

Apéritifs

Sans alcool

- La Vita è Bella 8.00
Citron de Sicile, fruits de la passion et soda
- Mojito 9.00
Classique ou exotique ou fruits de bois
- Bora Bora 8.00
Jus d'orange, jus d'ananas et grenadine
- Soda artisanal bio de la Sicile 5.50
gazeuse, limonade, cédrat, orange, orange sanguine, granadine, mandarine

Avec alcool

- Aperol spritz 10.00
- La Vita è Bella 10.00
campari, arancia rossa di Sicilia, gin
- Negroni 10.00
campari, gin, vermouth rosso
- Maïtai 12.00
rum blanc, rum, prosecco, sirop de lime, sirop aux amandes
- Japan ice 12.00
gin, vodka, rum bianco, midori, jus de citrons, menthe



Antipasti

Insalata verde	6.00
Insalata mista	8.00
Carpaccio BRESAOLA, RUCOLA, SCOGIE DI GRANA	18.50
Antipasto all'italiana	30.50
Bruschetta pomodoro	8.00
Bruschetta rucola e alici	12.00
Arancino	10.00
Parmigiana MELENZANE, SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, PARMIGIANO, PROSCIUTTO COTTO, UOVO SODO	16.00
Caprese rivisitata	14.00
Sauté di cozze	19.00
Involentino di salmone CON CETRIOLO E FRUTTA DELLA PASSIONE	18.00
Popcorn di calamaretti	20.00
Tartare di ricciola, insalatina e bottarga	22.00

Entrée

Salade Verte
Salade mêlée
Carpaccio BRESAOLA, ROQUETTE, ÉCAILLE DE GRANA
Planche de charcuterie, de fromage italien, olives, artichauts
Bruschetta tomates
Bruschetta roquette et anchois
Arancino
Parmigiana AUBERGINES, SAUCE TOMATES, MOZZARELLA, PARMESAN, JAMBON, ŒUFS
Caprese rivisitée
Sauté moules
Rouleau de saumon AVEC CONCOMBRE ET FRUIT DE LA PASSION
Popcorn de calamars
Tartare de sériole, saladette et bottarga

Primi

Aglione, olio e peperoncino 17.50

AGLIO NERO, OLIO EVO, PEPERONCINO,
PANGRATTATO TOSTATO

Arrabbiata 18.50

POLPA DI POMODORO, PEPERONCINO, AGLIO

Norma 19.50

SALSA POMODORO, MELENZANE, RICOTTA SALATA

Ragù 25.00

Pesto genovese 18.00

PINOLI, BASILICO, PARMIGIANO, AGLIO, OLIO EVO

Matriciana 24.00

GUANCIALE, SALSA AL POMODORO, CIPOLLA

Carbonara 25.00

GUANCIALE, UOVO, PECORINO ROMANO

Vongole 28.00

VONGOLE, AGLIO, PREZZEMOLO, PEPERONCINO,
OLIO EVO

Frutti di mare 29.00

FRUTTI DI MARE, CILIEGINO, AGLIO, PREZZEMOLO,
PEPERONCINO, OLIO EVO

Cuore di limone 29.00

SPAGHETTI, LIMONE, VONGOLE ET SCAMPI

Pâtes

Ail, huile et piment

AIL NOIR, HUILE EVO, PIMENT, PANURE GRILLEE

Arrabbiata

SAUCE TOMATES, PIMENT, AIL

Norma

SAUCE TOMATES, AUBERGINES, RICOTTA SALEE

Sauce bolognaise

Pesto genovese

PIGNONS DE PAIN, BASILIC, PARMESAN, AIL, HUILE

Matriciana

JOUE DE PORC, SAUCE TOMATES, OIGNONS

Carbonara

JOUE DE PORC, OEUF, PECORINO ROMANO

Palourdes

PALOURDES, AIL, PERSIL, PIMENT, HUILE EVO

Fruits de mer

FRUTTS DE MER, TOMATES CERISES, AIL, PERSIL,
PIMENT, HUILE EVO

Cœur de citron

SPAGHETTI, CITRON, PALOURDES ET LANGOUSTINES

Supplemento pasta fresca o gnocchi: 2.-

Supplément pâtes fraîches ou gnocchi: 2.-

Pasta fresca

Salmone 25.00

PANNA FRESCA, SALMONE, UOVA DI SALMONE,
CIPOLLA, PISTACCHI

Pesto di pistacchio 23.00

PESTO E GRANI DI PISTACCHIO, OLIO EVO, AGLIO

La vita è Bella 29.00

GAMBERONI, MARSALA, CILIEGINO, PARMIGIANO,
MANDORLE TOSTATE

Medaglioni del Sud 30.00

PASTA RIPIENA DI GAMBERETTI, GAMBERO ROSSO DI
SICILIA E PISTACCHIO

Profumo di Pantelleria 28.50

PESCE SPADA, CILIEGINO, CAPPERI, PINOLI, UVETTA

Raffinatezza 32.00

PASTA RIPIENA ALLA CERNIA, BISQUE E CREMA DI
BUFALA

La tartufata 36.00

QUADRATIELLI AL TARTUFO, BURRO ET SALVIA

Monti Nebrodi 28.00

SALSICCIA, FUNGHI, BURRATA

Scrigni di scampi 30.00

RAVIOLI RIPIENI DI CREMA AGLI SCAMPI, CILIEGINO,
SCAMPI

Sapore di mare 32.00

POLPE DI RICCI, BOTTARGA

Pâtes fraîches

Saumon

CREME FRAICHE, SAUMON, ŒUFS DE SAUMON,
OIGNONS, PISTACHE

Pesto au pistache

PESTO ET GRAINS DE PISTACHE, HUILE EVO, AIL

La vita è Bella

GAMBAS, MARSALA, TOMATES CERISES, PARMESAN,
AMANDE

Medaglioni del Sud

PÂTES FRAÎCHES FARCIES AUX CREVETTES,
CREVETTES ROUGES DE SICILIE ET PISTACHES

Parfum de Pantelleria

ESPADON, TOMATES CERISES, CÂPRES, PIGNON DE
PIN, RAISIN SECS

Raffinatezza

PÂTES FRAÎCHES FARCIES AU MÉROU, BISQUE ET
CRÈME DE BUFALA

La tartufata

PÂTES FRAÎCHES FARCIES AUX TRUFFES, BEURRE ET
SAUGE

Monti Nebrodi

SAUCISSE, CHAMPIGNONS, BURRATA

Coffres de langoustines

RAVIOLI FOURRE A LA CREME DE LANGOUSTINES,
TOMATES CERISES, LANGOUSTINES

Saveur de mer

POULPE D'OURSIN, POUTARGUE



Gnocchi

Ragù	25.00
Trinacria	26.00
PESTO SICILIANO E GAMBERETTI	
Afrodite	28.00
POLPA DI GRANCHIO, CILIEGINO E PANNA	

Risotto

Alla pescatora	27.00
FRUTTI DI MARE, CALAMARI, GAMBERONE, AGLIO, PEPERONCINO, PREZZEMOLO, OLIO EVO	
Aci e Galatea	24.50
ASPARAGI, SALSICCIA DI PORCO, CILIEGINO, PECORINO ROMANO, OLIO EVO	
Gamberi rossi di Sicilia crudo e cotto	34.50

Gnocchi

Ragù	
Trinacria	
PESTO SICILIEN ET CREVETTES	
Afrodite	
CHAIR DE CRABE, TOMATES CERISES ET CRÈME	

Risotto

Alla pescatora	
FRUIT DE MER, CALAMARS, GAMBAS, AIL, PIMENT, PERSIL, HUILE EVO	
Aci e Galatea	
ASPERGES, SAUCISSE DE PORC, TOMATE CERISES, PECORINO ROMANO, HUILE EVO	
Gambas rouges de Sicile cru et cuit	

Secondi di pesce

Gamberoni al forno	30.00
Frittura mista di paranza	33.00
Calamari gratinati al forno	28.00
Grigliata Reale	34.00
PESCE SPADA, CALAMARI, GAMBERONI	
L'Aragosta	48.00
CON GUANCIALE CROCCANTE E SALSA OLANDESE	
Zuppa di pesce	35.00
SCORFANO, CALAMARI, CANNOLICCHI DI MARE CON CROSTINI DI PANE	
Parmigiana di pesce spada	30.00
Polpo grigliato con crema di ceci	38.00
Triglia al cartoccio di pane	30.00
COZZE E VONGOLE	

**Tutti i nostri piatti sono serviti con
verdure del momento e patatine**

Poisson

Gambas au four	
Friture mixte de paranza	
Calamars granités au four	
Grillade Royal	
ESPADON, CALAMARS, GAMBAS	
Le Homard	
AVEC JOUE DE PORC CROQUANT ET SAUCE HOLLANDAISE	
Soupe de poissons	
RASCASSE, CALAMARS, COUTEAU DE MER AVEC CROUTONS DE PAIN	
Parmigiana d'espardon	
Poulpe grillé avec houmous	
Rouget en papillote de pain	
MOULES ET PALOURDES	

**Tous nos plats sont servis avec des
légumes du moment et frites**

Secondi di carne

Polpette al salmoriglio 25.00
o alla salsa al pomodoro

TRITATO DI MANZO, PANGRATTATO, PARMIGIANO,
OLIO EVO, AGLIO, PREZZEMOLO, ORIGANO

Cotoletta 25.00

PANGRATTATO, AGLIO, PREZZEMOLO, UOVO, LATTE,
CARNE DI MANZO

Involtini di carne alla siciliana 23.50

CARNE DI MANZO, PHILADELPHIA, PANGRATTATO,
CREMO E GRANELLA DI PISTACCHIO, PARMIGIANO

Filetto di manzo 45.00

CON RIDUZIONE AL BAROLO

Entrecôte di manzo al salmoriglio 35.00

Costata di vitello 48.00

CON FONDUTA DI PARMIGIANO TARTUFATA

Viande

Polpette sauce salmoriglio
ou sauce tomate

VIANDE HACHÉE DE BŒUF, PANURE, PARMESAN,
HUILE, AIL, PERSIL, ORIGAN

Cotoletta

TRANCHE DE BŒUF PANÉE, PANURE, PERSIL, AIL,
ŒUF, LAIT

Rouleaux siciliens

VIANDE DE BŒUF, PHILADELPHIA, PANURE, CRÈME
DE PISTACHE, PARMESAN

Filet de bœuf

AVEC REDUCTION AU BAROLO

Entrecôte de bœuf au salmoriglio

Côte de veau

AVEC FONDUE DE PARMESAN A LA TRUFFE

**Tutti i nostri piatti sono serviti con
verdure del momento e patatine**

**Tous nos plats sont servis avec des
légumes du moment et frites**