



MENU



Benvenuto nel bistrot siciliano!

Amore per la nostra terra di Sicilia,
Valorizzazione dei prodotti del suo territorio e
Rispetto della Tradizione.

Sono questi gli ingredienti del successo di

Made 'n Sicilia Bistrot Scopello

La scelta accurata dei prodotti, provenienti dalle più qualificate aziende siciliane che garantiscono l'assoluta genuinità delle materie prime, le antiche ricette interpretate in chiave moderna ma sempre nel rispetto della tradizione e la sapiente lavorazione, frutto dell'esperienza familiare che si tramanda da generazioni, fanno delle nostre pietanze degli assaggi imperdibili della Cultura gastronomica siciliana.

Gustare i nostri prodotti vuol dire
scoprire il vero sapore della Sicilia!

Buon appetito!

Welcome to the sicilian bistrot!

Love for our land of Sicily, valorization of the products
of its territory and Respect for Tradition.

These are the ingredients of the success of

Made 'n Sicilia Bistrot Scopello

The careful selection of products from the most qualified Sicilian companies that guarantee the genuineness of the raw materials, the ancient recipes in a modern way but always respecting the traditions and skilled workmanship, the family experience that has been handed down for generations, make our dishes unmissable tasting of Sicilian gastronomic culture.

Taste our products means
discovering the true taste of Sicily!

Enjoy your meal!

MENU RISTORANTE

ANTIPASTI appetizers

Cozze Scoppiate al limone o zuppa di pomodoro BURST MUSSELS WITH LEMON OR SOUP WITH TOMATO SAUCE	€ 10,00
Crudit� di Tonno Fresco (250g) FRESH TUNA CRUDIT�S (250g)	€ 16,00
Burrata Scompsta con pesto di pistacchio, ciliegino e crumble di pane BURRATA CHEESE, PISTACHIO PESTO, CHERRY TOMATO AND BREAD CRUMBLE	€ 12,00
Tagliere di salumi e formaggi siciliani (PER 2 PERSONE) PLATE WITH SICILIAN COLD CUTS AND CHEESES (FOR 2 PERSON)	€ 15,00

PRIMI first dishes

le nostre Busiate

Busiata pesto di Pistacchio e Gambero Rosso* BUSIATA WITH PISTACHIO PESTO AND RED PRAWN*	€ 18,00
Busiata Nera con pesto di basilico, Pesce Spada* e Vongole fresche BLACK BUSIATA WITH BASIL PESTO, SWORDFISH* AND CLAMS	€ 18,00
Busiata con Pesto trapanese BUSIATA WITH OLIVE OIL, BASIL, TOMATO, ALMONDS, PECORINO CHEESE AND RED GARLIC	€ 12,00
Busiata � Norma BUSIATA WITH TOMATO SAUCE, EGGPLANT AND SALTED RICOTTA CHEESE	€ 14,00

SECONDI main courses

Frittura mista di Pesce con lattuga riccia MIXED FRIED FISH WITH LETTUCE	€ 18,00
Tonno fresco ai ferri con insalata mista FRESH GRILLED TUNA WITH MIXED SALAD	€ 16,00
Pesce del Giorno panato agli agrumi con dadolata di verdure CITRUS BREADED FISH OF THE DAY WITH DICED VEGETABLES	€ 20,00
Tagliata di Angus con rucola, pomodorini e scaglie di caciocavallo ANGUS STEAK WITH ARUGOLA, CHERRY TOMATOES AND CACIOCAVALLO CHEESE SHAVINGS	€ 18,00

*IN BASE ALLA DISPONIBILIT  DI MERCATO IL PRODOTTO INDICATO POTREBBE ESSERE ABBATTUTO E CONGELATO
based on market availability, the product indicated could be chilled and frozen

COPERTO / cover charge € 2,00

SCHITICCHI

sicilian special treats

Coppu rì Panielli e Cazzilli misto con frittelle di farina di ceci e crocchette di patate € 5,00
PAPER CONE FILLED WITH CHICKPEA PANCAKES AND POTATO CROQUETTES



Coppu rì patatine fritte patatine* fritte con la buccia € 3,50
PAPER CONE FILLED WITH FRIED FRIES*



Coppu rì arancinette (3 pz Accarne + 3 pz Abburro) coppo di arancinette € 5,00
PAPER CONE FILLED WITH LITTLE ARANCINE

STREET FOOD

Arancina Accarne € 3,00
 arancina di riso panato con ragù di manzo
DEEP FRIED BREADED RICE BALLS WITH MEAT SAUCE

Arancina Abburro € 3,00
 arancina di riso panato con prosciutto, mozzarella e burro
DEEP FRIED BREADED RICE BALLS WITH HAM, MOZZARELLA CHEESE AND BUTTER

Arancina Made 'n Sicilia € 4,00
 arancina di riso panato al pesto di pistacchio con zucchine, mozzarella fiordilatte e pomodoro ciliegino
DEEP FRIED BREADED RICE BALLS WITH PISTACHIO PESTO SAUCE, ZUCCHINI, MOZZARELLA CHEESE AND CHERRY TOMATO



Pani cunzatu à Trapanisi € 4,00
 pane condito con olio, sale, pepe, origano, pomodoro a fette, acciughe, e primo sale siciliano
FRESHLY BAKED HOME MADE BREAD SEASONED WITH OLIVE OIL, SALT, PEPPER, OREGANO, SLICED TOMATO, ANCHOVIES AND PRIMO SALE CHEESE

Pani cunzatu Porchettato € 6,00
 pane condito con porchetta artigianale, cipolla agrodolce, melanzane grigliate, olio, sale e pepe
FRESHLY BAKED HOME MADE BREAD SEASONED WITH ARTISAN PORK ROAST, SWEET AND SOUR ONION, GRILLED AUBERGINE, OLIVE OIL, SALT AND PEPPER

Pani cunzatu Mare € 6,00
 pane condito con tonno affumicato, rucola, granella di pistacchio, pomodoro ciliegino olio, sale e pepe
FRESHLY BAKED HOME MADE BREAD SEASONED WITH TUNA, ROCKET, PISTACHIO CRUMB, CHERRY TOMATO, OLIVE OIL, SALT AND PEPPER

Pani cunzatu Terra € 6,00
 pane condito con bresaola siciliana, bocconcino di mozzarella e pomodorini secchi
FRESHLY BAKED HOME MADE BREAD SEASONED WITH SICILIAN BRESAOLA, MOZZARELLA AND DRIED TOMATOES

Pani cunzatu vastaso € 6,00
 pane condito con capocollo siciliano, melanzane, pomodoro secco, primo sale, granella di pistacchio, olio, sale e pepe
FRESHLY BAKED HOME MADE BREAD SEASONED WITH SICILIAN CAPOCOLLO, DRIED TOMATO, PRIMO SALE CHEESE, PISTACHIO CRUMBS, OLIVE OIL, SALT AND PEPPER



SU RICHIESTA PANE CONDITO SENZA GLUTINE
 on request gluten-free freshly bread

COPERTO / cover charge € 2,00

Panino chi panielli e cazzilli

panino con frittelle di farina di ceci e crocchette di patate
SANDWICH WITH FRIED CHICKPEA PANCAKES AND POTATO CROQUETTES

€ 3,00



Sfinciuni

pizza palermitana al taglio con salsa di pomodoro, pan grattato, formaggio, origano, acciughe e cipolla
TYPICAL PALERMITAN PIZZA BY THE PIECE, WITH TOMATO SAUCE, BREADCRUMBS, CHEESE, OREGANO, ANCHOVIES AND ONION

€ 3,00

Pasta Afforno

timballo di anelletti siciliani cotti al forno con ragù di manzo, melanzane e mozzarella
BAKED SICILIAN ANELLETTI TIMBAL WITH BEEF, AUBERGINE AND BAKED MOZZARELLA CHEESE

€ 7,00

Pasta chi sardi

bucatini cotti al forno con sarde, finocchietto, pinoli, uva passa e concentrato di pomodoro
BAKED PASTA WITH SARDINES, WILD FENNEL, PINE NUTS, RAISINS AND TOMATO CONCENTRATE

€ 10,00

PALA - PIZZA

pizza

per 2 persone
FOR 2 PERSON

per 1 persona
FOR 1 PERSON

MARGHERITA

sugo di pomodoro e bocconcini di mozzarella
TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA BITES

€ 15,00

€ 8,00

ROMANA

sugo di pomodoro, bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto artigianale
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA BITES AND ARTISANAL COOKED HAM

€ 17,00

€ 9,00

PISTACCHIOSA

mortadella artigianale, burrata e pesto di pistacchio
ARTISANAL MORTADELLA, BURRATA CHEESE AND PISTACHIO PESTO

€ 22,00

€ 14,00

ASSALMONE

salmone affumicato, rucola e stracciatella
SMOKED SALMON, ARUGOLA AND STRACCIATELLA CHEESE

€ 22,00

€ 12,00

SICILIANA

bocconcino di mozzarella, capocollo siciliano, pomodoro secco e melanzane
MORSEL OF MOZZARELLA, SICILIAN CAPOCOLLO, SUN-DRIED TOMATOES AND EGGPLANTS

€ 20,00

€ 11,00

SALSICCIOTTA

sugo di pomodoro, bocconcini di mozzarella, salsiccia, funghi e salame piccante
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA BITES, SAUSAGE, MUSHROOMS AND SPICY SALAMI

€ 20,00

€ 11,00



SU RICHIESTA IMPASTO
PER PIZZA SENZA GLUTINE
PER UNA PERSONA

on request dough
for gluten-free pizza
for one person

MARGHERITA € 10,00

- * In base alla disponibilità di mercato il prodotto indicato potrebbe essere congelato
- * FROZEN PRODUCT IF UNAVAILABLE
- È severamente vietato per il menu strit food l'utilizzo delle posate
- OUR STRIT FUD SPECIALTES MUST BE EATEN WHIT YOUR HANDS SILVERWERE IS SEVERELY FORBIDDEN.



VEGETARIAN

COPERTO / cover charge € 2,00

INSALATONE salads

(INSALATONE)

À Nsalata € 7,00
lattuga, radicchio, rucola, pomodorini e granella di pistacchio
LETTUCE, CHICORY, ROCKET SALAD, CHERRY TOMATOES AND PISTACHIO CRUMBED 

À Siciliana € 7,00
arance a cubetti, cipolla rossa, olive, pomodoro secco, olio, sale e pepe
DICED ORANGES, RED ONION, OLIVES, DRIED TOMATO, OLIVE OIL, SALT AND PEPPER 

À Raffinata € 10,00
lattuga, radicchio, pomodoro ciliegino, rucola, mozzarella fresca, tonno affumicato, granella di pistacchio, olio, sale e pepe
LATTUCE, CHICORY, CHERRY TOMATO, ROCKET SALAD, FRESH MOZZARELLA, SMOKED TUNA, PISTACHIO CRUMBED, OLIVE OIL, SALT AND PEPPER

À Bufalotta € 10,00
lattuga, rucola, radicchio, pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala siciliana, ciuffi di bresaola, granella di pistacchio, olio, sale e pepe
LATTUCE, ROCKET SALAD, CHICORY, CHERRY TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA, BRESAOLA, OLIVE OIL, PISTACHIO CRUMBED, SALT AND PEPPER

TUTTE LE INSALATE
SONO SERVITE NEL
CESTINO DI PANE

all salads are served
in the bread basket



LICCUMARIE dessert

(DOLCI)

Cassata siciliana (in barattolo) € 5,00
pan di spagna con ricotta*, pasta reale, frutta candita e zucchero fondente
SPONGE CAKE WITH RICOTTA*, CANDIED FRUIT AND DARK SUGAR

Cassatella cà ricotta € 3,00
raviolioli fritti farciti con ricotta*, ricoperti da zucchero a velo
RAVIOLIOLI WITH RICOTTA CHEESE*, COVERED WITH ICING SUGAR

Parfait di mandorle / al cioccolato € 5,00
ALMOND OR CHOCOLATE PARFAIT

Cannolo con ricotta € 4,00
cialda a forma di tubo ripiena di ricotta* e granella di pistacchio di Bronte DOP
CANNOLO FILLED WITH RICOTTA CHEESE* AND PISTACHIO OF BRONTE DOP CRUMB

Tiramisù appistacchio (in barattolo)
PISTACHIO TIRAMISÙ (IN JAR)



Tiramisù per Celiaci € 5,00
TIRAMISÙ FOR CELIACS

Pasta all'antica € 2,50
dolce tipico di Montelepre, biscotto ripieno con crema di latte, zucchero fondente, granella di mandorla tostata
TYPICAL DESSERT FROM MONTELEPRE, STUFFED COOKIE WITH MILK CREAM, MELTED SUGAR ICING AND TOASTED ALMOND CRUMB

- * In base alla disponibilità di mercato il prodotto indicato potrebbe essere congelato
- * FROZEN PRODUCT IF UNAVAILABLE

COPERTO / cover charge € 2,00

COSÌ RI VIVIRI

(COSE DA BERE) beverage

Acqua naturale PANNA 75 cl € 3,00
NATURAL WATER

Acqua frizzante SAN PELLEGRINO 75 cl € 3,00
SPARKLING WATER

Bibite SODAS Polara 27 cl € 3,00

COLA SICILIAN COLA GASSOSA SICILIAN GASSOSA SPUMA SICILIAN SPUMA

ARANCIATA SICILIAN ORANGEADE TONICA SICILIAN TONIC

LIMONATA SICILIAN LEMONADE CHINOTTO SICILIAN CHINOTTO

Spremuta fresca d'arancia Freshly squeezed orange juice € 4,00

Spremuta fresca di melograno Freshly squeezed pomegranate juice € 5,00

BIRRE ARTIGIANALI

SICILIANE sicilian craft beers

Semedorato
alla spina
draft beer

Bionda (blonde)	0,2 cl	€ 3,00
Rossa (red)	0,2 cl	€ 3,50
Bionda (blonde)	0,4 cl	€ 4,50
Rossa (red)	0,4 cl	€ 5,00

Cyclope

Bionda sentori di agrumi	330ml	€ 6,00
Rossa sentori di nocciola	330ml	€ 6,00
IPA sentori di pesca	330ml	€ 6,00
Bianca sentori di lime	330ml	€ 6,00

Krimisos

Bionda	330ml	€ 6,00
Rossa	330ml	€ 6,00
IPA	330ml	€ 6,00
Bianca	330ml	€ 6,00

VINO Wine

Calice GRILLO
bianco biologico
GLASS OF WHITE ORGANIC WINE € 5,00

Calice NERO D'AVOLA € 5,00
rosso biologico
GLASS OF RED ORGANIC WINE

MENÚ BAR

Caffè	€ 1,50
Caffè macchiato	€ 2,00
Caffè decaffeinato	€ 1,50
Caffè americano	€ 2,00
Caffè freddo shakerato	€ 2,00
Caffè corretto	€ 3,00
Cappuccino	€ 2,50
Latte macchiato	€ 2,50
Thé caldo classico/verde/nero	€ 2,50
Tisana (rilassante/depurativa/ginseng/classica)	€ 2,50
Cioccolata in tazza	€ 3,00
Spremuta d'arancia	€ 4,00
Spremuta di melagrana	€ 5,00

SUCCHI DI FRUTTA Fruit juices

Arancia ORANGE	€ 2,50
Pera PEAR	€ 2,50
Pesca PEACH	€ 2,50
Ananas PINEAPPLE	€ 2,50
ACE ORANGE, LEMON AND CARROT	€ 2,50
Pomodoro TOMATO	€ 2,50
Mirtillo BLUEBERRY	€ 3,00

Thé pesca/limone PEACH OR LEMON	€ 2,50
---------------------------------	--------

OGNI GIORNO
DALLE 18:00 ALLE 20:00



Sicilian happy hour



con l'aggiunta di 5€ prova
il piatto aperitivo
Made 'n Sicilia

With 5€ in plus try the Sicilian Happy Hour



madensicilia.it



ELENCO ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio cioè Mandorle, Nocciole, Noci, Noci di Acagiù, Noci di Pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci Macadamia o Noci del Queensland, e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO2
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle bevande.
Siamo preparati a consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, if you have food allergies and / or intolerances, ask for information on our food and drinks.
We are prepared to advise you in the best way.

MENU BISTROT



MENU BISTROT

madensicilia.it