

Menu du midi

Entrée + plat *ou* plat + dessert 25,00€

Entrée + plat + dessert 30,00€

Uniquement du mardi midi au vendredi midi

Entrées

L'Antipasto Siciliano

Courgettes et aubergines de Sicile grillées, poivrons confits maison, artichauts, tomates séchées à l'huile d'olive de Sicile, arancino di riso, beignets de brocolis, trévisse grillée et tomates cerises, fior di latte di mozzarella, jambon de Parme, copeaux de Grana Padano.

La Frittura di Seppia

Friture de seiche fraîche servie avec tomates cerises de Sicile.

La Bruschetta Siciliana

Pain fait maison, cuit au feu de bois, ricotta fraîche, pomodoro Pachino en bruschetta et basilic frais.

La Polpettina di Vitello

Boulettes de viande de veau préparées avec une farce à la sicilienne, légèrement frites et servies avec un coulis de tomate et copeaux de Grana Padano.

Plats

Linguinette alla Siciliana

Pâtes préparées avec ail rose, filet d'anchois à l'huile d'olive, concassée de tomates fraîches de Sicile, olives et câpres de Sicile.

I Ravioloni

Pâtes fraîches farcies au fromage, ail rose, concassée de tomates fraîches de Sicile, basilic frais et copeaux de Grana Padano.

Linguinette al nero di Seppia

Pâtes préparées avec ail rose, concassée de tomates fraîches de Sicile, seiche fraîche, persil, coulis d'encre seiche maison et chapelure croustillante.

La Seppia Siciliana

Seiches fraîches poêlées avec pomodoro, ail rose, olives et fleurs de câpres de Sicile.

La Scaloppina Milanese

La véritable escalope de veau milanaise, préparée avec une chapelure faite maison, tomates fraîches de Sicile, et persil plat.

Desserts

Panna Cotta con Frutti di Bosco

Flan de crème fleurette aux gousses fraîches de vanille, avec coulis de fruits rouges, fraises, framboises et menthe fraîche.

Cannolicchi Siciliani

Biscuits à la cannelle, farcis de ricotta sucrée (fait maison).

Tiramisu della Casa

Gâteau au mascarpone préparé maison, avec biscuit trempé dans le café, subtilement aromatisé à l'amaretto (liqueur d'amande) et saupoudré de cacao.

Les Entrées Gli Antipasti

Pour toute commande
des différentes mozzarella,
merci de nous prévenir le vendredi

- La Bruschetta Siciliana* 10,00 €
Pain fait maison, cuit au feu de bois, ricotta fraîche, pomodoro Pachino en bruschetta et basilic frais.
- La Violetta* 14,00 €
Aubergines violettes et ricotta fraîche de Sicile, coulis de tomates maison, basilic frais, copeaux de Grana Padano, gratinées au four.
- L'Arancino di Bufala* 16,00 €
Mozzarella fiordilatte, panée dans une légère chapelure croustillante, servie avec des courgettes, tomates cerises de Sicile et de basilic frais.
- Il Capriccio* 16,00 €
Pain maison cuit au four à bois et recouvert de crème de gorgonzola, tomates cerises de Sicile, basilic frais et copeaux de Grana Padano.
- La Frittura* 22,00 €
Friture de seiches et sardines fraîches ou anchois (selon arrivage) et tomates cerises de Sicile.
- La Focaccia di Salumi* Pour 1 personne 18,00 € Pour 2 personnes 28,00 €
Assortiment de véritables charcuteries italiennes accompagné d'une focaccia parfumée au romarin et à l'huile d'olive extra vierge de Sicile préparée par notre extraordinaire et surprenant pizzaiolo... Mimmo.
- L'Antipasto Siciliano (pour 2 personnes)* 28,00 €
Courgettes et aubergines de Sicile grillées, poivrons confits maison, artichauts, tomates séchées à l'huile d'olive de Sicile, arancino di riso, beignets de brocolis, trévisse grillée et tomates cerises, fior di latte di mozzarella, jambon de Parme, copeaux de Grana Padano.
- Le Mozzarella (pour 2 personnes)* 30,00 €
Assortiment de différentes, sublimes et étonnantes variétés de mozzarella avec de magnifiques tomates cerises de Sicile, basilic frais et huile d'olive extra vierge de Sicile.

Les Pizzas Le Pizze

Notre pâte est préparée par nos chefs pizzaiolo avec
2 types de farine et repose entre 36 et 48 heures
avant de vous la faire déguster

- La Margherita* 14,00 €
Pomodoro, mozzarella, basilic frais, et copeaux de Grana Padano.
Garnie avec de la mozzarella de bufala. 18,00 €
- La Piccantina* 16,00 €
Pomodoro, basilic frais, mozzarella, peperoni rossi (poivrons rouges confits maison), et salame piccante (saucisson légèrement pimenté).
- La Siciliana* 14,00 €
Pomodoro, ail confit, anchois à l'huile d'olive extra vierge de Sicile, fleurs de câpres, olives noires de Sicile et origan.
Garnie avec de la mozzarella de bufala. 18,00 €
- La Madonie* 16,00 €
Pomodoro, basilic frais et sélection de fromages siciliens.
- La Contadina* 16,00 €
Pomodoro, basilic frais, mozzarella, courgettes blanches de Sicile, poivrons rouges, artichauts frais confits, aubergines violettes de Sicile.
- La Ricottina* 16,00 €
Pesto de basilic, pomodoro et Pachino en bruschetta, mozzarella, ricotta fraîche de Sicile, feuille de basilic, origan et huile d'olive de Sicile.

 Tous nos plats sont «faits maison» et prép

Tous nos prix sont net TTC - Pro

- La Pachino* 18,00 €
 Pizza bianca avec tomate Pachino en bruschetta, basilic frais, mozzarella de bufala et copeaux de parmesan affiné 24 mois.
- La Funghetto* 18,00 €
 Pomodoro, basilic frais, mozzarella, jambon blanc à la truffe noire, émincé de champignons avec pesto de basilic et tomates cerises de Sicile.
- La Tagottino (pizza fermée)* 18,00 €
 Pomodoro, mozzarella, pomodoro Pachino, basilic frais, chiffonnade de bresaola, salade de roquette sauvage, copeaux de Grana Padano.
- La Biricchina* 19,00 €
 Pomodoro, basilic frais, mozzarella, émincé de champignons frais, jambon blanc à la truffe, artichauts de Sicile confits à l'huile d'olive extra vierge de Sicile et olives noires.
- La Parmino* 19,00 €
 Pomodoro, basilic frais, mozzarella, roquette sauvage, copeaux de Grana Padano et jambon de Parme affinés 24 mois.
- L'Affumicata* 19,00 €
 Pomodoro, basilic frais, mozzarella, émincé de champignons frais, chiffonnade de speck (jambon fumé), scamorza affumicata (fromage fumé).
- La Mare e Monti* 20,00 €
 Pomodoro, persil, mozzarella, thon et ventrèche de thon de Sicile à l'huile d'olive extra vierge de Sicile et oignons rouges confits maison.
- La Gustosa Rosa* 20,00 €
 Pomodoro, basilic frais, saucisses siciliennes faites maison au fenouil, émincé de champignons frais, mozzarella de bufala, pomodoro Pachino et copeaux de Grana Padano.

Suppléments à 3 € : olives, câpres, tomates cerises, roquette, œuf, fromage (copeaux de Grana Padano ou pecorino), champignons, aubergines, courgettes, poivrons, artichauts, oignon rouge, anchois.
 Suppléments à 6 € : jambon de Parme, bresaola, mozzarella di bufala, saucisson légèrement pimenté, saucisse maison au fenouil, jambon blanc à la truffe, thon et ventrèche à l'huile d'olive de Sicile.

Les Pâtes *Le Paste*

- I Giganti* 14,00 €
 Les véritables pâtes (al pomodoro), préparées avec ail rose, basilic frais et coulis de tomates maison. Et pour les amateurs, nous vous proposons de les déguster avec de la ricotta salée de Sicile.
- I Ravioloni* 18,00 €
 Pâtes fraîches farcies au fromage, préparées avec une crème de gorgonzola, concassée de tomates fraîches de Sicile, basilic frais et copeaux de Grana Padano.
- La Bresaolina* 18,00 €
 Fines pâtes sèches aux œufs (tagliolini), préparées avec un pesto de roquette sauvage, concassée de tomates fraîches de Sicile, fines tranches de bresaola, roquette fraîche et copeaux de Grana Padano.
- Linguinette alla Siciliana* 16,00 €
 Pâtes préparées avec ail rose, filet d'anchois à l'huile, concassée de tomates fraîches de Sicile, olives et câpres de Sicile.
- Linguinette al nero di Seppia* 18,00 €
 Pâtes préparées avec ail rose, concassée de tomates fraîches de Sicile, seiche fraîche, persil, coulis d'encre de seiche maison et chapelure croustillante.

Préparés avec des produits bruts, frais de qualité.

Produits allergènes sur simple demande

Les Viandes

(Origine des viandes : France et Europe)

Le Carni

La Polpettina di Vitello

24,00 €

Boulettes de viande de veau préparées avec une farce à la sicilienne, légèrement frits et servis avec un coulis de tomate et copeaux de Grana Padano.

La Scaloppina Siciliana

26,00 €

Escalope de veau poêlée avec concassée de tomates fraîches de Sicile, ail rose, préparée avec un coulis de tomate maison, aubergines de Sicile, copeaux de Grana Padano et gratinée au four.

La Scaloppina

30,00 €

La véritable escalope de veau milanaise, préparée avec une chapelure faite maison, tomates fraîches de Sicile, et persil plat.

Les Poissons

I Pesci

Orata

26,00 €

Filet de daurade préparé avec concassée de tomates fraîches de Sicile, oignons rouges, ail, persil et courgettes.

La Seppia

28,00 €

Seiches fraîches marinées à l'huile d'olive extra vierge de Sicile, concassée de tomates fraîches de Sicile, oignons blancs, menthe, citron, romarin, grillées à la plancha.

La Tonnata

28,00 €

Filet de thon frais, mariné à l'huile d'olive extra vierge de Sicile, citron, ail rose, romarin, poêlé avec concassée de tomates fraîches de Sicile, olives, fleurs de câpres et oignons rouges.

Tous nos poissons et viandes sont servis avec des légumes frais préparés maison ou des pâtes préparées avec un coulis de tomates et basilic frais.

Les Desserts

I Dolci

Panna Cotta con Frutti di Bosco

9,00 €

Flan de crème fleurette aux gousses fraîches de vanille, avec coulis de fruits rouges, fraises, framboises et menthe fraîche.

Cannoli e Cassata Siciliana (selon arrivage)

9,00 €

Desserts typiques siciliens farcies à la ricotta sucrée de brebis.

Torta Mamma Lina

10,00 €

Gâteau surprise préparé par la maman du chef

Tiramisu della Casa

9,00 €

Gâteau au mascarpone préparé maison, avec biscuit trempé dans le café, subtilement aromatisé à l'amaretto (liqueur d'amande) et saupoudré de cacao.

Gelato Artigianale "Pozzeto"

10,00 €

Glace artisanale au délicieux parfum de votre enfance.

Dolce della Casa

10,00 €

Les desserts fait maison

Formaggi misti Italiani

12,00 €

Sélection de succulents fromages italiens.