

ANTIPASTI

Antipasto tipico siciliano pour 2 personnes 29€

Assiette typique sicilienne (caponata, sfincione, panelle, arancine...)

Fiori di Zucca fritti 15€

Fleurs de courgettes farcies et frites à la mozzarella, anchois à l'huile et tomates confites basilic

Zuppa fredda di pomodoro & Burrata 16€

Velouté (froid) de tomate & Burrata, huile d'olive, basilic & amandes torréfiées

Carpaccio di Polpo & Cipolotti 16€

Poulpe frais en carpaccio, huile d'olive Sicilienne, agrumes & oignons nouveaux

PRIMI PIATTI

Pasta piselli & asparagi 18€

Pâtes à la crème de petits pois, asperges & ricotta salée

Pasta alle Vongole Veraci 23€

Pâtes aux palourdes, tomates pelées, ail et persil

Pasta alla Norma 16€

Pâtes aux aubergines siciliennes, sauce tomate, basilic et ricotta salée

Pasta Carriettù 16€

Pâtes, tomates pelées, olives, câpres, anchois à l'huile, ail, persil et chapelure

Pour l'élaboration de nos plats nous travaillons avec ;

LA LIGNE DE VALERIE pour nos poissons

ATELIER ITALIEN pour nos légumes qui nous arrivent directement de la Sicile d'autres régions d'Italie

SECONDI

Grigliata di Polpo & Gamberetti 28€

Grillade de poulpe et « gamberetti » à l'huile d'olive, citron, laurier et romarin

Moscardini al Marsala 25€

Petit poulpe mijoté au marsala, tomates pelées & olives « taggiasche »
(Le poisson est accompagné de légumes de saison)

Scaloppina alla Palermitana 23€

Escalopes de veau panées et grillées à l'huile citron et romarin

Involtini di vitello al forno 24€

Involtini de veau farcis à la scamorza fumée, tomates et oignons confits
(Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison)

Origine de notre viande : FRANCE

DOLCI

Torta della Mamma Lina « notre succès »... 11€

Tiramisù classique au café 10€

Panna cotta aux fruits rouge 9€

« **Cannolicchi Siciliani** » 9€

Biscuits fourrés de ricotta fraîche (sucrée) de brebis

Glaces Siciliennes faites maison 3/6/9€

Nos parfums ; Bacio (chocolat noisette) Pistache, Noisette, sorbet Citron