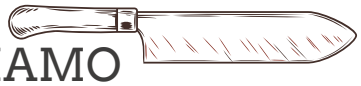
IN CUCINA dai Pennisi

MACELLERIA • 1968



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!



.....

Scansiona il QR Code
e scopri la nostra selezione di vini

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!

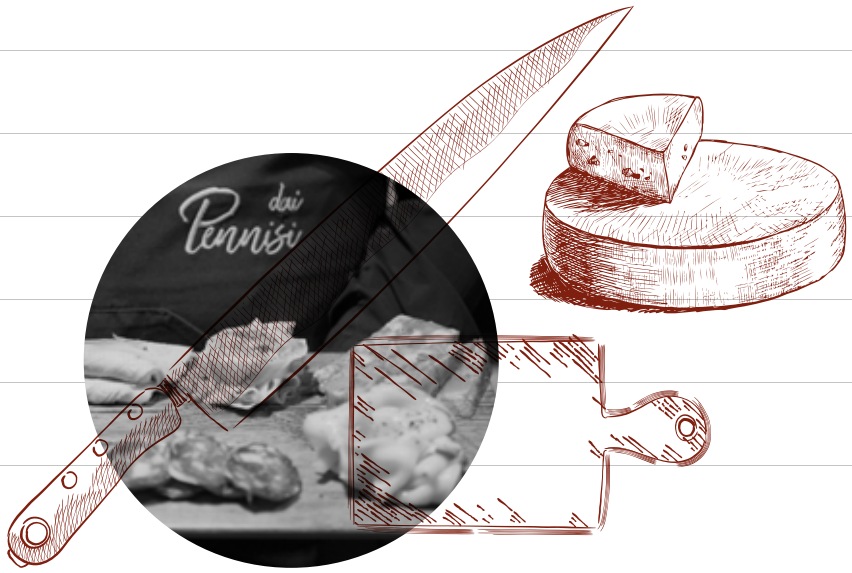
Scegli dal bancone della
macelleria il taglio
di carne che desideri.
Gusta i nostri taglieri con salumi
e formaggi di nicchia e quello con
i prodotti firmati Dai Pennisi.
Scegli i piatti alla carta e decidi
come divertirti.



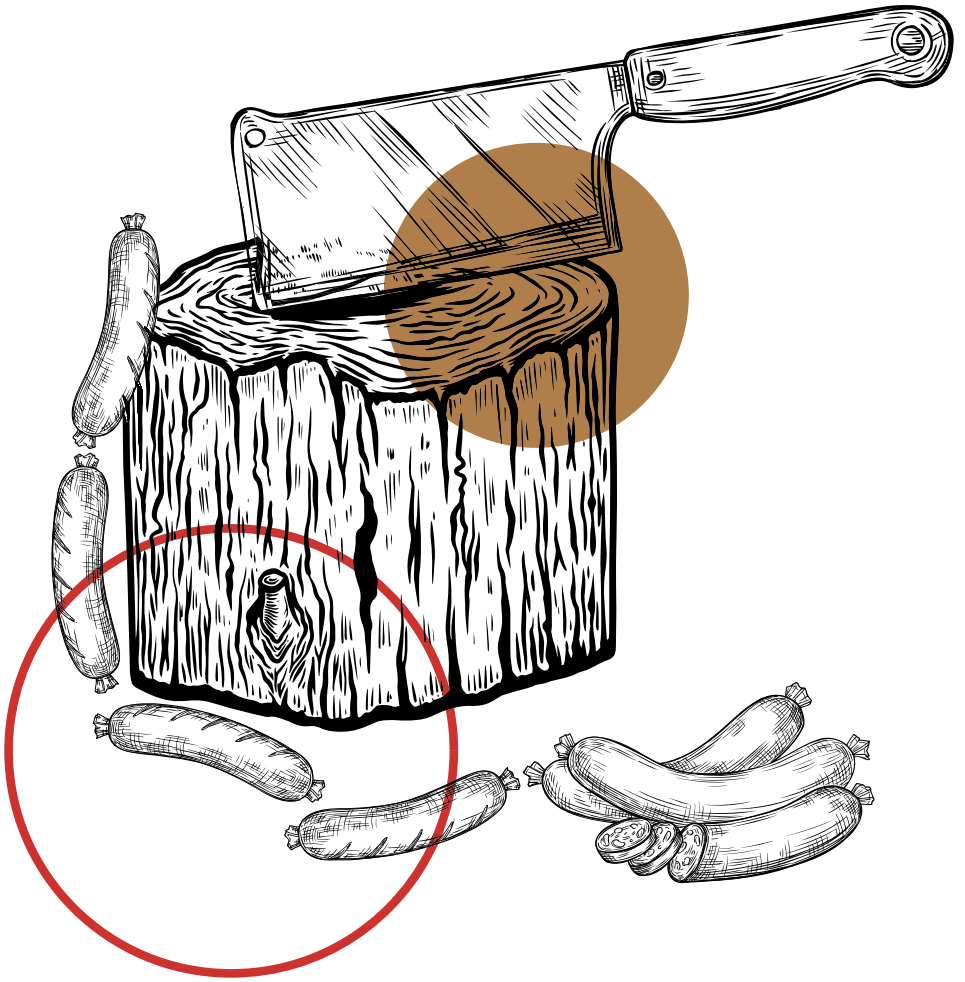
i Taglieri

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 7	20,00 €
Tagliere Dai Pennisi	25,00 €
Tagliere di prosciutto di maialino nero dei Nebrodi	27,00 €

Per allergeni rivolgersi al personale di sala

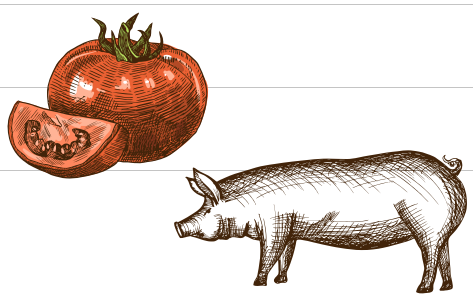


La nostra salsiccia **SLOWFOOD** lavorata al *ceppo*



dalla Cucina di Casa

Tartare del macellaio Con tuorlo croccante, zeste di arancia, maionese agli agrumi e nocciole tostate 1 • 3 • 8 • 11	22,00 €
Arrosticino di lingua di vitello Con purea di patata dolce cotta alla cenere, insalatina di finocchi, salsa al chimichurri 4 • 6 • 10	18,00 €
Focaccina di grano duro Focaccina al sesamo, salsiccia presidio slow food, pepato fresco, cipolla Giarratana stufata 1 • 7	18,00 €
Zuppa del giorno	14,00 €
Trippa in umido In cocotte 7 • 9	14,00 €
Polpette "fritte" di bollito su crema di zucca arrosto 1 • 6 • 7 • 9 • 12	14,00 €
Alette di pollo nostrano fritte con salse miste 3 • 7	13,00 €

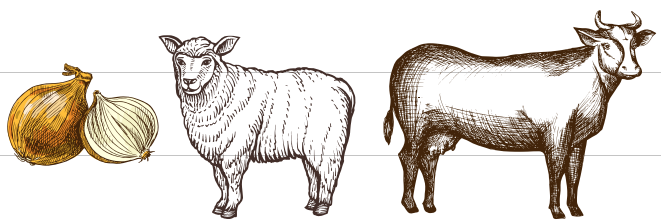


dalla Cucina di Casa

Casareccie fresche 22,00 €
Trafilate al bronzo mantecate ai porcini affumicati, fonduta di tuma persa e crumble di castagne 1 • 3 • 7 • 8 • 9

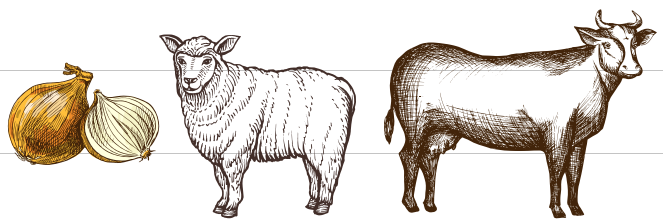
Cannelloni 20,00 €
Pasta fresca ripiena con ragù di scottona gratinati al forno
1 • 3 • 7 • 9 • 12

Maccheroncini alla genovese 22,00 €
Pasta fresca trafilata al bronzo con ragù alla genovese
1 • 3 • 7



dalla Cucina di Casa

Ossobuco di vitello Brasato in casseruola 6 • 9 • 12	22,00 €
Coscia di pollo ruspante Farcita con pangrattato, castagne, radicchio, caciocavallo, aglio, pepe nero, servito su crema di castagne arrosto 1 • 3 • 7 • 8	22,00 €
Stinco di maialino alla contadina Con olive verdi, carote, sedano, cipolla e "astrattu" 9 • 12	25,00 €
Coniglio alla boscaiola con cipolla e funghi 12	22,00 €
Agnello In umido con cipolla e pomodorini 12	28,00 €
Filetto di manzo ai funghi porcini	32,00 €

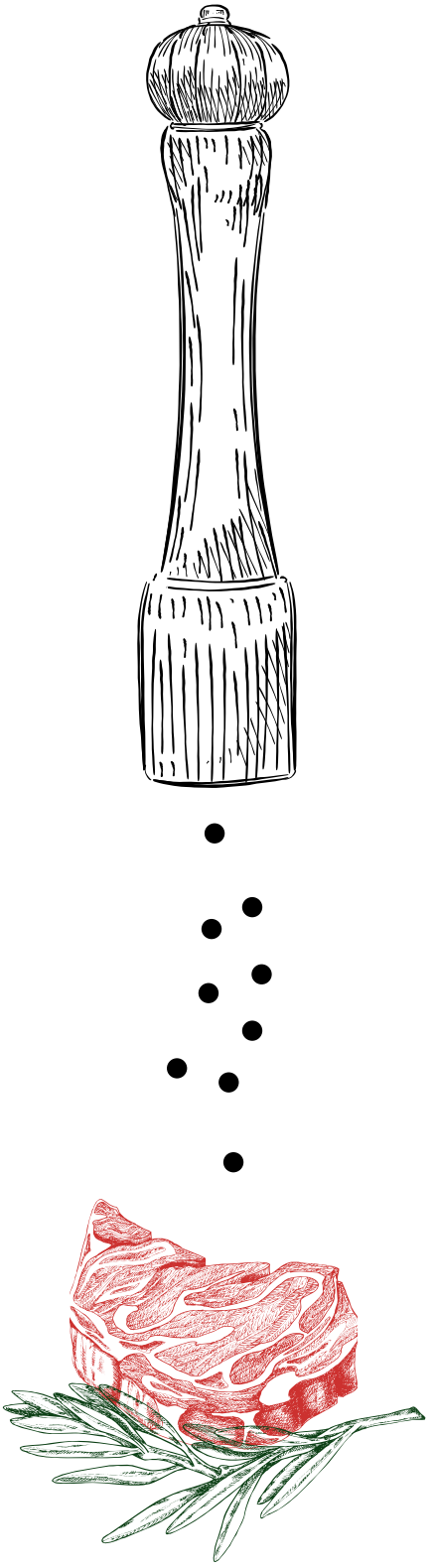


dalla Cucina di Casa

Patate al forno		6,00 €
Patate fritte	1	6,00 €
Insalata verde o mista		6,00 €
Funghi trifolati alla brace		9,00 €
Verdure ripassate all'aglio al BBQ		7,00 €
Barattolino di melanzane sott'olio fatte in casa	9 • 12	8,00 €

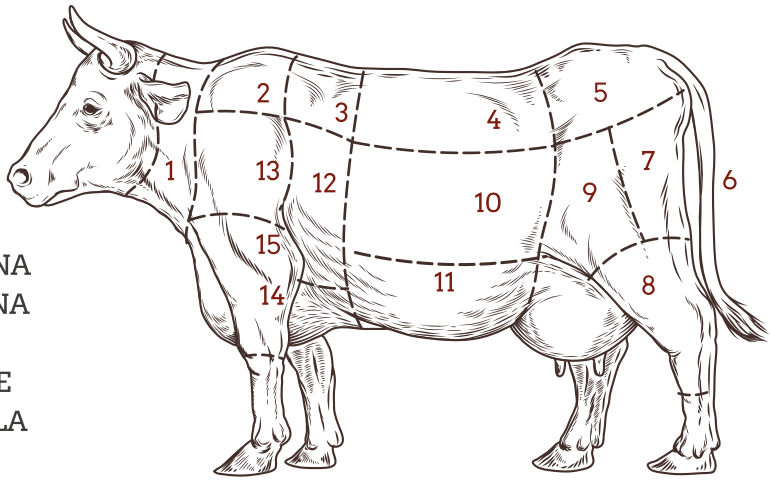




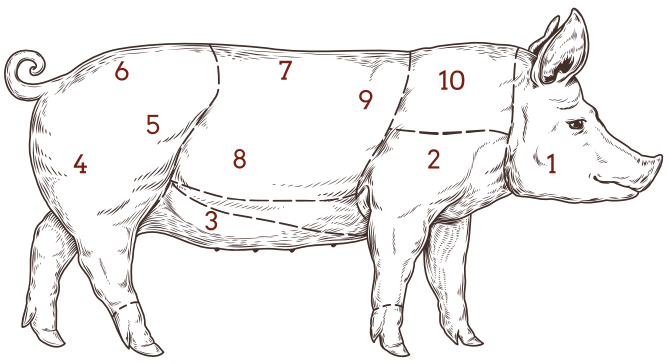


TAGLI DEL MANZO

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

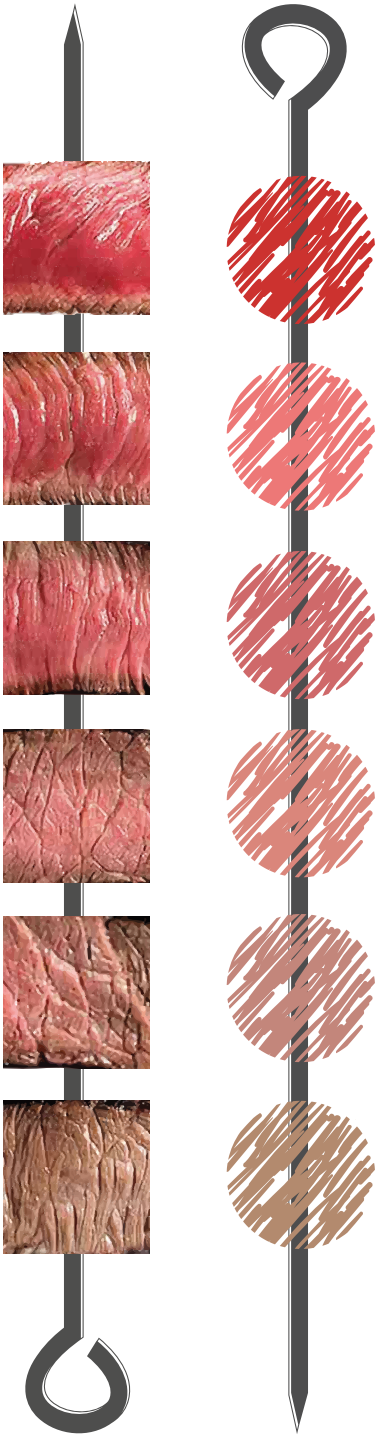


TAGLI DEL MAIALE



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



BLUE **40°**

AL SANGUE **45°**

MEDIA / AL SANGUE **50°**

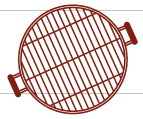
MEDIA **55°**

MEDIO COTTA **65°**

BEN COTTA **70°**

dalla Macelleria alla Griglia

Scegli dal banco macelleria 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 di patate (forno o fritte) 1 — 25,00 €

Grigliata mista del Macellaio 1 • 3 • 7 • 8 — 25,00 €

Degustazione
Tre tipi di carne (gr. 400) con contorno a scelta – cottura al sangue — 50,00 €

i Panini e Hamburger

Burger con pollo
Pane di nostra produzione con semi, coscetta di pollo alla griglia, cipolla caramellata e salsa BBQ 1 • 6 • 10 • 11 • 12 — 16,00 €

Burger di maialino
Pane di nostra produzione con semi, maialino sfilacciato, crema di carciofi arrosto e provola dolce 1 • 7 • 10 • 11 — 16,00 €

Burger cavallo
Pane di nostra produzione con semi, hamburger di cavallo, maionese al limone, funghi e formaggio svizzero 1 • 3 • 7 • 11 — 16,00 €

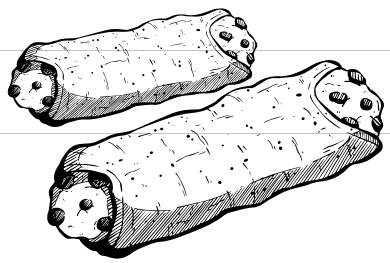
Burger manzo
Pane di nostra produzione con semi, hamburger di scottona siciliana, salsa bernese, provola affumicata, pancetta e uovo occhio di bue 1 • 3 • 7 • 11 — 16,00 €



Dolci di Casa Pennisi

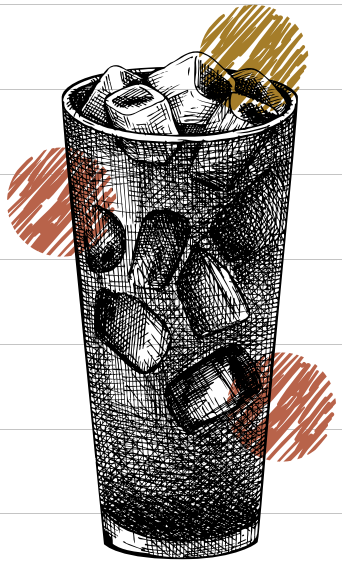
Cannolo alla ricotta	1 • 7 • 8	7,00 €
Dolce del giorno		7,00 €
Gelato artigianale	7 • 8	7,00 €
Tiramisù	1 • 3 • 7	7,00 €
Frutta di stagione		6,00 €

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	7,00 €
Aperitivo Alcolico	12,00 €
Aperitivo Analcolico	10,00 €



selezione di Birre

Birra dello Stretto *cl. 33*	4,00 €
Birra dello Stretto *cl. 66*	7,00 €
Ephesto Rossa *cl. 37,5*	7,00 €
Ephesto Rossa *cl. 75*	14,00 €
Juno Bianca *cl. 37,5*	7,00 €
Juno Bianca *cl. 75*	14,00 €
Polyphemus al Nerello Mascalese *cl. 37,5*	7,00 €
Polyphemus al Nerello Mascalese *cl. 75*	14,00 €
Ulysses *cl. 37,5*	7,00 €
Ulysses *cl. 75*	14,00 €



Liquori digestivi

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

Liquori digestivi

Grappa Sutta a Santa bianca	8,00 €
Grappa Sutta a Santa affinata in barrique	8,00 €
Grappa Sutta a Santa barrique	10,00 €
Grappa Ben Rye Donnafugata	10,00 €
Grappa Barricata Trentina Marzadro	7,00 €
Grappa Barricata 903 Bonaventura Maschio	7,00 €
Passito Firriato L'Ecrù	8,00 €
Whisky Laphroaig 10 anni	10,00 €
Whisky Great King street Glasgow blend	8,00 €
Whisky Jack Daniel's	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 €
Vodka Sutta a Santa	8,00 €

... Caffetteria

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



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

IN CUCINA dai Pennisi MACELLERIA • 1968

IN CUCINA dai Pennisi
MACELLERIA • 1968

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