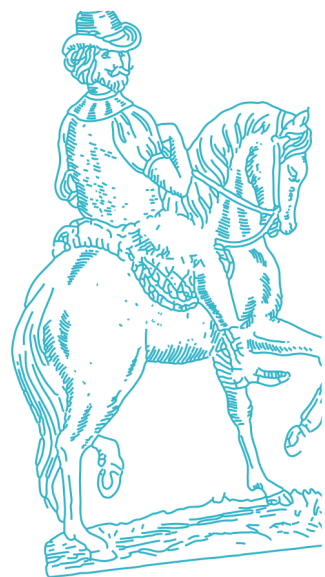


En Sicile, la pâtisserie est un trésor ancien : chaque douceur raconte une histoire, une mémoire, une tradition. Ce sont dans les monastères et les couvents que furent créés les premiers gâteaux, destinés aux jours de fêtes religieuses.



## FORMULE MIDI - 22

( SAUF SAMEDI & JOURS FÉRIÉS )  
ASSIETTE DÉGUSTATION ET PASTA  
OU PASTA ET DESSERT

Nos pâtes fraîches, tout comme l'ensemble de notre carte, reflètent l'engagement du chef pour des produits d'exception : de saison, issus de producteurs de confiance et sélectionnés avec le plus grand soin, pour une qualité incomparable et une expérience authentique.

## ENTRÉES

### ANTIPASTO SICILIANO - 13

Légumes de saison, sfincione  
siciliano mozzarella fior  
di latte et charcuterie

### BURRATA OU BUFALA ET SON ACCOMPAGNEMENT - 13,50

## PASTA

### PASTA CARBONARA «LES AMIS» \* - 18,50

Guanciale dei Nebrodi (lard), petits pois,  
oeufs et pecorino

### PASTA ALLA NORMA - 16,50

Aubergines siciliennes, sauce tomate  
et ricotta salée

### PASTA AU PESTO «LES AMIS» - 16,50

Basilic, tomates séchées, amandes,  
parmesan, pecorino et ail

### PASTA ALLE ACCIUGHE - 16,50

Anchois à l'huile, fenouil sauvage, sauce  
tomate et chapelure, légèrement pimentées

### BUSIATA TRAPANESE \* - 28

Gambas et pesto de pistaches

\*Hors formule Eau microfiltrée

plate/gazeuse - 3,80

## PLAT

### ESCALOPES DE POULET FERMIER MARINÉES & SALADE DE SAISON - 20

(menthe fraîche, laurier, ail, origan, huile d'olive extra  
vierge Les Amis des Messina, citron de Sicile) panées  
(fromage et chapelure maison) et cuites au four

## DOLCI

### GLACE MAISON ARTISANALE

1 BOULE - 3,50  
2 BOULES - 7  
3 BOULES \* - 10

### BRIOCHE MAISON + GLACE\* - 10

Parfums: Noisettes, pistache, bacio, yaourt, citron

### TIRAMISÙ DELLA CASA - 9

### TORTA MAMMA LINA, SPÉCIALITÉ DE LA MAISON - 9

### CANNOLO SICILIANO - 9

Ricotta sucrée, oranges confites et pistaches

### PANNA COTTA FRUITS ROUGES ET PISTACHE DE BRONTE - 9

### AFFOGATO AL CAFFÈ - 9

Glace artisanale à la noisette, espresso serré, chantilly maison

“Zuccaru nun guasta vivanda”  
Le sucre ne gâche jamais le plat

NOS PLATS  
SPÉCIALITÉS

ENTRÉES/PASTA/PLAT/DOLCI

LES AMIS DES MESSINA

Les prix affichés sont en euros

*Notre pâte à pizza est faite à partir d'une "biga" (pâte fermentée) ce qui permet une poussée longue et naturelle pour une texture légère et une croûte finement croustillante.*

## PIZZAS & FOCACCIA AL TAGLIO

### PIZZA MARGHERITA - 12

Tomates pelées bio, mozzarella di bufala, basilic frais, origan et huile d'olive bio

### PIZZA SICILIANA - 13

Tomates pelées bio, mozzarella fior di latte, anchois, olives noires, basilic frais, origan, huile d'olive bio

### PIZZA MILINCIANA - 13

Mozzarella fior di latte, tomates séchées, aubergines siciliennes et huile d'olive bio

### PIZZA « LES AMIS » - RECETTE D'IGNAZIO MESSINA - 15

Filets d'anchois à l'huile d'olive, mozzarella di bufala, zestes de citron, bottarga di muggine, basilic huile d'olive bio

### FOCACCIA NATURE - 8

### FOCACCIA SICILIANA -15

Mozzarella fior di latte, aubergines siciliennes, menthe fraîche, tomates séchées, huile d'olive bio

### FOCACCIA FARCIE - 17

Mozzarella fior di latte, tomates fraîches, jambon de Parme (affiné 24 mois DOP), basilic frais, huile d'olive bio

#### Suppléments pour les pizzas:

Aubergines siciliennes - 3  
Anchois - 2  
Jambon de Parme - 4  
Parmesan - 2  
Guanciale dei Nebrodi - 4

Eau microfiltrée plate/gazeuse - 3,80

**"Cu mancia fa muddichi"**  
**Qui mange fait des miettes**



LES AMIS DES MESSINA

NOTRE PIZZA  
À LA COUPE

PIZZA & FOCACCIA AL TAGLIO

## "A SCHITICCHIATA"

*c'est un moment où l'on se retrouve pour partager des bouchées savoureuses et apprécier des choses simples et authentiques*

### MENU DÉGUSTATION - 28

( POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLÉE )

**4 ASSIETTES / PERSONNE AU CHOIX** SALÉES  
ET SUCRÉES , EAU PLATE OU GAZEUSE

#### SANDWICH MAISON - 8

Pain brioché maison, mozzarella fior di latte, aubergines siciliennes et poivrons

#### SFINCIONE SICILIANO - 8

Pizza sicilienne avec sauce tomate, oignon, anchois à l'huile et pecorino

#### PANI CUNZATU - 8

Pain rustique maison farci avec pecorino, anchois, huile d'olive et origan

#### PARMIGIANO REGGIANO 24 MOIS DOP & MIEL - 8

#### POIVRONS RÔTIS À L'HUILE D'OLIVES- 8

vinaigre, ail et pistaches de Bronte

#### AUBERGINES SICILIENNES GRILLÉES- 8

ail, vinaigre, menthe, basilic et origan

#### SALADE DE FENOUIL - 8

\*Hors formule

Eau microfiltrée plate/gazeuse - 3,80

#### GUANCIALE DEI NEBRODI - 8

Charcuterie italienne - Joue de porc séchée

#### MOZZARELLA FIOR DI LATTE - 8

#### JAMBON DE PARME 24 MOIS \* - 10

#### PASTA POMODORO E RICOTTA SALATA - 8

#### PASTA AL PESTO "LES AMIS" - 8

#### PIZZA MARGHERITA - 8

#### FOCACCIA MILINCIANA - 8

#### VOIR LA SÉLECTION

#### DES DESSERTS

**"A panza china, si ragiona megghiu."**  
**Le ventre plein, on raisonne mieux.**



# LES AMIS DES MESSINA

Cette terre de Sicile, je l'aime, j'y suis né, j'y ai grandi. J'y ai appris le sens de la famille, de la fête, des amis, et surtout, l'amour de la cuisine. Pour chaque occasion importante, la Grande Famille se réunissait autour d'une immense table, garnie évidemment de mets familiaux, ancestraux, typiques et délicieux. Mes papilles d'enfant, puis de jeune adulte, s'en souviennent : les spécialités siciliennes à la fois riches et fines, laissent une empreinte indélébile dans la bouche de ceux qui ont la chance de les savourer. L'atmosphère aussi, liée à ses agapes, me laisse un parfum de nostalgie, de paradis perdu, que j'ai toujours tenté de livrer dans mes restaurants. Ce mélange magique de fraternité, de discussions animées, de plaisir d'être ensemble autour de mets de qualité, c'est ce que j'offre aujourd'hui à mes clients.

*Ignazio Messina*

Ici tout est fait maison,  
comme dans nos maisons en Sicile.