



LA CUCINA

I CRUDI SECONDO CHEF KATIA

ABBIAMO UN DEBOLE PER IL MARE.

Lo raccontiamo nella sua forma più autentica: il crudo.

IL CRUDO DEL CUORE DI CHEF KATIA

Edizione limitata, disponibile solo in base al miglior pescato disponibile.

Tartare di tonno e di ricciola, mazzancolle al vapore,
uno scampo, un gambero rosso e un'ostrica.

In accompagnamento: maionese di lampone, il nostro guacamole,
sale Maldon, salsa di soia, pane tostato con burro salato,
limone e twist allo zenzero. 39

Le Tartare

Scegliere è difficile. Assaggiarle tutte è naturale.



RICCIOLA

con sale Maldon
e un piccolo lampone. 8



TONNO

con olio EVO di Tonda Iblea
e sale Maldon. 7



SALMONE

e yogurt all'aneto. 7



IL TRIS

per un percorso completo. 19

I nostri Marinati

Cura, manualità e rispetto per materia prima.

Preparazioni leggere, pensate per esaltare ogni sfumatura.



CARPACCIO DI BRANZINO

con olio EVO di Tonda Iblea
e sale Maldon. 8



SALMONE AL GIN E BARBABIETOLA

e yogurt all'aneto. 8



BRESAOLA DI PESCESPADA

con scorza di lime e pepe rosa. 9



IL VENTAGLIO

per degustarli insieme. 21





SCEGLI E COMIONI IL TUO CRUDO DI MARE

Un incontro tra mare e cultura: materia pura, interpretata con sensibilità.

Crostacei e Molluschi

Selezioni freschissime, lavorate nel rispetto della materia e della sua origine. Tutti i prodotti sono sottoposti ad abbattimento termico e variano secondo disponibilità.



SCAMPO
al naturale. 7



GAMBERO ROSSO
In purezza. 8



TARTARE DI GAMBERO
con olio EVO di Tonda Iblea
e sale Maldon. 7



OSTRICA KYS N°2
con limone,
pepe e Tabasco. 6



CAPESENTA
all'acqua di mare. 6



GAMBERO VIOLA
con olio EVO di Tonda Iblea
e sale Maldon. 7

Concediti il lusso

Accenti intensi e persistenti, tra profondità e finezza.



PINSA DEGUSTAZIONE
Tre interpretazioni, sei assaggi:
bottarga e limone
acciughe di Sciacca e burro montato
caviale e burro montato. 42
Pensata per essere condivisa



CAVIALE 10 gr
• **Imperial** - sapido e intenso. 28
• **Royal Oro** - delicato e raffinato. 25

Servito con pane tostato e burro salato.



ACCIUGHE
di Sciacca e burro montato. 8



BOTTARGA DI TONNO DI SICILIA
polpa di limone e olio EVO. 8

Rarità del mare

Espressioni più intime e preziose del mare, legate al tempo e alla disponibilità. Selezionate con cura, tra istinto mediterraneo e rigore nella scelta. Prezzo su richiesta.



RICCI
secondo disponibilità. 7



TARTUFI DI MARE
secondo disponibilità
prezzo del giorno



CANNOLICCHI
secondo disponibilità
prezzo del giorno



OSTRICA GILLARDEAU
al naturale. 8

I NOSTRI PERCORSI

VI PRENDEREMO PER MANO...

IL MARE A MANO LIBERA

Questo menù nasce senza schemi, guidato solo da ciò che il mercato offre e dall'ispirazione del momento.

Ogni piatto è frutto del nostro dialogo quotidiano con i pescatori, un'interpretazione libera, sincera e stagionale.

In certi momenti, l'interpretazione prende forma attorno a piatti pensati per essere condivisi.

*Preparato per tutto il tavolo...
... in sette momenti distinti.*

- COCCOLA INZIALE
- IDEA
- AMBIZIONE
- ORIGINI
- CONTRADDIZIONI
- PRELUDIO
- DULCIS IN FUNDO

79 a persona

CONTATTO ASSOLUTO. SIKULO-SABAUDO

in edizione limitatissima...

"Quando origini e appartenenza si incontrano, il gusto diventa memoria.."

• AMUSE BOUCHE

Il personale benvenuto di Chef Katia.

• ESPRESSIONE DI MARE

Tartare di tonno, Guacamole e pasta kataifi croccante.
Bresaola di pescespada con lime e pepe rosa.

• GITA IN LANGA

Battuta di fassone, nocciola e senape antica.
Vitello tonnato sikulo-sabaudo.

• SAPORE DI MARE

Busiate trapanesi, calamari, totani, scampi, gamberi, cozze, crema di datterino dolce, e una leggera aria al limone.

• TROPICAL POLPO

Polpo scottato, crema di mais, pop corn, latte di cocco e 'nduja di Spilinga.

• SORBETTINO RINFRESCANTE

• DESSERT

Cannolo Siciliano... "in forma".

• PICCOLA PASTICCERIA

65 a persona

DEGUSTAZIONE

E SARÀ UN BEL VIAGGIO.



INTENSITÀ DI MARE



*“Accarezza l’acqua del mare,
chiudi gli occhi,
e senti il profumo di salsedine...”*

- PICCOLO BENVENUTO
- CASTING HELL’S KITCHEN

Tartare di tonno, Guacamole e pasta kataifi croccante.

- BANZAI

Code di gambero in tempura
su tavolozza colorata
di crema ai tre peperoni.

- TRIGLIA

Spaghetto quadro “Produzione Colapasta”,
triglia, finocchietti e uvetta sultanina.

- I DUE REGNI

Calamari, totani e gamberi già sgusciati,
fritti nella nostra miscela di farine,
serviti con salsa Origanella,
carote in dressing di senape e miele.

- SORBETTINO RINFRESCANTE
- DESSERT

A scelta dalla carta.

- PICCOLA PASTICCERIA

59 a persona

SEMPLICEMENTE TERRA

“Minimo ed essenziale.”



- PICCOLO BENVENUTO

- ANTICA LANGA

Battuta di fassone, nocciola,
e senape antica.

- L’UOVO DEI NUMERI

Cremoso e fondente, cuoce a 65 gradi
per 45 minuti, servito con
fonduta di Piacentinu Ennese,
fagiolini e “Semi Smemorati”.

- FIORI E MANDORLE

Tajarin 30 tuorli “Produzione Colapasta”,
pesto di fiori di zuccina, mandorle,
guanciale e limone.

- MAIALINO 59 GRADI

Filetto di maialino a lenta cottura,
pesche e cavolo rosso marinato.

- SORBETTINO RINFRESCANTE
- DESSERT

A scelta dalla carta.

- PICCOLA PASTICCERIA

47 a persona

*PER OFFRIRTI LA MIGLIORE ESPERIENZA POSSIBILE,
I MENÙ DEGUSTAZIONE NON PREVEDONO VARIAZIONI.

*I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO. COPERTO 3 €.

ANTIPASTI

IL CRUDO DEL CUORE DI CHEF KATIA

Edizione limitata,
secondo disponibilità giornaliera. 39

Focaccia calda,
Acciughe di Siacca
e burro montato
**Il complemento
ideale al Crudo. 15**

MARE

GIARDINETTO MARINO

La selezione degli antipasti di mare del Colapasta:
tartare di tonno, gamberi in tempura
e taco di baccalà. 25



CASTING HELL'S KITCHEN

**Il piatto di Chef Katia
dalla sua esperienza a Hell's Kitchen!**

Tartare di tonno, Guacamole
e pasta kataifi croccante. 19

BANZAI

Code di gambero in tempura
su tavolozza colorata
di crema ai tre peperoni. 18

TACO DI BACCALÀ'

Baccalà mantecato,
polenta taragna,
e bagnetto verde delicato. 16

TERRA

TUTTI GIÙ PER TERRA:

La selezione degli antipasti di terra del Colapasta:
uovo dei numeri, battuta di fassone
e tonnato sikulo-sabaudo. 22

ANTICA LANGA

Battuta di fassone, nocciola,
e senape antica. 18

L'UOVO DEI NUMERI

Cremoso e fondente, cotto a 65 gradi
per 45 minuti, con fonduta di Piacentinu Ennese,
fagiolini e "Semi "Smemorati". 15

TONNATO SIKULO-SABAUDO

Sottile di girello cotto "al punto rosa",
salsa tonnata delicata
e bottarga di tonno. 19

PRIMI

MARE

SAPORE DI MARE

**Il nostro piatto simbolo,
quello da provare
almeno una volta nella vita.
Chef Katia ci mette la firma!**

Busiate trapanesi, calamari, totani,
scampi, gamberi, cozze,
crema di datterino dolce,
e leggera aria al limone. 25

TRIGLIA

Spaghetto quadro "Produzione Colapasta",
triglia, finocchietto e la sua salsa. 20

FICHISSIMO

Risotto Carnaroli Riserva,
fichi freschi e caramellati,
tartare di gambero rosso. 23

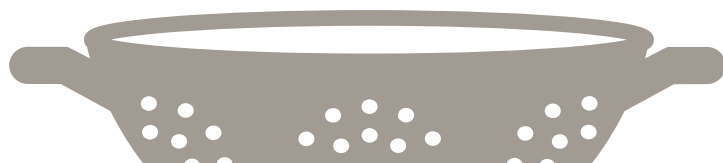
TERRA

FIORI E MANDORLE

Tajarin 30 tuorli "Produzione Colapasta",
pesto di fiore di zuccina,
robiola di Roccaverano,
mandorle, guanciale e limone. 19

RAVIOLO APERTO

Servito tiepido, con cuore
di melanzane alla parmigiana. 18



SECONDI

MARE



I DUE REGNI

**Il nostro fritto storico
parola di Chef Katia.**

Calamari, totani e gamberi già sgusciati,
fritti nella nostra miscela di farine,
serviti con salsa Origanella,
carote in dressing di senape e miele. 25

TONNO CROCK

Grissinopoli di tonno,
maionese al miso,
cipolla di Tropea all'agro. 22

TROPICAL POLPO



Polpo scottato, crema di mais,
pop corn, latte di cocco
e 'nduja di Spilinga. 24

SPADA CENERE E MARE

Scaloppa di pescespada,
melanzana alla cenere,
crema di cannellini. 22

RICCIOLA AL GREEN

Scaloppa di ricciola scottata,
fagiolini, piselli e olio al porro. 24

TERRA



LAS PICANHAS "57 GRADI"



Rosa al cuore, cotta lentamente,
con salsa chimichurri e patate country. 26

MAIALINO DOLCEAMARO

Filetto di maialino a lenta cottura,
pesche e cavolo rosso marinato. 22

CONTORNI

Fagiolini orientali, soia e sesamo. 6

Patatine chips. 5

Patate Country. 5



UN'OCCASIONE SPECIALE?

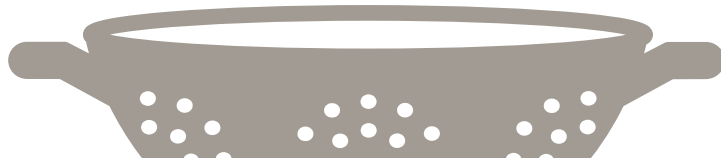
Al Colapasta possiamo accogliere
feste, ricorrenze, cene aziendali
ed eventi privati.

Costruiamo ogni proposta con cura,
personalizzando menù e atmosfera
in base al momento da celebrare.

Chiedi informazioni al nostro staff.

SEGNALA EVENTUALI ALLERGIE
E INTOLLERANZE ALIMENTARI E POTREMO PORRE RIMEDIO.
RICHIEDI AL NOSTRO STAFF IL MANUALE DEGLI ALLERGENI
E INTOLLERANZE, È A TUA COMPLETA DISPOSIZIONE.
IN TUTTI I NOSTRI PIATTI SE NON REPERITI
E DISPONIBILI FRESCHI, POSSONO ESSERE PRESENTI
INGREDIENTI E PRODOTTI CONGELATI
E SURGELATI ALL'ORIGINE O ABBATTUTI DI TEMPERATURA.

I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO. COPERTO 3€.



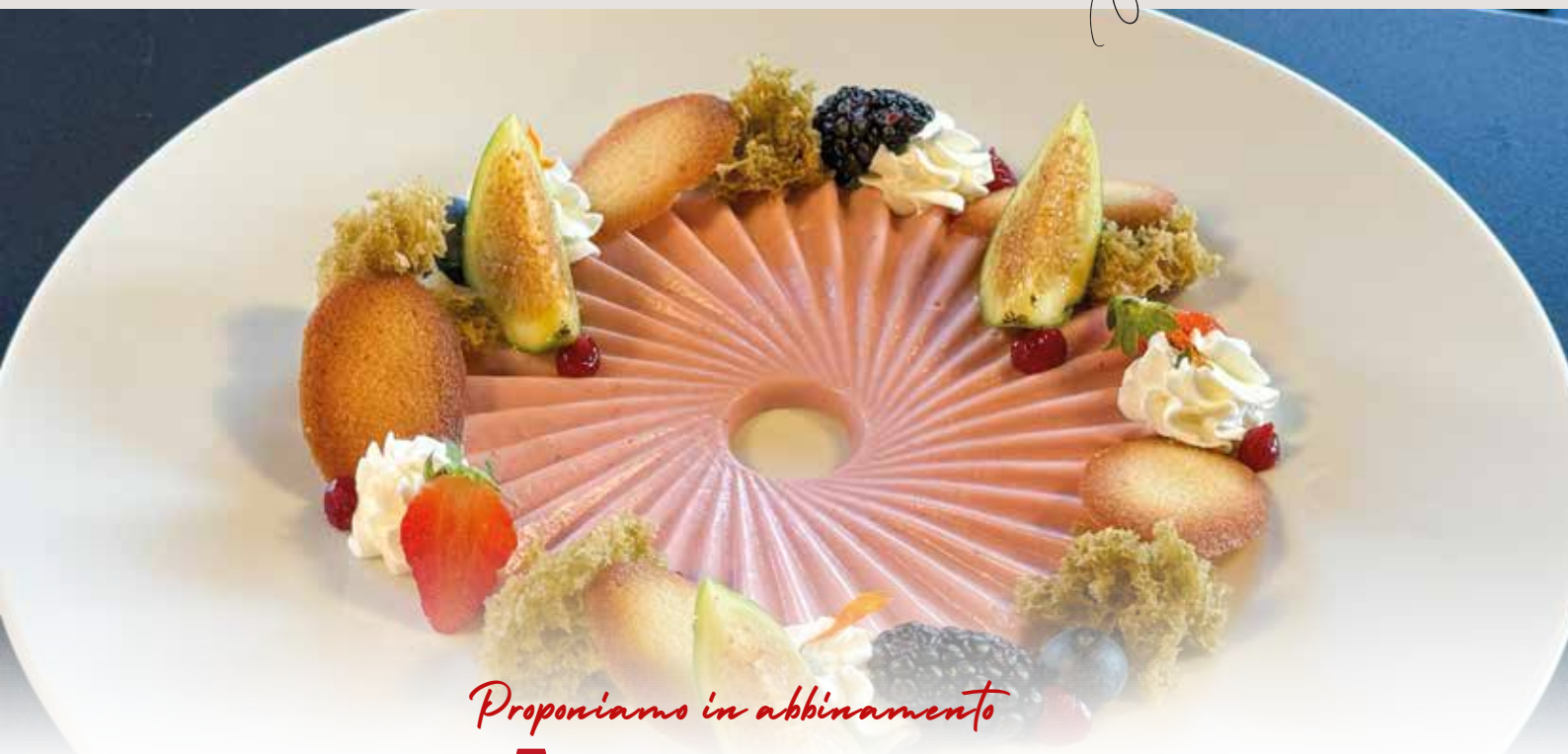
PRIMA VITTORIA

Ogni traguardo ha un sapore che resta nel tempo.

**Il dolce con cui Chef Katia ha conquistato
il primo posto al concordo Tocco d'Oro.**

Fragole del Piemonte, il sole della migliore frutta siciliana,
un delicato accento di vodka e cannella,
lingue di gatto e spugna al pistacchio. 13

Katia



Proponiamo in abbinamento



ACQUI D.O.C.G. Passito di Brachetto. 6



KATIAMISÙ

Chicco cremoso al mascarpone,
granita al caffè miscela arabica con panna
e savoiardi artigianali. 10



STREVI D.O.C.

Passito di Moscato,
Bragagnolo. +6

CANNOLO SICILIANO...“IN FORMA”

La scorza, la ricotta, il cioccolato fondente,
il pistacchio e qualche candito, dall'aspetto
assolutamente insolito. 9



BEN RYÈ

Passito di Pantelleria,
Donnafugata. +9

LA TARTELLETTA

Crema pasticcera alla vaniglia Bourbon,
fragole e frutti di bosco serviti
su fragrante pasta sucr  alla mandorla. 10



ARET 

Passito rosso da uve Malvasia,
Bragagnolo. +6

UNCONVENTIONAL B NET

Ispirato alla tradizione piemontese,
tuffato nel cioccolato e amaretti,
accompagnato da gel  al caramello. 9



BAROLO CHINATO

Cocchi. +7

COCCO BELLO

Parfait al cocco in guscio di cioccolato,
ananas caramellato e profumo di menta. 9



TRAMP

Passito bianco da uve Traminer,
Bragagnolo. +6

**Preferisci
la frutta?
Te la prepariamo
fresca,
al momento.
8 €**



SORBETTI E GELATI

Preparati in casa e mantecati al momento.
Tre gusti, secondo disponibilità giornaliera. 8

I LIQUORI ARTIGIANALI DI FAMIGLIA:

RICCHI DI ANEDDOTI, STORIE... E GUSTO.



*Fatti in casa, come una volta...
Potevano mancare dopo un buon caffè?
Certo che no.*

*Prodotti con le ricette di tre generazioni,
selezionando ancora oggi gli ingredienti
personalmente al mercato
o direttamente colti dal nostro piccolo orto.*

*Non sono sempre tutti disponibili,
variano a seconda della stagione.
Ricchi di aneddoti, provali!*

• IL LIMONELLO E LA CREMA DI LIMONELLO DEL "PROFESSORE"

Così chiamato il papà di Francesco,
temuto da tutti i fruttivendoli della zona.
È lui a selezionare i limoni personalmente
ai mercati rionali della città e fare il liquore:
"Se i limoni piangono li compro,
altrimenti glieli tiro dietro".
**Nel Limonello c'è un ingrediente Segreto...
Se lo indovini, te ne offriamo un bicchiere!**

• LA LIQUIRIZIA DI KATIA PER I VERI AMANTI DEL GUSTO.

"Quando torniamo in Sicilia
compriamo in una bottega speciale
la liquirizia pura e intensa.
Katia in quella bottega da bambina
ci comprava le caramelle."

• ELISIR ALLA MENTA E ROSOLIO ALL'ERBA CEDRINA

Direttamente entrambi dal nostro orto,
a km 0, anzi... a metro 0.
Sempre ad opera del "Professore".
**"La leggenda popolare dice
che il rosolio all'erba cedrina
sia fonte di eterna giovinezza..."**

• IL MIRTO



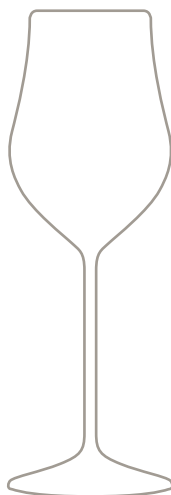
**SERVITI TUTTI
AL BICCHIERE. 5**

SCOPRI



L'AMARO DEL colapasta®

Al bicchierino. 5
Vuoi la bottiglia Souvenir? Solo 17 €



SEGNALATECI EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI
E POTREMO PORRE RIMEDIO. RICHIEDETE AL NOSTRO STAFF
IL MANUALE DEGLI ALLERGENI E INTOLLERANZE, È A VOSTRA
COMPLETA DISPOSIZIONE. IN TUTTI I NOSTRI PIATTI SE NON
REPERITI E DISPONIBILI FRESCHI, POSSONO ESSERE PRESENTI
INGREDIENTI E PRODOTTI CONGELATI E SURGELATI ALL'ORIGINE
O ABBATTUTI DI TEMPERATURA.

I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO. COPERTO 3 €.

Richiedi la lista completa dei liquori, spiriti e distillati.

CHI SIAMO

Da oltre vent'anni portiamo in tavola una cucina sincera e curata, nata dall'incontro tra le radici siciliane della Chef Katia e i sapori piemontesi della sua terra d'adozione.

Ogni piatto è un tributo ai ricordi: mercati vivaci, cortili affollati, il profumo della domenica in famiglia. È qui che prende forma la nostra cucina SiKulo-Sabauda, autentica e sostanziale, fatta con amore e semplicità.

Ogni proposta è pensata per emozionare: ogni ingrediente è scelto con rispetto e ogni dettaglio racconta la nostra passione per l'ospitalità.

Siamo qui per farvi sentire a casa, con un filo d'olio buono, entusiasmo e dedizione: quella passione che da oltre vent'anni mette il cuore in ogni servizio.

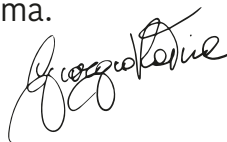
Katia, Francesco e il nostro staff.

IL NOSTRO IMPEGNO, LA NOSTRA MISSIONE, LA NOSTRA PASSIONE.

La costante ricerca della migliore materia prima e delle tecniche di preparazione e cottura è alla base del nostro lavoro, per garantire un'esperienza sempre all'altezza delle aspettative.

La cucina di mare SiKulo-Sabauda della Chef Katia è sincera, concreta: un equilibrio tra la profondità della tradizione siciliana e l'eleganza del Piemonte, senza mai risultare complessa.

Un filo d'olio, quello buono che arriva dalla sua terra d'origine, a completare ogni piatto: la sua firma.



SEGUICI SU

