

Don Ciccio

MILANO



BENVENUTI DA DON CICCIO

Fondato a Bagheria nel 1942 da Francesco Castronovo e suo figlio Santo, Don Ciccio nasce come una taverna: un luogo semplice di incontro e accoglienza.

Da quattro generazioni custodiamo in famiglia la stessa passione per la cucina e l'ospitalità, portandola oggi a Milano senza cambiarne l'anima.

La nostra cucina è un omaggio alla Sicilia e alla tradizione bagherese: piatti genuini, ricette antiche e sapori che riportano alla memoria tempi lontani.

Vi accogliamo come allora, con un uovo sodo e un bicchiere di zibibbo. Qui non troverete solo un posto a tavola, ma un pezzo della nostra storia e della nostra terra.

BUON APPETITO!

BENVENUTI DA DON CICCIO

Founded in Bagheria in 1942 by Francesco Castronovo and his son Santo, Don Ciccio began as a tavern: a simple place of gathering and hospitality.

For four generations, our family has kept the same passion for cooking and hospitality, bringing it to Milan today without changing its soul.

Our cuisine is a tribute to Sicily and the traditions of the small village of Bagheria: genuine dishes, time-honored recipes, and flavors that evoke old memories.

We welcome you as we always have, with a boiled egg and a glass of zibibbo. Here, you will find not just a seat at the table, but a piece of our history and our land.

BUON APPETITO!

MENÙ

ANTIPASTI

ZUCCA IN AGRODOLCE / 8€

Sicilian style **sweet & sour** pumpkin

12 / Vegan / Senza glutine

CAPONATA DI MELANZANE / 8€

Eggplant caponata with **celery**, capers, tomato, olives and onion

9, 12 / Vegan / Senza glutine

INVOLTINI DI MELANZANE / 10€

Eggplant rolls with tomato sauce, filled with **breadcrumbs**, raisins and **cheese**

1, 7 / Vegetariano

CACIOCAVALLO ALL'ARGENTIERA / 10€

Pan-seared **caciocavallo cheese** with honey

7 / Vegetariano / Senza glutine

BACCALÀ* IN PASTELLA CON CIPOLLA IN AGRODOLCE / 12€

Battered salt cod* with **sweet & sour** onions

1, 3, 4, 12

POLPETTE DI SARDE* / 12€

Sardine* balls with **eggs**, **caciocavallo cheese**, **breadcrumbs**, mint, garlic, raisins and tomato paste

1, 4, 7

PRIMI

BUCATINI ALLA CARRETTIERA / 12€

Thick hollow **spaghetti**• with garlic, olive oil, parsley
1 / Vegan

BUSIATE ALLA NORMA / 14€

Sicilian twisted **pasta**• with tomato sauce,
fried eggplant and **ricotta salata cheese**
1, 7 / Vegetariano

BUCATINI CU CAPULIATU / 15€

Thick hollow **spaghetti**• with minced meat
and peas ragout
1, 12

BUCATINI CON LE SARDE• / 15€

Thick hollow **spaghetti**• with **sardines***, wild fennel,
raisins and tomato paste
1, 4

BUCATINI CON ZUCCHINE FRITTE / 15€

Thick hollow **spaghetti**• with fried zucchini, **butter**,
anchovies
1, 4, 7

BUSIATE PESCE SPADA• E MELANZANE / 17€

Sicilian twisted **pasta**• with **swordfish***, eggplant, mint
1, 4

- Alternativa senza glutine disponibile
- Gluten-free alternative available

CARNE

BISTECCA ALLA PALERMITANA / 16€

Palermo-style grilled beef steak with **breadcrumbs***

1

INVOLTINI DI CARNE / 16€

Sicilian veal rolls with **breadcrumbs**, onions, **cheese**, raisins and bay leaf

1, 7

SPEZZATINO RA NANNÒ / 16€

Special veal stew

1

BROCIOLONE AL SUGO / 18€

Stuffed veal roll with primosale and caciocavallo **cheese**, cooked ham, **eggs**, onions and peas

1, 3, 7

COSTOLETTE* DI AGNELLO / 20€

Lamb cutlets*•

1

- Alternativa senza glutine disponibile
- Gluten-free alternative available

PESCE

SARDE* ALLA BECCAFICO / 16€

Stuffed **sardine*** rolls with breadcrumbs, **caciocavallo** cheese, raisins and bay leaf

1, 4, 7

FRITTURA DI CALAMARI* / 18€

Fried **calamari***

1, 7, 14

TRANCIO DI PESCE SPADA* ALLA GRIGLIA / 18€

Grilled **swordfish*** steak*

1, 4

INVOLTINI DI PESCE SPADA* / 20€

Swordfish* rolls with breadcrumbs, **caciocavallo** cheese, raisins and bay leaf

1, 4, 7

CALAMARO* ALLA GRIGLIA / 20€

Grilled whole **squid***

1, 14

CALAMARO* RIPIENO ALLA GRIGLIA / 22€

Grilled stuffed whole **squid***

1, 7, 14

- Alternativa senza glutine disponibile
- Gluten-free alternative available

CONTORNI

FAVETTE* / 5€

Stewed **fava bean***

Possono causare reazioni in soggetti affetti da favismo

May cause reactions in individuals affected by favism

/ Vegan / Senza glutine

INSALATA DEL GIORNO* / 5€

Salad of the day

- / Vegan / Senza glutine

INSALATA DI FINOCCHI, ARANCE E CAPPERI* / 5€

Sicilian salad with fennel, orange and wild capers

12 / Vegan / Senza glutine

PATATE AL FORNO* / 5€

Baked potatoes

- / Vegan / Senza glutine

COPERTO / COVER CHARGE / 2,5€

Allergeni in neretto: lista completa in fondo al menù

Allergens in bold: full list at the end of the menu

* Pesce fresco o abbattuto all'origine, secondo disponibilità

* Fresh or blast-chilled fish at origin, depending on availability

MENÙ PICCIRIDDI

15€

PASTA AL POMODORO

Pasta with tomato sauce

1 / Vegan

BISTECCHINA

Small steak

1

PATATE AL FORNO

Baked potatoes

- / Vegan / Senza glutine

PALLINA DI GELATO

Scoop of **ice cream**

7 / Vegetariano / Senza glutine



DOLCI

FRUTTA DI STAGIONE / 5€

Seasonal fresh fruit

- / Vegan / Senza glutine

FRUTTA DON CICCIO / 7€

Seasonal fresh fruit with **almond Marsala**

8, 12 / Vegetariano / Senza glutine

CANNOLO SICILIANO / 7€

Crispy **Cannolo** filled with **sweet ricotta cream**

1, 3, 7 / Vegetariano

CASSATA AL FORNO / 7€

Sicilian Cassata cake with sweet **ricotta**, baked in **pastry**

1, 3, 7, 8 / Vegetariano

TIRAMISÙ DELLA CASA / 7€

Homemade tiramisù

1, 3, 7 / Vegetariano

PARFAIT DI MANDORLE / 7€

Sicilian semifreddo dessert with **almonds**

3, 7, 8 / Vegetariano / Senza glutine

BEVANDE

ACQUA / 2€

Still or sparkling water

Bottiglia da 0,75cl

BEVANDE / 4€

Coca Cola, Fanta, Sprite

Bottiglia da 0,33cl

BIRRA / 5€

Beer

Bottiglia da 0,33cl

BIRRA ARTIGIANALE / 7€

Artisanal beer

Bottiglia da 0,33cl

DIGESTIVI / 5€

Liqueurs

DISTILLATI E AMARI SICILIANI / 7€

Sicilian amari and spirits

ALLERGENI

- 1.** Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten
- 2.** Crostacei e derivati - Crustaceans and products thereof
- 3.** Uova e derivati - Eggs and products thereof
- 4.** Pesce e derivati - Fish and products thereof
- 5.** Arachidi e derivati - Peanuts and products thereof
- 6.** Soia e derivati - Soybeans and products thereof
- 7.** Latte e derivati (incluso il lattosio)
- Milk and products thereof (including lactose)
- 8.** Frutta a guscio - Nuts
- 9.** Sedano e derivati - Celery and products thereof
- 10.** Senape e derivati - Mustard and products thereof
- 11.** Semi di sesamo e derivati - Sesame seeds and products thereof
- 12.** Anidride solforosa e solfiti - Sulphur dioxide and sulphites
- 13.** Lupini e derivati - Lupin and products thereof
- 14.** Molluschi e derivati - Molluscs and products thereof

VINI

BOLLE

TERRE SICILIANE IGT

Tasca d'Almerita "Sallier Pop" / 35€

Syrah, Perricone

Tenuta Sallier de La Tour (Palermo)

BRUT

Gurrieri "Donna Grazia" / 40€

Nero d'Avola, Frappato - Metodo classico

Chiaramonte Gulfi (Ragusa)

EXTRA BRUT

Alessandro di Camporeale

"Metodo Classico Extra Brut" / 52€

Catarratto spumante DOC Sicilia - BIO

Contrada Mandranova - Camporeale (Palermo)

BRUT NATURE

Barone di Villagrande "Monte Arso" / 42€

Carricante - Metodo classico

Milo (Catania)

BIANCHI

SICILIA DOC

Alessandro di Camporeale “Benedè” 2025 / 30€

Catarratto Lucido ed Extra Lucido 100% - BIO

Contrade Mandranova, Fargione e Cattiva, Camporeale (Palermo)

Tasca d’Almerita “Cavallo delle Fate” / 32€

Grillo

Tenuta Regaleali (Palermo)

Tasca d’Almerita “Grillo” / 28€

Grillo

Tenuta Sallier de La Tour (Palermo)

TERRE SICILIANE IGT

Valle dell’Acate “Belli Folli” / 28€

Insolia

Contrade Bidini Soprano e Sottano(Ragusa)

Hibiscus “L’Isola bianco” / 35€

Catarratto, Grillo, Inzolia

Ustica (Palermo)

Tasca d’Almerita “Leone” 2025 / 30€

Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon, Traminer, Moscato

Tenuta Regaleali (Palermo)

ETNA DOC

Barone di Villagrande

“Etna bianco Monte Arso” 2024 / 37€

Carricante

Milo (Catania)

ROSATI

TERRE SICILIANE IGT

Tasca d'Almerita "Le Rose" / 29€

Nerello Mascalese

Tenuta Regaleali (Palermo)

SICILIA DOC

Tasca d'Almerita "Madamarosè" / 38€

Syrah

Tenuta Sallier de La Tour (Palermo)

ETNA DOC

Generazione Alessandro "Vignazza" / 46€

Nerello Mascalese 100%

Contrada Palmellata - Castiglione di Sicilia (Catania)

ROSSI

ROSSO MONREALE DOC

Tasca d'Almerita "La Monaca" / 45€

Syrah 100%

Tenuta Sallier de La Tour (Palermo)

SICILIA DOC

Tasca d'Almerita "Frappato" / 37€

Frappato

Tenuta Regaleali (Palermo)

Alessandro di Camporeale

"Kaid" Monreale DOC / 34€

Syrah 100% - BIO

Contrada Mandranova, Camporeale (Palermo)

Alessandro di Camporeale "Donnatà" / 29€

Nero d'Avola 100% - BIO

Contrada Mandranova, Camporeale (Palermo)

ETNA DOC

Tasca d'Almerita "Ghiaia Nera" / 39€

Nerello Mascalese

Tenuta Tascante (Catania)

Gurrieri "Etna DOC" / 34€

Nerello Mascalese

Trecastagni (Catania)



I custodi delle vigne dell'Etna "Pistus" / 32€

Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%

Contrada Moganazzi - Castiglione di Sicilia (Catania)

CERASUOLO DI VITTORIA DOCG

Gulfi "Cerasuolo di Vittoria" / 29€

Nero d'Avola 30%, Frappato 70%

Chiaramonte Gulfi (Ragusa)

DOLCI

PASSITO

Cantina Marilina "Gocce d'autunno" / 50€

Nero d'Avola 100%

Contrada San Lorenzo - Noto (Siracusa)

Un ringraziamento speciale agli amici Fabio e Lorena
per la selezione dei vini.

A special thanks to our friends Fabio and Lorena
for curating the wine selection.