

Cortile Siciliano

gusto e arte in un unico spettacolo



squadra lavoro passione

Gusto e passione, tradizione e innovazione, ricerca dei sapori più antichi e degli ingredienti naturali più salutari. Tutto questo, racchiuso in un cortile dove storia e cultura, passato e presente, si raccontano tra le mura di un palazzo del Novecento.

Cortile Siciliano non è solo amore per la propria terra, attraverso i migliori prodotti enogastronomici dell'Isola, ma è anche riscoperta dell'arte e dello spettacolo, in tutte le sue forme, con un calendario di eventi selezionati per intrattenere gli ospiti.

La **cucina** di Cortile Siciliano sposa da sempre la filosofia della **qualità**: utilizzo di prodotti d'eccellenza territoriali, rispetto per la materia prima e per la stagionalità.

Genuinità e sostenibilità rappresentano i valori da seguire, per far risaltare i sapori, i colori e gli odori della cucina mediterranea, accompagnati dai pregiati vini della nostra cantina.

La **pizzeria**, premiata con i prestigiosi Due Spicchi della guida **Il Gambero Rosso**, nell'edizione 2021, 2022 e 2023 segue il "new concept" della pizza contemporanea: ingredienti, tecniche di lavorazione, conservazione e cottura che privilegiano la digeribilità del piatto, a tutto vantaggio del benessere.

Evoluzione, ricerca, legame con il territorio ed espressione della creatività del pizzaiolo.

Le nostre proposte hanno il sapore della Sicilia.

Quella più vera. Quella più autentica.

Antipasti

Gran fritto 9

Arancini, panelle, verdure croccanti, crispelle bianche e nere in olio di semi di girasole

Il vulcano di verdure 14

Verdure grigliate al momento, servite con bufala campana

Carpaccio di manzo in affumicatura 12

Spicchi di patate al cacio 8

La selezione di salumi e formaggi 26

Gran tagliere con vastedda del belice, tuma persa, ricotta fresca, maiorchino, mortadella e salame artigianale nostrano azienda La Principessa, prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi, crostone con lardo, panelle; esaltato dalle confetture prodotte dal nostro chef e miele siciliano

Cheesecake di manzo 12

Tartare di manzo adagiata su una base di taralli e mousse di formaggio

Cilindro di melanzana 10

Su salsa di datterino arrosto

Crostoni delizia 10

Pomodorino confit, stracciata, alici alta qualità e olio evo

Cartoccio di patatine fritte* 6

Le grandi insalate

Marchesina 13

Filetto di tonno, fagiolino fresco, patate lesse, uovo sodo, dressing di aceto di mele, olio evo; accompagnata da focaccia semintegrale

Caesar 12

Iceberg, tocchetti di pollo grigliati, petali di Grana, crostini, salsa Caesar

Panzanella siciliana 10

Pane rosolato, pomodoro datterino, cipolla rossa, origano, basilico e olio evo



I primi piatti

Linguine cacio e pepe 14

Risotto allo zafferano, aglio fermentato e cacio 14



Paccheri alla norma estiva 14

Piatto premiato dalle Eccellenze Italiane 2017

Spaghetti quadrati al datterino arrosto e bufala 14

Pasta che maschulini 16

Calamarata di zucchine, menta e mandorle 12



Un piatto che è un'armonia di sapore, profumo e sicilianità, e che ha ottenuto nel 2017 il **“Premio Eccellenze Italiane”**, riconoscimento conferito a quelle realtà che si distinguono per l'impegno a valorizzare la cultura, la produzione e la tradizione italiana. Pensato dal nostro chef Francesco Daidone, prevede la cottura dei paccheri nell'acqua di cottura del pomodoro ramato, da cui assorbono il colore. Vengono poi adagiati su una mousse di ricotta salata lentinese ed arricchiti con una dadolata di melanzane e pomodorini di Pachino IGP. Olio evo, sale, pepe e, per dare una nota croccante al tutto, una pioggia di crumble al basilico fresco.

La nostra carne

Cavallo

La carne equina è povera di grassi, praticamente priva di colesterolo e contiene grandi quantità di ferro in forma assimilabile dal nostro organismo. Queste caratteristiche la rendono ideale nelle diete dimagranti e per chi soffre di colesterolo alto o di pressione bassa.

Angus argentino

La razza bovina Angus nacque in Scozia da esemplari provenienti dalle contee di Aberdeen, di Kincardine e di Angus. Tali razze risalgono a ben 1000 anni fa.

Gli standard della carne di Angus certificata furono sviluppati nel 1978 per indicare particolari livelli di marezatura, tenerezza, età e colore della carne, necessari per poter ottenere la certificazione. L'Angus è conosciuto per la sua marezatura, ovvero per la diffusione uniforme del grasso nel taglio di carne. Questa particolare caratteristica rende la carne più tenera, succosa e gustosa.

Carne d'asina

La carne d'asina è una carne molto magra, leggera e ricca di sali minerali come potassio, fosforo, ferro, calcio e magnesio. L'elevato contenuto proteico e il ridotto contenuto di grassi, con una componente lipidica prevalentemente insatura, la rendono una carne con bassi livelli di colesterolo dal sapore delicato ed altamente digeribile.

Sashi

Grazie alla sua principale caratteristica, più è alto il grado di marezatura più è pregiato il taglio. In fase di cottura il grasso si scioglie all'interno delle fibre facendo sì che la carne risulti morbida e succosa.

Inoltre, grazie al suo sapore deciso e coinvolgente, non necessita di elevate marinature: basta del sale grosso aromatizzato ed una giusta cottura per esaltare quella morbidezza che solo questa tipologia di carni pregiate riesce a dare.

Angus scozzese

Si tratta di una carne bovina pregiata dalle origini antichissime, tra le più allevate al mondo.

Ha una percentuale di grasso piuttosto alta ed è uno dei suoi punti di forza principali.

La marezatura elevata infatti, permette, in fase di cottura, lo scioglimento del grasso e una resa deliziosa e fragrante della carne al palato.

Agnello neozelandese

Allevato in pascoli sostenibili, è ora possibile gustare questa carne d'eccellenza anche qui. La purezza dei pascoli consentono alla carne di sviluppare un grasso ricco di omega 3, che durante la cottura conferisce morbidezza, consistenza ed un sapore assolutamente delicato.



La frollatura

La maturazione della carne a beneficio della sua qualità



La **frollatura** è una tecnica della buona e antica arte della macelleria. Si tratta di un particolare e delicato procedimento in cui i tagli di carne vengono fatti maturare all'interno di apposite frigo-vetrine sterilizzate, destinate alla frollatura. Qui si ricreano delle particolari condizioni in termini di temperatura, ph, umidità e ventilazione. Parametri, questi, tarati in base al taglio di carne, alla razza, al peso ed all'età

dell'animale. Altre variabili da considerare riferiscono alla quantità di grasso e di tessuti muscolari presenti, al tipo di alimentazione e allo stato d'ingrassamento. In base a questi indicatori viene stabilito il tempo di permanenza dei vari tagli. La frollatura **esalta il sapore** proprio della carne, grazie al rilassamento delle fibre e delle nervature durante la maturazione, e le dona più gusto e morbidezza in cottura, alta digeribilità, ed anche maggior leggerezza.

Il processo di frollatura richiede tempo, pazienza e molta attenzione. Infatti in base ai giorni trascorsi e allo **stato di maturazione** raggiunti dalla carne nella frigo-vetrina, si devono aggiornare le impostazioni di conservazione. Si tratta, in realtà, di una tecnica già molto nota ed utilizzata in passato e che oggi è stata rivalutata, grazie anche alle moderne conoscenze e tecnologie a disposizione, che garantiscono igiene e sicurezza alimentare.

I secondi piatti

Per offrirvi quotidianamente piatti pieni di gusto, il nostro chef seleziona settimanalmente la carne che sarà protagonista delle ricette proposte. Vengono scelti i tagli più ricercati e di alta qualità, provenienti sia dai migliori allevamenti mondiali, che da allevamenti locali di pure razze siciliane, valorizzando così la produzione autoctona.

Bollito di vitello 18

Servito con giardiniera del Cortile, prodotta dal nostro chef

Galletto CBT 17

Cotto a bassa temperatura per mantenere la sua morbidezza, accompagnato da chips di patate e insalata mista

Tagliata di controfiletto (ca. 300 gr) 24

Su prezioso mix di spezie

Controfiletto (ca. 300 gr) 24

Con sale Maldon

Filetto di cavallo (ca. 300 gr) 26

In mancanza si potrà sostituire con filetto di manzo

Hamburger di asina (ca. 300 gr) 17

Con ciuffetti di cipolla rossa caramellata

Tutta la nostra carne viene condita con vinaigrette e cristalli di sale Maldon.

La nostra filosofia



La pizzeria di Cortile Siciliano, insignita da 3 edizioni del prestigioso ed ambito riconoscimento de I Due Spicchi Gambero Rosso, sposa, grazie all'esperienza del Maestro Pizzaiolo Ignazio Barcella e all'utilizzo delle farine Petra del Molino Quaglia, la filosofia della pizza contemporanea intesa come espressione del territorio, della sua storia e della sua tradizione, con tecniche di lavorazione che garantiscono digeribilità, benessere e la riscoperta del gusto complesso del grano. Tutti i nostri impasti sono infatti realizzati solo con farine naturali di frumento italiano da

selezione climatica. Nello specifico utilizziamo farina "Tuttograno" integrale, ottenuta da macinazione a pietra del chicco intero 100% italiano da agricoltura integrata.

Pizza tonda Rustica 3

Impasto rustico con alti valori nutrizionali grazie alla sua componente integrale e cruscale. Farina di frumento integrale macinata a pietra (Petra 9), farina italiana di grano tenero tipo "0", decorticato di grano saraceno, cruschetto di grano duro, sale marino fino, lievito naturale. Lavorazione 48 ore a temperatura controllata.

Pizza tonda al Carbone Vegetale 3**

Impasto simbolo del Cortile Siciliano, un disco nero irresistibile e leggero. Farina italiana di grano tenero tipo "0", acqua, sale marino fino, lievito naturale, carbone vegetale alimentare**. Lavorazione 48 ore a temperatura controllata.

Pizza tonda Classico

L'impasto pizza secondo tradizione ma eseguito con tecniche moderne per renderlo più fragrante e digeribile. Farina italiana di grano tenero tipo "0", acqua, sale marino fino, lievito naturale. Lavorazione 48 ore a temperatura controllata.

Le pizze contemporanee

Evoluzione, ricerca, attinenza con il territorio

Gran Maestro 14

Impasto classico

Fior di latte siciliano, burrata campana, bresaola punta d'anca, pesto di pistacchio prodotto dal nostro chef, farina e granella di pistacchio

Mare nostrum 14

Impasto classico

Fior di latte siciliano, pregiati filetti di tonno in olio evo, cipolla bianca caramellata, datterino giallo confit, mandorle a lamelle tostate

Cortile Siciliano 20

Impasto rustico

Nata dalla collaborazione tra chef e pizzaiolo

Fior di latte siciliano, carpaccio salagionato dello chef, limone candito, brunoise di cantalupo, crumble alla menta

Ortolana 12

Impasto classico

Fior di latte siciliano, radicchio, zucchine grigliate, vinaigrette, pomodoro pizzutello, datterino giallo confit

Etna 14

Impasto con carbone vegetale

Fior di latte siciliano, stracciatella campana, alici alta qualità in olio evo, cipolla bianca caramellata, olive nere, fili di peperoncino

Mediterranea 15

Impasto classico

Fior di latte siciliano, burrata campana, misticanza, salsa guacamole, bresaola, noci, petali di Normanno

Esotica 12

Impasto classico

Fior di latte siciliano, rucola fresca, capocollo, arachidi tostate, salsa all'ananas

Le pizze contemporanee

Evoluzione, ricerca, attinenza con il territorio

Irriverente 14

Impasto classico

Crema di olive, fior di latte siciliano, peperoni gialli caramellati, 'nduja calabrese, fili di peperoncino

Primula 12

Impasto classico

Pesto di basilico fresco prodotto dal nostro chef, mozzarella di bufala DOP, pomodoro pizzutello, datterino giallo confit, fiori eduli

Affumicata 15

Impasto classico

Fior di latte siciliano, stracciatella campana, salsa di agrumi, filetti di pregiato salmone norvegese affumicato, datterino rosso confit

Percezioni 11

Impasto classico

Crema di zucchine, fior di latte siciliano, pomodoro pizzutello, menta fresca, ricotta salata

Il Carretto 18

Focaccia rustica

Servita a spicchi con condimento a crudo.

Pensata per essere condivisa, ogni fetta ne racchiude tutto il gusto e la fragranza. In base alla stagionalità e all'estro del pizzaiolo, vengono proposte farciture e abbinamenti in varianti sempre diverse, tutte da scoprire e da degustare

Le pizze tradizionali

Sapori tipici della nostra terra

Margherita 8

Impasto classico

Polpa di pomodoro, fior di latte siciliano, basilico fresco, olio evo

Norma 9,5

Impasto classico

Polpa di pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata, basilico fresco

Regina 10

Impasto classico

Pomodoro pelato 100% italiano qualità superiore, mozzarella di bufala DOP, basilico fresco, olio evo

Capricciosa 13

Impasto classico

Polpa di pomodoro, fior di latte siciliano, prosciutto cotto alta qualità a crudo, funghi freschi champignon, olive nere

Parmigiana 14

Impasto classico

Fior di latte siciliano, pomodoro pizzutello, prosciutto cotto alta qualità a crudo, melanzane fritte, petali di Normanno

Parma 14

Impasto classico

Fior di latte siciliano, datterino giallo confit, misticanza, prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi, petali di Normanno

Bevande

Acqua minerale lt. 0,75 3

Naturale

Acqua minerale lt. 0,75 3

Leggermente frizzante Ferrarelle

Acqua minerale lt. 0,75 3

Frizzante Cavagrande

Coca Cola lt. 1 4,5

Coca Cola lt. 0,33 3

Bibite BIO lt. 0,275 3

Coperto e servizio 2

N.B.:

La fattura va richiesta al momento del conto.

Assapora la nostra cucina

Per mantenere l'equilibrio dei sapori ed avere un servizio il più possibile veloce, si sconsigliano modifiche alle pietanze proposte.

Tutto ciò che produciamo, prima di essere ultimato, porzionato e servito, viene conservato nel più scrupoloso rispetto della normativa HACCP, utilizzando tutte le più avanzate tecnologie, quali il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico sotto zero.

*in mancanza di reperibilità di prodotto fresco, trattasi di prodotto surgelato

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- Maltodestrine a base di grano;
- Sciroppi di glucosio a base di orzo;
- Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Uova e prodotti a base di uova

(sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).

Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
- gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

Arachidi e prodotti a base

di arachidi.

Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- D-alfa naturale, acetato
- D-alfa naturale succinato
- D-alfa naturale a base di soia
- oli vegetali derivati da tosteroli e tosteroli esteri a base di soia
- estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- olio e grasso di soia ranato
- tocoferoli misti naturali (E306)

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- lattio (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

Frutta a guscio vale a dire:

- mandorle (Amigdaluscommunis L.)
- nocciole (Corylus avellana)
- noci (Juglans regia)
- noci di acagiù (Anacardium occidentale)

- noci di pecan [Caryaillinoiensis (Wangenh) K. Koch]
- noci del Brasile (Bertholletiaexcelsa),
- pistacchi (Pistacia vera),
- noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia e i loro prodotti tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Sedano e prodotti a base di sedano.

Senape e prodotti a base di senape.

Lupini e prodotti a base di lupini.

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Anidride solforosa e solfiti:

in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.