



LES AMIS DES MESSINA

81 RUE REAUMUR, 75002 PARIS

"La cucina siciliana a casa tua"

Assiettes de dégustation 7,5€

- Sandwich maison (pain brioché maison, mozzarella fior di latte, aubergines siciliennes, poivrons et artichauts)
- Sfincione siciliano (pizza sicilienne avec sauce tomates, oignons, anchois à l'huile et pecorino)
 - Jambon de Parme affiné 24 mois DOP
 - Olives à l'huile et coeurs d'artichauts
- Pani cunzatu (pain rustique maison farci avec pecorino, anchois, huile d'olive et origan)
- Parmigiano Reggiano (affiné 24 mois DOP) & miel
 - Poivrons rôtis à l'huile d'olives, vinaigre, ail et pistache de Bronte
- Aubergines siciliennes grillées, ail, vinaigre, menthe, basilic et origan
 - Salade de fenouil
 - Speck dei Nebrodi
 - Guanciale dei Nebrodi
 - Mozzarella Fior di Latte

Pizza et focaccia à la coupe

Notre pâte à pizza est faite à partir de farines bio soigneusement sélectionnées et dont la force permet une levée de plus de 30 heures

• Pizza « Margherita »

Tomates pelées bio, mozzarella fior di latte, basilic frais, origan et huile d'olive bio
250g : **12,50€** 500g : **24€** 1000g : **48€**

• Pizza « Siciliana »

Tomates pelées bio, ail, filets d'anchois à l'huile d'olive, origan, persil, huile d'olive bio
250g : **12,50€** 500g : **24€** 1000g : **48€**

• Pizza « Milinciana »

Mozzarella fior di latte, tomates séchées, aubergines siciliennes et huile d'olive bio
250g : **13€** 500g : **24€** 1000g : **48€**

• Pizza « Les Amis » - recette d'Ignazio Messina

Filet d'anchois à l'huile d'olive, mozzarella fior di latte et zestes de citron bottarga Di Muggine, basilic frais, huile d'olive bio
250g : **14€** 500g : **28€** 1000g : **56€**

• Focaccia « Siciliana »

Mozzarella fior di latte, aubergines siciliennes, menthe fraîche, tomates séchées, huile d'olive bio
250g : **13€** 500g : **24€** 1000g : **48€**

• Focaccia farcie

Mozzarella fior di latte, jambon de Parme (affiné 24 mois DOP), tomates fraîches, basilic frais, huile d'olive bio
250g : **15€** 500g : **28€** 1000g : **56€**

Entrées

- Antipasto siciliano
(Légumes de saison, mozzarella fior di latte, sfincione et charcuterie) **13,50€**
- Burrata et son accompagnement du jour **12,50€**
- Mozzarella di Bufala et son accompagnement du jour **12,50€**

Pasta

- Carbonara "Les Amis"
Guanciale dei Nebrodi (lard), petits pois, oeufs frais bio et pecorino **16€**
- Pasta alla Norma
Aubergines siciliennes, sauce tomates et ricotta salée **15€**
- Pasta au pesto "Les Amis"
basilic, ail, tomates séchées, amandes, parmesan et huile d'olive bio **15€**
- Pasta avec anchois à l'huile, fenouil sauvage, un peu de sauce tomate, oignon et chapelure **15€**

FORMULES MIDI DU LUNDI AU DIMANCHE
Carte des suggestions du jour

Plat

- Escalopes de poulet fermier marinées
(menthe fraîche, laurier, ail, origan, huile d'olives extra vierge *Les Amis des Messina*, citron de Sicile) panées (fromage et chapelure maison)
cuites au four et accompagnées d'une salade de saison **18€**

N'hésitez pas à nous consulter pour les suggestions du jour

Dolci

- GLACE MAISON ARTISANALES
1 boule: **3€** / 2 boules: **6€** / 3 boules: **8,5€**
 - Brioche + glace: **8€***Parfums de glace* : bacio, amandes, pistache, noisettes, café, yaourt;
Sorbets: selon la saison
- Tiramisù della casa **8€**
- Panna cotta avec coulis de fruits rouges et pistaches de Bronte croquantes **7€**
- Torta Mamma Lina, spécialité de la maison **8€**
- Gâteau à l'orange et boule de glace au yaourt **7€**
 - Cannolo siciliano à la ricotta **7€**
 - Café gourmand **8€**
Espresso et assortiment de biscuits maison
 - Thé gourmand **10€**
Thé ou infusion et assortiment de biscuits maison