

SICILIA

B I S T R O T

ANTIPASTI

BURRATA E CREMA DI ZUCCA - 12

Burrata crémeuse, crème de potiron, croûtons dorés et pignons de pin grillés

VELLUTATA DI ZUCCA E SPECK - 12 M

Velouté de potiron relevé de speck et de croûtons de pain

TONNO AFFUMICATO - 12 M

Carpaccio de thon fumé, sélection du jour selon l'arrivage

BURRATA AL TARTUFO - 14

Burrata onctueuse sublimée par une touche de truffe noire

PLANCHE DE CHARCUTERIE - 30

A PARTAGER

Assortiment de charcuteries italiennes, thon fumé, fromages affinés et sucrose aux olives, supp + 5 € burrata

PASTA FRESCA

Faites maison

STRACCIATELLA E POMODORO - 19 M

Rigatoni frais à la sauce tomate, tomates cerises, stracciatella et basilic

LA SCAMPI - 28

Linguine fraîches nappées d'une crème de langoustine à l'ail et au persil, relevées d'une bisque maison.

PASTA ALLA CARBONARA - 21

Linguine fraîches, guanciale, œufs, pecorino romano et poivre noir. La carbonara comme en Italie

ZUCCA E GUANCIALE - 23

Rigatoni frais à la crème de potiron, pecorino et guanciale croquant

PASTA ALLA NORMA- 20

Rigatoni frais, sauce tomate, Aubergine frit, Ricotta et basilic

PASTA GAMBERO E PISTACCCHIO - 26

Linguine fraîches aux gambas rouges fraîches, nappées d'une bisque de gambas maison et d'une crème onctueuse de pistache, préparée artisanalement

PARMIGIANO FLAMBATO AL COGNAC - 35

Linguine fraîches à la crème fraîche et sauge, flambées au cognac dans la meule de parmesan sous vos yeux

PIZZA

MARGHERITA - 16

Mozzarella fior di latte, sauce tomate DOP et basilic frais

LEGUMI - 20 M

Mozzarella fior di latte, crème de ricotta, courgettes marinées et poivrons grillés, tomates séchées, olives, champignons et pesto

LA REINE - 19 M

Mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons de Paris frais et sauce tomate

TONNO -22

Mozzarella fior di latte, thon, olives, pickles d'oignons rouges et sauce tonnata

CALABRISELLA - 22

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, 'Nduja di Spilinga, spianata au piment et stracciatella

PROSCIUTTO COTTO - 23

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, jambon Gran Biscotto, stracciatella, cébette croquante et pesto de basilic

ZUCCA - 23 M

Crème de potiron, mozzarella fior di latte, guanciale croustillant et éclats de châtaignes

TARTUFO - 24

Mozzarella fior di latte, crème de ricotta à la truffe, carpaccio de truffe, stracciatella et champignons

LA PARMA - 25

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, burrata des Pouilles et jambon de Parme Affiné 30 mois

SUPPLÉMENTS RECOMMANDÉS

- Légumes ou oeuf - 2 
- Jambon blanc - 3 
- Burrata ou Jambon de Parme - 5 
- Truffe - 8 

INSALATE

INSALATA TERRA E MARE - 24

Sucrose croquante, asperges vertes, tomates cerises, gambas poêlées et chips de speck, relevées d'une vinaigrette à la framboise

INSALATA DI VERDURE E CAPRINO - 22

Sucrose, betteraves rôties, oranges fraîches, amandes effilées, olives et chèvre, assaisonnée d'une vinaigrette à la framboise

INSALATA DEL CONTADINO - 22

Sucrose croquante, haricots verts frais, guanciale croustillant et ricotta crémeuse, le tout relevé d'une vinaigrette légère.

SECONDI

SCALOPPINA ALLA MILANESE - 24

Escalope de veau panée façon milanaise et copeaux de parmesan accompagné de rigatoni et sa sauce pecorino

DOLCI

CANNOLI SICILIANI - 9

Garnies d'une crème onctueuse à la ricotta, zestes d'agrumes et pistaches

TIRAMISU - 10 M

Crème mascarpone, biscuits imbibés de café et cacao saupoudré.

PANNA COTTA - 8 M

Panna cotta fondante et son coulis au choix : fruits rouges, caramel ou pistache

CAFE GOURMAND - 12

Mini tiramisu, cannolo et la surprise du chef

CARTE DES BOISSONS

SOFTS

- Coca, Coca zéro 33 cl - 5
- Fuze Tea pêche 25cl - 5
- Sprite 25cl - 5
- Jus de fruit 25cl - 5
- Diabolo - 5.5
- Tomarchio Aranciata Rossa 27.5cl - 7

- Tomarchio thé glacé pêche et melon bio 27.5cl - 7
- Jus d'orange ou citron frais 20cl - 6
- Lemonade faite maison 25cl - 6
- Thé glacé fait maison (menthe citron) 25cl - 6
- Pichet de limonade ou thé glacé 1l - 20
- San Benedetto (plate ou gazeuse) 50cl - 4
- San Benedetto (plate ou gazeuse) 1l - 7

APERITIFS

- Martini (Bianco, Rosso, Campari) 6cl - 5
- Bellini 10cl - 10
- Ricard 5cl - 10
- Moretti beer 25cl - 4.5 ; 50cl - 8

DIGESTIVO

- Amaretto 4cl - 8
- Limoncello 4cl - 8
- Mint liquor 4cl - 8

MOCKTAILS

- Feel good : Jus d'ananas, coulis de passion et citron vert - 10
- Dolce vita : Jus d'ananas, coulis de fruits rouges et citron vert - 10
- Basil Detox : Basilic frais, sirop de vanille, jus de citron vert et eau gazeuse - 10
- Virgin Mojito: Menthe fraîche, citron vert, sucre roux et eau gazeuse - 10

COCKTAILS

- Spritz : Aperol/ Limoncello - 12
- Hugo Spritz : Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse, citron vert et menthe - 15
- Negroni : Gin, Martini rouge et Campari - 12
- Americano: Vermouth rouge, campari et eau gazeuse -12
- Mojito: Rhum, menthe, sucre, citron vert et purée de fruit de la passion ou fruits rouges - 15
- Gin tonic - 15
- Basil smash: Gin, basilic, jus de citron vert et sirop de vanille - 15

CAFETERIA

- Espresso, Deca noisette - 3.5
- Allonge - 3.5
- Double espresso - 6
- Cafe crème - 4.5
- Latte macchiato, Capuccino, Moka, Cafe frappe - 6



SICILIA
BISTROT

VINS



12,5cl

75cl

VINS ROUGES

• Santa Tresa Rina Rusa - IT Terre Siciliane IGT ; Frappato:	8	34
• San Marzano Il Pumo - IT Salento IGT ; Primitivo:	8	36
• Leonardo Vitruviano - Chianti DOCG ; Sangiovese/Merlot:	9	36
• Firriato Branciforti - IT Terre Siciliane IGT ; Nero d'Avola:	10	42
• Radici Filari Svicc - IT Dolcetto d'Alba DOC:		58
• Saint Evasio - Barolo DOCG:		95
• Di Montalcino - Montalcino DOCG:		90

VINS BLANCS

• Paladin - IT Delle Venezie DOC ; Pino Grigio:	8	34
• Santa Tresca Rina lanca - IT Sicilia DOC ; Grillo/Viognier:	9	48
• Contini Tyros - Vermentino di Sardegna DOP ; Vermentino:	9	36

ROSÉS

• La Sogara - Chiaretto Bardolino DOC ; corvina, rondinella et molinara:	7	28
--	---	----

PROSECCO

• Paladin Millesimato - Prosecco DOC:	8	38
• Pra di Bosso Amabile - Reggiano Lambrusco DOC:	7	25
• Casali Cantastonirrie Rosato Secco - Reggiano Lambrusco DOC :	9	38

SICILIA
BISTROT