



SERIO *EST.* 1952



2025



TAVERNA

CRONACHE ENOGASTRONOMICHE A CURA DI TINCHITÈ

VIA XXV NOVEMBRE 37/39 - 90015 CEFALÙ | 0921 42 11 64 | WWW.FACEBOOK.COM/TINCHITE

RITORNO ALLE ORIGINI.

La taverna nasce dall'idea di custodire i valori della cucina siciliana. Uno spazio dedicato al gusto, una taverna sicula con putia. Da tinchitè, la cucina è quella della nonna. Ricerca, scelta e stagionalità delle materie prime danno vita ai nostri piatti. Da Tinchitè si mangia, si brinda, si assaporano le tradizioni e soprattutto si sta insieme.

M'invitaru 'na Taverna Tin Chi Tè,
Manciarì minni purtaru quanto eghiè,
Mi ficiru a pasta a taianu che è chidda ca piaci o sicilianu
Uora ca sacciu 'a 'unn'è, tutti i juorna va' manciu a tinchitè !

TOTÒ LIBERTO

“a tinchitè”...

È un'espressione tipica dialettale siciliana che indica 'abbondanza'. Utilizzata spesso dal noto scrittore Andrea Camilleri (Commisario Montalbano).



LA CELEBRE SCENA DEGLI SPAGHETTI TRATTA DAL FILM: "UN'AMERICANO A ROMA" CON ALBERTO SORDI, ESPRIME A PIENO IL CONCETTO DI "MANGIARE A TINCHITÈ"

HUB 87
DESIGN AGENCY

INCHIESTA: LA SCOTTONA RAGUSANA

DI CHE TAGLIO SEI, FILETTO O T-BONE ?

È una carne raffinata e si distingue per il suo gusto succulento e per la particolare morbidezza. Grazie anche alla frollatura, che da Tinchitè dura almeno 30 giorni.



FROLLATURA: PROCESSO DI STAGIONATURA CHE RENDE LE CARNI PIÙ TENERE E SOPRATTUTTO, PIÙ SAPORITE.

TINCHITÈ

Viaggio gastronomico alla scoperta della Sicilia:

Rispecchia esattamente il significato dell'espressione "a tinchitè". Dunque, un menù "abbondante"! Che sia carne o pesce non fa differenza, la materia prima è esclusivamente nostrana.

SEGUE A PAG. 02

MENÙ

A TINGHITÈ

ANTIPASTO+PRIMO+SECONDO+DESSERT

TERRA*

€30,00

1-3-7-8-9-14-16

ANTIPASTI

Olive Cunzati, Zucca Rossa all'Agrodolce,
Polpettine fritte all'agrodolce, Ricotta fresca,
Caponata di Melanzane, Canazzu, Melanzana frita panata

PRIMI

Pasta a Taianu

Panzerotti ai profumi madonita

FUNGHI MISTI*, ASPARAGI*, FINOCCHIETTO SELVATICO E CREMA DI LATTE

SECONDI

Stinco di Maiale Nero con Patate al Forno

DESSERT DEL GIORNO

ANTIPASTI

Caponata di Pesce*, Acciughe Marinate, Insalata di Polpo*
Crocchette con Gamberetti* patè di olive e mozzarella,
Polpette di Sarde* all'Agrodolce

PRIMI

Busiate alla Lido

Pesce Spada, Melanzane, pomodoro, pomodoro datterino giallo

Ruvidelli al ragù di tonno

SECONDI

Involtini di Pesce Spada* con Zucchine, Gamberetti* e Pistacchio
Insalata Pomodoro e Basilico

DESSERT DEL GIORNO

MARE*

€40,00

1-2-3-4-7-8-9-14-15-16

*I MENÙ SONO OBBLIGATORI PER L'INTERO TAVOLO E NON SONO CONDIVISIBILI

COPERTO INCLUSO + BEVANDE ESCLUSE

N.B.: PER INTOLLERANZE O ALLERGIE, CONSULTA LA TABELLA DEGLI ALLERGENI A PAG 7

GLI ANTIPASTI DEL

MENÙ
A TINGHITÈ €15,00

ANTIPASTI TERRA

Caponata di Melanzane €12.00 1 - 9

È un prodotto tipico della cucina siciliana. Si tratta di un insieme di ortaggi fritti, conditi con sugo di pomodoro, sedano, cipolla, olive e capperi, in salsa agrodolce.

Cacio all'argentiera €11.00 7

È un antipasto tipico siciliano che consiste in delle fette di caciocavallo ragusano saltato in padella con aglio e fumato con aceto bianco e menta.

Panelle* e Cazzilli* (Crocchè) €9.00 7 - 8 - 15 - 16

Rappresentano uno dei cibi più prelibati che si possono gustare nelle friggitorie siciliane. PANELLE È UNA FRITTELLA DI FARINA DI CECI. CROCCHÈ LA PREPARAZIONE PREVEDE L'UTILIZZO DI PATATE FARINOSE CHE VENGONO BOLLITE E SETACCIATE OTTENENDO UNA PUREA DENSA CON LA QUALE SI FORMANO DELLE CROCCHETTE OVALI DA FRIGGERE NELL'OLIO.

Carpaccio di Maialino con funghi €13.00 7 - 9 - 16

Con scaglie di grana, rucola e glassa balsamica.

Tagliere di salumi e formaggi €18.00 1 - 7 - 8

Selezione di prodotti D.O.P e I.G.P.

Babbaluci cu sucu €15.00 9 - 14

È un piatto preparato con le nostre lumache madonite, condite con un soffritto di cipolla, pomodoro, peperoncino e vino bianco

ANTIPASTI MARE

Cozze alla Messinese €15.00 7 - 14

Con pomodoro, cipolla e basilico

Caponata di Pesce* €16.00 1 - 4 - 9 - 15 - 16

una variante della più tradizionale caponata siciliana a base di melanzane. A fare la differenza, in questa ricetta, è proprio l'aggiunta di tocchetti di pesce alla classica preparazione della caponata.

Crocchette con Gamberetti* €10.00 1 - 2 - 7 - 15 - 16

patè di olive e mozzarella

Carpaccio di Pesce Spada e Baccalà €14.00 4 - 8

Marinato con salsa di pistacchio

Polpette di Sarde* all' agrodolce €12.00 1 - 4 - 8

Agrodolce di cipolle aglio zucchero e aceto, prezzemolo, menta, pecorino, pan grattato e uova.

Insalata di Polpo* €15.00 4 - 9 - 15 - 16

È un antipasto a base di pesce tipico della Sicilia, ma molto diffuso in tutto il sud Italia. Il polpo bollito viene tagliato a tocchetti e insaporito con olio, limone, sale

ANTICHE RICETTE LA CAPONATA

L'ingrediente numero uno è la melanzana, ma non una qualunque. La regina di questo piatto è la Violetta lunga palermitana, quella caratterizzata dalla forma allungata. Perché questa varietà? Essendo più soda rimane integra anche dopo la 'doppia' cottura. Ed ecco come prepararla:

INGREDIENTI

1 KG DI MELANZANE
500GR DI SEDANO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
2 CIPOLLE
50-70 GR DI ZUCCHERO
200GR OLIVE VERDI
MEZZO BICCHIERE DI ACETO NERO
BASILICO
SALSA DI POMODORO (Q.B.)
CAPPERI

PREPARAZIONE

Tagliare le melanzane a dadini, metterle sotto sale per circa un'ora e poi sciacquarle con acqua fresca e dopo averle asciugate o sgocciolate, friggerle. Non cuocetele del tutto, ma fatele soltanto dorare, fino a metà cottura. Nel frattempo lavare il sedano privandolo delle foglie e tagliare il gambo a pezzetti (circa un cm). Farlo bollire fino a farlo ammorbidire. Fare poi un soffritto di cipolla abbondante, tagliata finemente aggiungendo la salsa di pomodoro, le olive e il sedano già bollito. Infine aggiungere le melanzane e continuare a cuocere facendo in modo che il sugo le copra almeno in parte. A cottura ultimata occorre fare l'agrodolce. Nulla di più semplice. Alle melanzane già pronte va aggiunto l'aceto e subito dopo lo zucchero. Il tutto va lasciato cuocere a fuoco moderato per qualche minuto. Meglio lasciarla riposare qualche ora. Una volta che la caponata si è raffreddata, guarnite con le foglie di sedano messe da parte e col basilico e i capperi.

Sulle vie del grano marzuolo.

« Il frumento è bellissimo. La tumenia, nome che sembra derivi da bimenia o trimenia, è un dono prezioso di Cerere: è una specie di grano estivo, che matura in tre mesi. Lo seminano dal primo gennaio al giugno, e matura sempre entro un tempo determinato. Non ha bisogno di molta acqua, ma piuttosto di gran caldo; da principio mostra una fogliolina assai delicata, poi cresce come il frumento e infine acquista molta forza... »

Johann Wolfgang Goethe
Viaggio in Sicilia, 1787

Pasta a "TAIANU" €15.00 1-7-9
Piatto tipico cefaludese

Rigatoni alla Norma €12.00 1-7-9

Panzerotti* ai profumi madonita €16.00 1-3-7-9-15-16
Con punte di asparagi*, funghi*, finocchietto e crema di latte.

Fettuccine, funghi porcini e tartufo € 20.00 1-3

Busiate con Pesto €14.00 1-8
alla trapanese e mandorle
Pomodoro fresco, Mandorle, Basilico, Olio EVO, Aglio

Lasagna Vegetariana €14.00 1-3-7-9-15-16
Con funghi*, melanzane, carote, zucchine, parmigiano, mozzarella e besciamella.

Anelletti al Forno €14.00 1-3-7-9
ragù di vitello, mozzarella, prosciutto, melanzane fritte e piselli

Rettangoli* al Pistacchio €16.00 1-3-7-8-15-16
Pasta ripiena di formaggio e pistacchio, al profumo di limone con pancetta di cinghiale, zuccina frita e crema di latte.

ALLA SCOPERTA DELLE ANTICHE TRADIZIONI

PASTA A TAIANU

La Pasta a "taianu" o in tegame, è un piatto tipico di Cefalù, ma che in realtà, come tante pietanze siciliane, risale agli arabi. Il termine 'taianu', infatti, in arabo "taio", altro non è che un recipiente di terracotta, usato per la cottura della pasta. Questo semplice piatto, viene tradizionalmente per la festa del Santo Patrono Santissimo Salvatore, dal 4 al 6 di Agosto. La caratteristica principale è la stratificazione della pasta, alternando ripiani di carne, a lungo cotta nel pomodoro e sfilacciata a mano, di melanzane prima fritte e poi anch'esse sfilacciate, il pecorino e abbondante basilico fresco.



T-SHIRT IN VENDITA QUI € 19,90

TINCHITÈ



PRIMI MARE

Ruvidelli alla Bottarga €15.00 1 - 4 - 8

Gli Ruvidelli con la bottarga sono uno dei piatti più famosi ed apprezzati della tradizione culinaria siciliana, è impossibile per chi si reca in Sicilia, non provare questo piatto delizioso dai profumi intensi arricchiti dall'aroma inconfondibile della scorzetta di limone pomodorini e pistacchio.

Pasta con le Sarde €14.00 1 - 4 - 8 - 15 - 16

La pasta con le sarde è un piatto tipico della cucina siciliana, inserito nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Gli ingredienti principali sono le sarde, il finocchietto selvatico, i pinoli, l'uva passa.

Bauletti* mediterranei €16.00 1 - 2 - 7 - 8 - 15 - 16

con ripieno di ricotta e pistacchio, *gamberetti, Zucca rossa e pistacchio

Ruvidelli al ragù di tonno* €15.00 1 - 3 - 9 - 15 - 16

o più in generale la pasta con il tonno fresco, quello appena pescato, è un vero gioiello della cucina dell'Isola, soprattutto in quelle località che si affacciano sul mare come Cefalù.

Busiate alla Lido €16.00 1 - 4 - 9 - 15 - 16

Pesce Spada, Melanzane, pomodoro, pomodoro datterino giallo

Paccheri Triglie e Bottarga €16.00 1 - 4 - 15 - 16

BORSA IN VENDITA QUI



€ 17,00

GREMBIULE IN VENDITA QUI



€ 19,90

SECONDI MARE

Involtini di Pesce Spada* €16.00 1 - 2 - 4 - 8 - 15 - 16

Con zucchine, gamberetti e pistacchio

Pesce Spada* alla griglia €15.00 4 - 15 - 16

Pesce Spada* alla ghiotta €17.00 1 - 4 - 9 - 15 - 16

La ghiotta, il soffritto di cipolla, capperi, olive verdi e pomodoro, è un condimento tipico di diverse ricette siciliane

Tonno* alla Griglia €16.00 4 - 15 - 16

Tonno* all'agrodolce €17.00 1 - 4 - 15 - 16

tipica siciliana, delle fette di tonno rosso fritte in padella e insaporite con delle cipolle in agrodolce

Tonno* alla giuggiulena €17.00 4 - 11 - 15 - 16

Panato al sesamo

Zuppa di Pesce* €20.00 1 - 2 - 4 - 9 - 15 - 16

Scorfano, gallinella, polipetti, rana pescatrice e seppie

Cous Cous di pesce €25.00 1 - 2 - 4 - 9 - 15 - 16

Scorfano, gallinella, polipetti, rana pescatrice, seppie, salsa di pomodoro

SCEGLI LA COTTURA DELLA CARNE

BLU

Ottimo grado di cottura per gustare a pieno i sapori e la succulenza della carne. Per veri carnivori che amano addentare il ruggente richiamo della foresta

AL SANGUE

L'esterno avrà cedevoli tratti di croccantezza mentre l'interno trasuda succosità. Brividi di piacere.

A PUNTINO

Un interno deliziosamente rosato e una croccante crosticina esteriore, questo grado di cottura esalta i sapori della brace e scioglie per bene i grassi.

BEN GOTTA

Questo grado di cottura permette di ottenere una carne internamente uniforme ed esternamente rosolata, croccante e dal forte aroma di brace.

SERIO EST. 1952

SECONDI TERRA

Stinco di maiale nero siciliano €16.00 9

al forno, un secondo piatto che ha due obiettivi: incantare gli occhi e creare gioia al palato, prima grigliato e poi cotto al forno per circa 4ore a bassa temperatura per renderlo tenerissimo. Circa 500g.

Involtini €14.00 1 - 7 - 15 - 16

con Zucchine e Porcini

Tagliata di Vitello €20.00 7

con Rucola, scaglie di grana e glassa balsamica

Bistecca Tomahawk (Scalzata) di Scottona Ragusana €35.00

Filetto di Scottona Ragusana ai funghi Porcini con crema di latte €25.00 1 - 7

T-Bone di scottona ragusana €38.00

Salsiccia con semi di finocchietto €12.00

Cipollotti (mangia e bevi) €2.50 Cad.

I mangia e bevi sono dei cipollotti arrotolati con della pancetta e cotti alla brace.

Stigghiola €3.50 Cad.

La stigghiola è un tipico piatto della cucina siciliana e palermitana, che ha come ingrediente base le budella di agnello.

Grigliata mista €24.00

Salsiccia, maiale, costoletta di agnello, stigghiola, cipollotto e quaglia marinata arrosto.

Agnello alla griglia €18.00

CONTORNI

Insalata Verde €5.00

Insalata Mista €5.00

Insalata di Pomodori €5.00

Patate al forno €5.00

Patate fritte* €5.00 15

Verdure alla griglia €7.00

Parmigiana di Melanzane €6.00 7 - 9

COPERTO €1,50

"Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche"

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche: Pesce e prodotti a base di pesce, Molluschi e prodotti a base di molluschi, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Cereali contenenti glutine, Uova e prodotti a base di uova, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte, Anidride solforosa e solfiti, Frutta a guscio, Sedano e prodotti a base di sedano, Lupini e prodotti a base di lupini, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

NB. In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco *

VINO DELLA CASA. BIANCO O ROSSO ?

25cl	€5.00
50cl	€7.00
100cl	€12.00

PER UNA MAGGIORE SCELTA, RICHIEDI LA CARTA VINI COMPLETA AI CAMERIERI

BIBITE

Birra alla Spina 30cl	€5.00
Birra Artigianale Siciliana TROPPO BELLA	€10.00
Acqua Nat/Fri 100cl	€2.50



3/4 TRE QUARTI E' NA GAZZUSA

Nelle antiche taverne, per trasformare il vino rosso in un amabile vino frizzante da tavola, si aveva l'abitudine di servire anche una bottiglia di gazzosa. Proprio a questa abitudine si deve l'origine della celebre ricetta: 3/4 di vino e 1/4 di gazzosa.

SERIO EST. 1952

AL TINCHITÈ ARRIVANO LE BIBITE...

LA TRADIZIONE SICILIANA NEI SOFT DRINK

1920 Acireale
TOMARCHIO

DELIZIOSA & AUTENTICA



Bibite Tomarchio ml. 275 € 4,00

Chinotto - Arancia rossa - Limonata - Gazzosa
Mandarino verde - Tonica - Spuma

VINI DA DESSERT

Marsala alle Mandorle	€5.00
Zibibbo	€5.00
Malvasia	€5.00
Passito di Pantelleria	€6.00

DIGESTIVI SICILIANI

Amaro SERIO 1952	€4.00
AMARA	€6.00
Limoncello SERIO 1952	€4.00
Grappa di Sicilia Bianca	€4.00
Grappa di Sicilia Barricata	€5.00

DOLCI E FRUTTA

Dolce del giorno	€5.00
Frutta del giorno	€6.00
Cannolo	€4.00
Cassata Siciliana	€5.00
Cassata al Forno	€5.00

1 - 3 - 7 - 8

SIMBOLO	ALLERGENE	DESCRIZIONE
1	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
2	Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
3	Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
4	Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
5	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
6	Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
7	Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
8	Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.
9	Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
10	Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
11	Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
13	Lupino e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
14	Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolario, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
15	Congelato o surgelato	Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
16	Abbattuto	Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

VINI AL CALICE O IN BOTTIGLIA?

BIANCHI

19 SERIO 52

RUFFIANO BIANCO € 24.00 € 7.00
GRILLO, INSOLIA, GRECANICO, ZIBIBBO

DONNA ELVIRA € 28.00 € 8.00
GRILLO 100%



GRILLO PARLANTE € 24.00 € 7.00
GRILLO 100%

SOLE € 24.00 € 7.00
INSOLIA

BELLO MIO € 24.00 € 7.00
ZIBIBBO

LUMIERE € 24.00 € 7.00
CHARDONNAY

ÁITHO € 40.00 € 10.00
CARRICANTE

ROSE'



APRILE € 28.00 € 7.00
NERO D'AVOLA

BOLLICINE



FEUDO RUDINÌ € 28.00 € 7.00
STRABUS FRIZZANTE



METODO CLASSICO € 32.00 € 8.00
INZOLIA DOMINANTE E CHARDONNAY

ROSSI

19 SERIO 52

RUFFIANO ROSSO € 26.00 € 7.00
NERO D'AVOLA, SYRAH

DONNA ELVIRA € 40.00 € 10.00
SYRAH, MERLOT

DON GIOVANNI 2022 € 40.00 € 10.00
NERO D'AVOLA RISERVA



PER TE € 28.00 € 7.00
PERRICONE

NENE' € 28.00 € 7.00
NERO D'AVOLA

LE CLAY € 28.00 € 7.00
SYRAH

ÁITHO € 40.00 € 10.00
NERELLO MASCALESE

COCKTAILS € 8.00

SICILIAN SPRITZ
(Limoncello, Prosecco, Soda)

APEROL SPRITZ
(Aperol Bitter, Prosecco, Soda)

CAMPARI SPRITZ
(Campari Bitter, Prosecco, Soda)

NEGRONI
(Campari Bitter, Vermouth Rosso, Gin)

SBAGLIATO
(Campari Bitter, Vermouth Rosso, Prosecco)

GIN TONIC
(Etna gin, tonica)

HUGO
(Spumante, sciroppo di fiori di sambuco, menta)