

Apéritifs

Mocktails

- La Vita è Bella 9.50
Purée de passion, eau tonic, limonade sicilienne
- Mojito 9.00
Classique, exotique ou fruits des bois supplément alcool 4.00
- Bora Bora 8.00
Jus d'orange, jus d'ananas et grenadine
- Soda artisanal bio de la Sicile 6.00
Gazeuse, limonade, cédrat, orange, orange sanguigne, granadine, mandarine

Cocktails

- Aperol spritz 11.00
- La Vita è Bella 13.00
Campari, orange rouge de Sicilia, gin
- Negroni 12.00
Campari, gin, vermouth rouge
- Grappa passion 13.00
Grappa, coulis passion, jus de lime, sirop de sucre
- Dolceamaro 13.50
Amaro montenegro, sirop de sucre, jus de lime, sirop d'orgeat
- Daíquirí Pear 15.00
Rhum blanc, liqueur de poire, citron vert

Antipasti

Insalata di stagione	8.50
Carpaccio di bresaola RUCOLA, SCOGLIE DI GRANA	20.00
Bruschetta pomodoro	12.00
Bruschetta siciliana POMODORO, MELANZANE, RICOTTA SALATA	15.00
Arancino	13.50
Sauté di cozze et cannolicchi	22.00
Cuore di carciofo e scampi MENTA, STRACCIATELLA	21.00
Tartare di gamberetto rosso di Mazara	32.00
CAVIALE D'ALGHE, BERGAMOTTO, INSALATINA DI CAMPO	
Soleil d'aubergine MELANZANA, RICOTTA SALATA	20.00

Entrée

Salade saisonnière
Carpaccio de bresaola ROQUETTE, ÉCAILLE DE GRANA
Bruschetta tomates
Bruschetta sicilienne TOMATES, AUBERGINES, RICOTTA SALÉE
Arancino
Sauté moules et couteaux de mer
Cœur d'artichaut et langoustine MENTHE ET STRACCIATELLA
Tartare de crevettes rouges de Mazara
CAVIAR D'ALGUES, BERGAMOTE, SALADE MESCLUN
Soleil d'aubergine AUBERGINE, RICOTTA SALÉ

Primi

Norma 22.50

SALSA POMODORO, MELANZANE, RICOTTA SALATA

Ragù 27.00

Pesto genovese 20.00

PINOLI, BASILICO, PARMIGIANO, AGLIO, OLIO EVO

Carbonara 27.00

GUANCIALE, UOVO, PECORINO ROMANO, PEPE

Frutti di mare 30.00

GAMBERONE, COZZE, CALAMARI, GAMBERETTI

Tipologia di pasta:

spaghetti e penne trafilati al bronzo
a lenta essiccazione.

Tipologia di pasta senza glutine

Penne

Supplemento pasta fresca o gnocchi: 2.-

Pâtes

Norma

SAUCE TOMATES, AUBERGINES, RICOTTA SALÉE

Sauce bolognaise

Pesto genovese

PIGNONS DE PAIN, BASILIC, PARMESAN, AIL, HUILE

Carbonara

JOUE DE PORC, OEUF, PECORINO ROMANO, POIVRE

Fruits de mer

GAMBAS, MOULES, CALAMARS, CREVETTES

Sélection des pâtes :

Spaghetti et penne tréfilées au bronze à
séchage lent.

Sélection des pâtes sans gluten

Penne

Supplément pâtes fraîches ou gnocchi: 2.-

Gnocchi

Selvaggia 38.50

RIPIENI DI BURRATA E TARTUFO SALTATI CON BURRO
E SALVIA CON LAMELLE DI TARTUFO

Alla sorrentina 26.00

POMODORO, MOZZARELLA STRACCIATELLA

Sapore di montagna 27.00

GORGONZOLA, NOCI, SALSICCIA

Gnocchi

Sauvage

FARCIS A LA BURRATA ET TRUFFE, SAUTES AVEC
BEURRE ET SAUGE ET COUPEAUX DES TRUFFES

Alla sorrentina

TOMATE, MOZZARELLA STRACCIATELLA

Saveur des montagnes

GORGONZOLA, NOIX, SAUCISSE



Pasta fresca

Salmone 28.00

PANNA FRESCA, SALMONE FRESCO, PERLE DI SALMONE, GRANELLA DI PISTACCHI

Pistacchio 32.00

CAPPELLETTI RIPIENI DI PATATE E PISTACCHIO, PESTO, BURATTINA

La vita è Bella 32.00

GAMBERONI, MARSALA, CILIEGINO, PARMIGIANO, MANDORLE TOSTATE

La tartufata 40.00

QUADRATIELLI AL TARTUFO E RICOTTA, BURRO DI BUFALA SALVIA, TARTUFO FRESCO

Bois Blanc 28.00
Ricotta e funghi

Tagliolini con scampi e gamberetti 30.00

BOTTARGA, POMODORINO

Pâtes fraîches

Saumon

CREME FRAICHE, SAUMON FRAIS, PERLES DE SAUMON, GRAINES DE PISTACHE

Pistache

CAPPELLETTI FARCIES AUX PATATES ET PISTACHE, PESTO DI PISTACHE, BURATTINA

La vita è Bella

GAMBAS, MARSALA, TOMATES CERISES, PARMESAN, AMANDES TORREFIEES

La tartufata

PÂTES FRAÎCHES FARCIES AUX TRUFFES E RICOTTA, BEURRE DE BUFFLONNE, SAUGE, TRUFFE FRAICHE

Bois Blanc
Ricotta et Champignons

Tagliolini avec langoustines et crevettes

POUTARGUE, TOMATE CERISE

I senza glutine

Bottoni al salmone 32.00

RICOTTA, SALMONE

Ravioli della nonna 34.00

RAVIOLI FARCITI DE BRASATO DI MANZO, RAGU

Risotto

Mar Rosso 30.00

BISQUE, GAMBERETTI

Aci e Galatea 29.50

ASPARAGI, SALSICCIA DI PORCO, CILIEGINO,
PECORINO ROMANO, OLIO EVO

Alla milanese 27.00

PARMIGIANO, ZAFFERANO, BRODO VEGETALE

Les sans gluten

Bottoni aux saumon

RICOTTA, SAUMON

Ravioli de grand mère

RAVIOLI FARCI DE BOEUF BRAISÉ , BOLOGNAISE

Risotto

Mer Rouge

BISQUE, CREVETTE

Aci e Galatea

ASPERGES, SAUCISSE DE PORC, TOMATE CERISES,
PECORINO ROMANO, HUILE EVO

Alla milanese

PARMESAN, SAFRAN, BOUILLON DE LÉGUMES



Secondi di carne

Polpette con salsa di pomodoro e spaghetti 29.00

Involtini di carne alla siciliana 35.00
CARNE DI MANZO, PHILADELPHIA, PANGRATTATO,
GRANELLA DI PISTACCHIO, PARMIGIANO, POMODORO

Entrecôte di manzo al salmoriglio 39.00

Cotoletta alla milanese di maiale 42.00

Viande

Polpette à la sauce tomates et spaghetti

Rouleaux siciliens
VIANDE DE BŒUF, PHILADELPHIA, PANURE,
PISTACHE, PARMESAN, TOMATE

Entrecôte de bœuf au salmoriglio

Cotoletta a la milanese de porc

Secondi di pesce

Gamberoni alla fiamma 37.00
PROVOLA FUMICATA, PESTO DI BASILICO

Polpo alla griglia 40.00
OLIO, LIMONE, CECI

Salmone BIO a cuore morbido 35.00
SALSA A L'ARANCIA

Tonno rosso snacké 41.00
COULIS DI FRUTTI ROSSI, BURATTINA

Orata alla livornese 38.00
Salsa di pomodoro, aglio, prezzemolo

Fritto di calamari 29.00

Poisson

Gambas à la flame
PROVOLA FUMÉ, PESTO DE BASILIC

Poulpe grillé
HUILE, CITRON, HUMUS

Saumon BIO au cœur tendre
PALOURDE, PIMENTS VERTS

Thon rouge snacké
COULIS DE FRUITS ROUGES, BURATTINA

Dorade royal a la livournaise
Sauce tomate, ail, persil

Friture de calamars

Tutti i nostri piatti sono serviti
con
verdure del momento e chips
fatti in casa

Tous nos plats sont servis avec des
légumes du moment et chips fait maison

