

Aperitivo

CLASSIQUES

SPRITZ APEROL-CAMPARI-LIMONCELLO-CYNAR 8.50€
Alcool au choix, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange

VODKA MARTINI 7.50€
Vodka, martini blanc, olive

ZIBIBBO 5.30€
Vino liquoroso di Sicilia (vin blanc)

MARSALA OEUFs OU AMANDES 4.50€
Vin cuit de Sicile

LES STANDARDS 4.60€
Ricard, martini rouge, martini blanc

WHISKY 8.00€
10 ou 12 ANS D'AGE

FRIZZANTE

FRAGOLINO 6.00€
Pétillant rouge au goût de fraise des bois

PROSECCO BLANC OU ROSÉ 6.50€
Vin pétillant DOC produit en Vénétie

LA BIRRA PRESSION

PORETTI 25CL 3.90€
PORETTI 50CL 7.80€

BOUTEILLE

MORETTI 33CL 4.50€

MORETTI ZERO ALCOOL 33CL 4.50€

AQUA

SAN PELLEGRINO

BOUTEILLE 50CL 4.20€
BOUTEILLE 1L 5.60€

ABATILLES

Eau minérale naturelle gazeuse
BOUTEILLE 33CL : 4.20€

VITTEL

BOUTEILLE 50CL 4.20€
BOUTEILLE 1L 5.60€

COCKTAILS SANS ALCOOL

SPRITZ SANS ALCOOL 6.90€
Crodino, eau gazeuse, tranche d'orange

COCKTAIL DE FRAMBOISE 7.00€
Limonade, coulis de framboise, menthe, citron et basilic

**COCKTAIL DE JUS DE FRUITS
ITALIENS BIOS** 6.50€

SOFTS

THÉ GLACÉ PECHE BIO 4.50€

BREIZH COLA CLASSIQUE/ZÉRO 4.20€

JUS DE FRUITS BIO 4.50€
ORANGE, PECHE, POIRE, ABRICOT

LIMONADE ITALIENNE 4.50€
NATURE, CITRON, ORANGE SANGUINE, CHINOTTO

Suppléments tranches de citron ou orange, ou sirop 0.50cts

PRIX NETS

Antipasti

PIATTI ANTIPASTI

SEUL OU A PARTAGER

PIATTO DI LEGUMI ^{7,9}

Assortiment de légumes marinés dans l'huile et condiments

7.00€

PIATTO DI SALUMI

Assortiment de 5 charcuteries italiennes

8.50€

PIATTO DI FORMAGGI ⁷

Assortiment de 3 fromages italiens

9.50€

PIATTO DI SAN DANIELE DOP E GRANA PADANO ⁷

Jambon cru San Daniele, chair maigre tendre et fondante en bouche, produit dans la Vénétie DOP avec du Grana Padano

10.00€

PIATTO MISTO D'ANTIPASTI ^{7,9}

Assortiment de légumes marinés, charcuteries italiennes et fromages italiens

19.50€

NOS SPÉCIALITÉS

ARANCINI A CARNE ^{1,7,9}

SPECIALITE SICILIENNE - 2 pièces

6.50€

Boules de riz avec du ragù bolognese et fromage. Pané et frit, servi chaud

POLPETTE della nonna Lucia ^{1,3,7}

Boulettes de viande de bœuf traditionnelles et sauce tomate

7.50€

SALADE DE POULPE PALERMITANA ^{1,1,4}

Poulpe, câpres, olives noires, carottes, oignons rouges, huile d'olive, persil, citron

8.00€

CAPONATA SICILIANA ^{1,9}

7.00€

Spécialité sicilienne : tomates, céleri, oignons, aubergines frites, olives, câpres

LA PINSA ^{1,6,7}

A PARTAGER OU EN PLAT

15.00€

CECI N'EST PAS UNE PIZZA : fermentation plus longue, mélange de farines de riz, soja et blé.
Forme ovale 32 x 22cm

Base sauce tomate, mozzarella, pesto de basilic.

Une garniture au choix : speck, coppa, spianata ou gorgonzola

OU base mozzarella, pesto de pistaches maison et mortadella

supplément 2.50€

INSALATA

INSALATA CAPRESE ^{1,7}

13.20€

Salade verte, speck, burrata ou mozzarella selon arrivage, légumes marinés, basilic, crostini



Merci de nous faire part de vos allergies et impératifs d'horaires lors de la prise de commande

Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances :

1 céréale, 2 crustacés, 3 oeuf, 4 poisson, 5 arachides, 6 soja, 7 lait,

8 fruits à coques, 9 céleri, 10 moutarde, 11 graines sésame, 12 anhydride sulfites, 13 lupin, 14 mollusque

PRIX NETS

Nos plats

NOTRE SAUCE TOMATE EST MIJOTÉE SUR PLACE DANS LA TRADITION ITALIENNE

LA PASTA

FABRICATION DANS NOTRE RESTAURANT
Pâtes et ravioli à base d'œufs et semoule de blé dur

PASTA ASCIUTTA^{1,3,7} 12.50€
Sauce tomate mijotée, huile d'olive, fromage et basilic frais

PASTA POLPETTE DELLA NONNA LUCIA^{1,3,7}
Sauce tomate mijotée, oignons rouges, boulettes de viande de bœuf traditionnelles faites maison 14.50€
Viande régionale

PASTA SAN DANIELE^{1,3,7} 18.50€
Crème fraîche, Grana Padano et San Daniele DOP (jambon cru)

PASTA ALLA CATANESE^{1,2,3,7,8} 19.00€
Gambas et pesto de pistaches maison

PASTA ALLA NORMA^{1,3,7} 14.50€
Sauce tomate mijotée, aubergines frites, ricotta salée séchée

PASTA ALL'AMATRICIANA^{1,3,7} 16.00€
Sauce tomate pimentée, guanciale, pecorino Romano

Pâtes sans gluten supplément 1€

I GNOCCHI

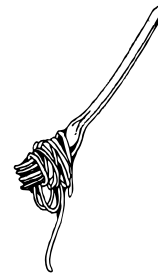
FAITS SUR PLACE À LA MAIN
À base de pomme de terre et farine,
recette della "nonna Lucia Castello"

GNOCCHI AL POMODORO¹ 13.50€
sauce tomate mijotée, basilic frais, huile d'olive

**GNOCCHI GAMBAS, AIL
ET CRÈME FRAÎCHE**^{1,2,7,12} 18.00€

GNOCCHI AL PISTACCHIO^{1,7,8} 18.00€
pesto de pistaches maison, guanciale, straciatella

GNOCCHI FOIE GRAS^{1,7} 22.00€
Foie gras de canard maison, huile de truffe,
crème parfumée au Cognac



AL FORNO

SCALOPPINA^{1,3,7}
ALLA BOLOGNESE 21.00€

Escalope de veau panée,
gratinée de speck et taleggio,
crème au Grana Padano

Viande régionale

LA PINSA ROMANA^{1,6,7} 15.00€

*CECI N'EST PAS UNE PIZZA : fermentation plus longue,
mélange de farines de riz, soja et blé. Forme ovale 32 x 22cm*

Base sauce tomate, mozzarella, pesto de basilic.
Une garniture au choix : speck, coppa, spianata ou gorgonzola

OU base mozzarella, pesto de pistaches maison et mortadella
supplément 2.50€

INSALATA

INSALATA CAPRESE^{1,7} 13.20€
Salade verte, speck, burrata ou mozzarella selon arrivage, légumes marinés, basilic, crostini

SALADE DE POULPE PALERMITANA^{1,14} 14.00€
Poulpe, câpres, olives noires, carottes, oignons rouges, huile d'olive, persil, citron



PRIX NETS



NOS DESSERTS ET FROMAGES

DÉGUSTATION DE FORMAGGI ITALIANI⁷ 9.50€
Assortiment de 3 fromages italiens

PANNA COTTA AUX FRUITS⁷ 6.80€
Parfumée à la cardamome

CANNOLI ALLA SICILIANA^{1,7,12} 7.80€
Spécialité sicilienne : biscuit croustillant frit, fourré à la ricotta sucrée et paillettes de chocolat

TIRAMISU MAISON^{1,3,7} 8.00€
Biscuit de Savoie maison imbibé de caffè e marsala, crème mascarpone

TORRONCINO^{3,7,8} 8.50€
Mousse glacée aux amandes grillées caramélisées

GATEAU AU CHOCOLAT^{1,3,7,8} 8.00€
COEUR NUTELLA

GATEAU AU CHOCOLAT^{1,3,7,8} 8.50€
COEUR CREME DE PISTACHE MAISON

ASSIETTE DI DOLCI D'ITALIA^{1,3,7,8} 8.00€
Assortiment de 3 dolci italiani : cannolo, tiramisù, amaretti moelleux

LES DESSERTS CI-DESSUS SONT FAITS MAISON
(à l'exception du biscuit amaretti moelleux)

GLACES ET SORBETS

FABRICATION PAR UN MAÎTRE ARTISAN GLACIER

2 BOULES 5.50€

Parfums au choix : vanille,⁷ chocolat,⁷ caffè, pistache de Sicile,⁸ amarena, bueno,^{7,8}
sorbet citron jaune de Sicile, sorbet fraise Sengana

NOS COUPES GLACÉES

COUPE FERRERO^{1,7,8} 8.50€
Glace bueno, pâte à tartiner Nutella

COUPE SIRACUSA^{7,8} 8.50€
Glace pistache de Sicile, crème de pistache, coulis de framboise, pistaches concassées

COUPE FRAGOLA⁸ 8.50€
Sorbet fraise Sengana, cerises amarena et biscuit amaretti

COUPE SORRENTO¹² 9.00€
Sorbet citron jaune de Sicile et liqueur de Limoncello 3cl

CAFFÈ AFFOGATO⁷ 8.50€
3 boules de glace vanille ou caffè au choix arrosé de caffè chaud

Supplément de grappa ou amaretto 2cl + 3€

SUPPLEMENT CHANTILLY 1€

I NOSTRI GOLOSI

NOS GOURMANDS ACCOMPAGNÉS DE 3 DOLCI DU MOMENT

CAFFÈ/DÉCA 9.00€

THÉ ou INFUSION 9.30€

CHOCOLAT CHAUD ITALIEN 9.50€

LIMONCELLO ou GRAPPA 12.00€

PROSECCO 12.00€
BLANC OU ROSÉ

PRIX NETS

Caffè/digestivi

C A F F È

CAFÉ DÉCAFFÉINÉ SUPPLÉMENT 0.10 cts

ESPRESSO 2.00€

DOUBLE ESPRESSO 3.50€

RISTRETTO 2.00€

LUNGO 2.50€

CAFFÈ LATTE⁷ 2.50€

CAPPUCCINO⁷ NATURE OU CARAMEL 3.50€

Espresso, mousse de lait
supplément caramel 0.40cts

LATTE MACCHIATO⁷ NATURE OU CARAMEL 3.50€

Espresso, lait chaud, mousse de lait
supplément caramel 0.40cts

CAFFÈ CIOCCOLATE^{1,7,8} 2.90€

Tasse nappée de Nutella et espresso

AFFOGATO⁷ 4.90€

caffè avec 1 boule de glace vanille ou café

CAFFÈ CRÈME FRAPPÉ⁷ NATURE OU CARAMEL

Espresso, crème, servi très frais 3.00€
supplément caramel 0.40cts

B E V A N D E C A L D E

THÉ 2.50€

VERT OU NOIR

supplément tranche de citron ou feuilles de menthe 0.50cts

INFUSION 2.50€

VERVEINE OU CAMOMILLE

CHOCOLAT CHAUD ITALIEN⁷ 3.00€

Goût intense de chocolat, plus crémeux et dense



SUPPLEMENT CHANTILLY 1€

D I G E S T I V I I T A L I A N I

GRAPPA BLANCHE 4CL 5.50€ **AMARETTO DISARONNO** 4CL 7.50€

GRAPPA DI PASSITO AMBRÉE 4CL 7.50€ **LIQUORE DELLA STREGA** 4CL 5.50€
Vieille en fût

AMARO SICILIANO 4CL 5.50€ **LIMONCELLO DI SORRENTO** 4CL 5.50€

CYNAR 4CL 5.50€

PRIX NETS