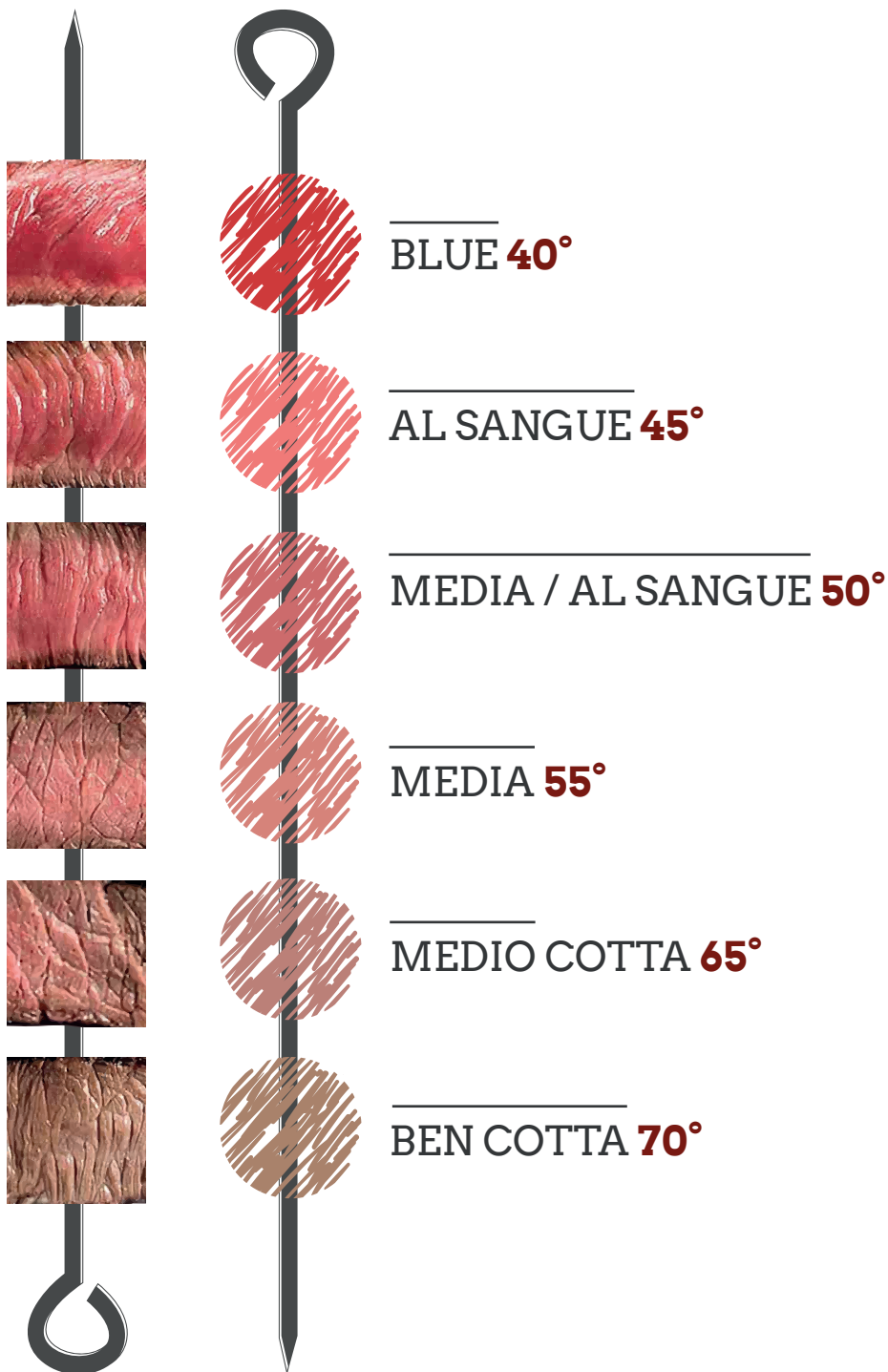


## TAGLI DEL MAIALE



- 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.

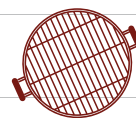
La cottura alla griglia conferisce alle carni un sapore unico di affumicatura che renderà ogni assaggio intriso di gusto.

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**  
cipollotto, salsiccia condita/semplice, polpettine in foglia  
di limone, puntina di maiale, involtini, bocconcini di pollo 1•3

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, stracotto di maialino al barbecue, provola affumicata, misticanza e salsa bernese 1•6•7•12

16,00 €



# Dolci di Casa Pennisi

**Cannolo alla ricotta** 1•7 7,00 €

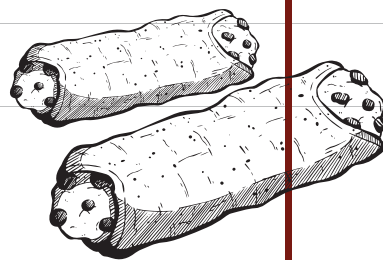
**Babà al rum con gelato** 1•7•8 7,00 €

**Gelato** 7•8 7,00 €

**Tiramisù** 3•7 7,00 €

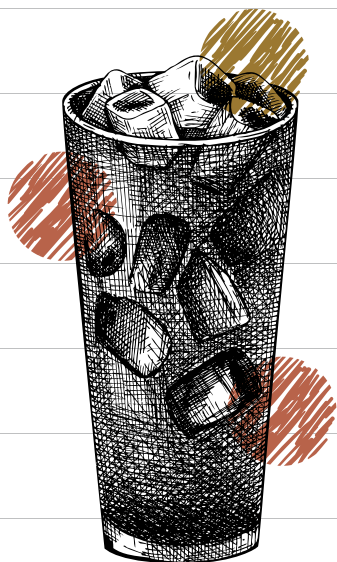
**Frutta di stagione** 5,00 €

Coperto 2,00 € a persona



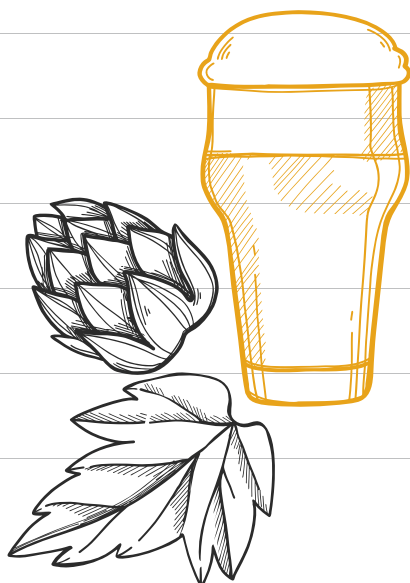
## *da Bere*

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 €

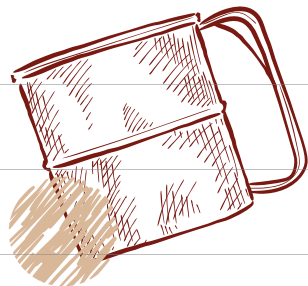


# *Liquori digestivi*

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. 1169/2011 "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](mailto:info@daipennisi.it)

[daipennisi.it](http://daipennisi.it)