



Benvenuti da Ciccio

Dove il passato incontra il presente e i sapori raccontano una storia. Fondato nel 1942 da Don Ciccio e suo figlio Santo, il nostro locale è nato come una semplice taverna, un luogo di ritrovo per viaggiatori e lavoratori.

Da allora, tramandiamo con orgoglio la nostra passione per la cucina e l'ospitalità, generazione dopo generazione.

Oggi siamo la quarta generazione a portare avanti questa tradizione. La nostra cucina è un omaggio alla Sicilia, in particolare alla tradizione bagherese: piatti genuini, ricette antiche e sapori che riportano alla memoria tempi lontani.

Come da tradizione, vi accogliamo con il nostro aperitivo di benvenuto: un uovo sodo accompagnato da un bicchiere di zibibbo, proprio come si usava fare quando Don Ciccio aprì questa taverna.

Entrando, non troverete solo un pasto, ma un pezzo della nostra storia e della nostra terra.

Da Ciccio - Dal 1942, la vera cucina siciliana.

Welcome to Da Ciccio

Where the past meets the present and flavors tell a story. Founded in 1942 by Da Ciccio and his son Santo, our establishment began as a simple tavern - a meeting place for travelers and workers.

Since then, we have proudly passed down our passion for cooking and hospitality, generation after generation.

Today, we represent the fourth generation continuing this cherished tradition. Our cuisine is a tribute to Sicily, particularly to the culinary traditions of Bagheria: genuine dishes, ancient recipes, and flavors that bring back memories of times gone by.

As tradition dictates, we welcome you with our signature aperitif: a hard-boiled egg served with a glass of zibibbo wine - just as it was done when Don Ciccio first opened this tavern. When you step inside, you'll find not just a meal, but a piece of our history and our land.

Da Ciccio - Since 1942, authentic Sicilian cuisine.

Informazioni utili

Alcuni dei piatti presentati in questo menu possono contenere:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati, prodotti derivati.
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 (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio.
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 semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Se sei un soggetto allergico a questi o altri alimenti, ti invitiamo a chiedere dettagliate informazioni al personale di sala o allo chef, che ti informeranno sull'eventuale presenza di alimenti per te da evitare ed indirizzare la scelta su preparazioni esenti dalla presenza di allergeni.

I possibili allergeni o intolleranze sono indicate in neretto.

**in assenza di reperimento del fresco il pesce potrebbe essere abbattuto all'origine*

Coperto € 2,50

Useful Information

Some of the dishes presented in this menu may contain:

1. Cereals containing gluten, such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridized strains, and derived products.
2. Crustaceans and crustacean-based products.
3. Eggs and egg-based products.
4. Fish and fish-based products.
5. Peanuts and peanut-based products.
6. Soy and soy-based products.
7. Milk and milk-based products (including lactose).
8. Nuts.
9. Celery and celery-based products.
10. Mustard and mustard-based products.
11. Sesame seeds and sesame-based products.
12. Sulphur dioxide and sulphites.
13. Lupin and lupin-based products.
14. Molluscs and mollusc-based products.

If you have an allergy to these or other foods, please ask the dining staff or the chef for detailed information. They will inform you about the possible presence of allergens so you can make an informed choice and avoid dishes containing them.

Possible allergens or intolerances are indicated in bold.

In the absence of fresh product availability, fish may be blast chilled at the origin.

Cover charge 2.50 €

Da Ciccio'



Antipasti

Zucca in agrodolce <i>zucca, aceto, zucchero</i>	5,00 €
Caponata di melanzane <i>sedano, capperi, pomodoro, olive, cipolla, aceto, zucchero</i>	5,00 €
Involtini di melanzane <i>melanzane, mollica, uva passa, formaggio, pomodoro, sale, pepe</i>	6,00 €
Caciocavallo all'argentiera <i>formaggio caciocavallo, miele</i>	8,00 €
Baccala in pastella con cipolla in agrodolce	10,00 €

Appetizers

Sweet and sour pumpkin <i>Pumpkin, vinegar, sugar</i>	5.00 €
Eggplant caponata <i>Celery, capers, tomato, olives, onion, vinegar, sugar</i>	5.00 €
Eggplant rolls <i>Eggplant, breadcrumbs, raisins, cheese, tomato, salt, pepper</i>	6.00 €
Caciocavallo all'argentiera <i>Caciocavallo cheese, honey</i>	8.00 €
Fried cod with sweet and sour onions	10.00 €

Da Ciccio

TRATTORIA DAL 1942



Primi Piatti

Pasta con le sarde <i>sarde*, finocchietto selvatico, uva passa, doppio concentrato di pomodoro</i>	12,00 €
Pasta con pescespada e melanzane <i>melanzane, pesce spada*, aglio, cipolla, menta, doppio concentrato di pomodoro</i>	12,00 €
Pasta alla norma <i>melanzane, salsa di pomodoro, ricotta salata</i>	12,00 €
Pasta con ragù di carne <i>macinato di vitello, piselli, pomodoro,</i>	10,00 €
Pasta alla carrettiera <i>aglio, olio, prezzemolo</i>	10,00 €
Pasta al pomodoro	9,00 €

First Courses

Pasta with sardines <i>sardines*, wild fennel, raisins, double tomato concentrate</i>	12.00 €
Pasta with swordfish and eggplant <i>eggplant, swordfish*, garlic, onion, mint, double tomato concentrate</i>	12.00 €
Pasta alla Norma <i>eggplant, tomato sauce, salted ricotta</i>	12.00 €
Pasta with meat ragù <i>ground veal, peas, tomato</i>	10.00 €
Pasta alla carrettiera <i>garlic, olive oil, parsley</i>	10.00 €
Pasta with tomato sauce	9.00 €

Da Ciccio'

TRATTORIA DAL 1942



Secondi di Carne

<i>Involtini di carne</i>	12,00 €
<i>carne di vitello, mollica, cipolla, sale, pepe, formaggio, uva passa</i>	
<i>Bistecca alla palermitana</i>	12,00 €
<i>Salsiccia</i>	12,00 €
<i>Costolette di agnello</i>	12,00 €
<i>Brociolone al sugo</i>	12,00 €
<i>carne di vitello, primosale, caciocavallo, prosciutto cotto, uova, cipolla, piselli</i>	

Meat Main Courses

<i>Meat rolls</i>	12.00 €
<i>Veal, breadcrumbs, onion, salt, pepper, cheese, raisins</i>	
<i>Palermitan-style steak</i>	12.00 €
<i>Sausage</i>	12.00 €
<i>Lamb chops</i>	12.00 €
<i>Stuffed beef roll in tomato sauce (Brociolone)</i>	12.00 €
<i>Veal, primosale cheese, caciocavallo cheese, cooked ham, egg, onion, peas</i>	

Da Ciccio

TRATTORIA DAL 1942



Secondi di Pesce

<i>Involtini di pesce spada</i>	14,00 €
<i>pesce spada*, mollica, caciocavallo, uva passa, pepe, sale</i>	
<i>Calamaro ripieno/vuoto alla griglia</i>	14,00 €
<i>calamaro*, mollica, caciocavallo, uva passa, peperoncino, doppio concentrato di pomodoro</i>	
<i>Frittura di calamari*</i>	16,00 €
<i>Trancio di pesce spada* alla griglia</i>	14,00 €
<i>Sarde alla beccafico</i>	12,00 €
<i>sarde *, mollica, caciocavallo, uva passa, pepe</i>	

Fish Main Courses

<i>Swordfish rolls</i>	14.00 €
<i>swordfish*, breadcrumbs, caciocavallo cheese, raisins, pepper, salt</i>	
<i>Grilled squid* (stuffed or plain)</i>	14.00 €
<i>Calamari*, breadcrumbs, caciocavallo cheese, raisins, chili, tomato concentrate</i>	
<i>Fried squid*</i>	16.00 €
<i>Grilled swordfish steak</i>	14.00 €
<i>Sardines "alla beccafico"</i>	12.00 €
<i>Sardines*, breadcrumbs, caciocavallo cheese, raisins, pepper</i>	

Da Ciccio'

TRATTORIA DAL 1942



Contorni

Favette con cipolla e origano

fave, cipolla, origano*

4,00 €

Insalata mista

4,00 €

Patate al forno

patate, cipolla, pepe, formaggio

4,00 €

Side Dishes

Fava beans with onion and oregano

Fava beans, onion, oregano*

4.00 €

Mixed salad

4.00 €

Baked potatoes

Potatoes, onion, pepper, cheese

4.00 €

Da Ciccio'

TRATTORIA DAL 1942



Bevande

<i>Acqua naturale/frizzante 0,75 cl</i>	3,00 €
<i>Acqua naturale/frizzante 0,50 cl</i>	2,00 €
<i>Coca cola 1 L</i>	5,00 €
<i>Coca cola 0,33 cl</i>	2,50 €
<i>Fanta 0,33 cl</i>	2,50 €
<i>Sprite 0,33 cl</i>	2,50 €
<i>Birra 0,50 cl</i>	4,00 €
<i>Birra 0,33 cl</i>	3,00 €
<i>Vino locale 0,25 cl</i>	3,00 €
<i>Vino locale 0,50 cl</i>	5,00 €
<i>Vino locale 1 L</i>	9,00 €
<i>Vino al calice</i>	6,00 €

Drinks

<i>Still / Sparkling water 0.75 L</i>	3.00 €
<i>Still / Sparkling water 0.50 L</i>	2.00 €
<i>Coca-Cola 1 L</i>	5.00 €
<i>Coca-Cola 0.33 L</i>	2.50 €
<i>Fanta 0.33 L</i>	2.50 €
<i>Sprite 0.33 L</i>	2.50 €
<i>Beer 0.50 L</i>	4.00 €
<i>Beer 0.33 L</i>	3.00 €
<i>House wine 0.25 L</i>	3.00 €
<i>House wine 0.50 L</i>	5.00 €
<i>House wine 1 L</i>	9.00 €
<i>Wine by the glass</i>	6.00 €

Da Ciccio'

TRATTORIA DAL 1942

Cocktail di Attesa Waiting Cocktails



<i>Spritz</i> <i>aperol, soda, prosecco</i>	7,00 €
<i>Spritz siciliano</i> <i>arancello, soda, prosecco</i>	10,00 €
<i>Negroni</i> <i>gin, vermouth rosso, campari</i>	8,00 €
<i>Gin tonic</i> <i>gin, acqua tonica</i>	13,00 €
<i>Americano siciliano</i> <i>amaro amara, vermouth rosso, soda</i>	10,00 €



Da Ciccio'

TRATTORIA DAL 1942