

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 10.00
- La Vita è Bella 11,50
Campari, orange rouge de Sicilia, gin
- Negroni 10.00
Campari, gin, vermouth rouge
- Grappa passion 12.00
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 verde	6.00
Insalata mista	8.00
Carpaccio BRESAOLA, RUCOLA, SCOGIE DI GRANA	20.00
Crudo di parma BURRATA, SALSA ALLE MORE	21.50
Bruschetta pomodoro	11.00
Bruschetta siciliana POMODORO, MELANZANE, RICOTTA SALATA	14.00
Arancino	13.50
Sauté di cozze	20.00
Popcorn di calamaretti	22.00
Tartare di branzino CAVIALE D'ALGHE, FRUTTO DELLA PASSIONE, INSALATINA DI CAMPO	23.00
Parmigiana di melanzane SALSA DI POMODORO, PARMIGIANO, MOZZARELLA	19.50

Entrée

Salade Verte
Salade mêlée
Carpaccio BRESAOLA, ROQUETTE, ÉCAILLE DE GRANA
Crudo di parma BURRATA, SAUCE AUX MURES
Bruschetta tomates
Bruschetta sicilienne TOMATES, AUBERGINES, RICOTTA SALÉE
Arancino
Sauté moules
Popcorn de calamars
Tartare de bar CAVIAR D'ALGUES, FRUIT DE LA PASSION, SALADE MESCLUN
Parmigiana d'aubergine SAUCE TOMATES, PARMESAN, MOZZARELLA



Primi

Spaghetti ai 4 pomodori 22.00

CILIEGINO, DATTERINO, RUSTICA NAPOLETANA
E PASSATA PUGLIESE

Norma 22.50

SALSA POMODORO, MELENZANE, RICOTTA SALATA

Ragù 27.00

Pesto genovese 20.00

PINOLI, BASILICO, PARMIGIANO, AGLIO, OLIO EVO

Matriciana 27.00

GUANCIALE, SALSA AL POMODORO, PECORINO
ROMANO

Carbonara 27.00

GUANCIALE, UOVO, PECORINO ROMANO

Vongole 30.00

VONGOLE, AGLIO, PREZZEMOLO, PEPPERONCINO,
OLIVO EVO

Tipologia di pasta:

spaghetti e penne trafilati al bronzo
a lenta essiccazione.

Supplemento pasta fresca o gnocchi: 2.-

Pâtes

Spaghetti aux 4 tomates

SAUCE TOMATES CERISES, DATTERINO, RUSTIQUE
NAPOLITAINE ET SAUCE DES POUILLES

Norma

SAUCE TOMATES, AUBERGINES, RICOTTA SALÉE

Sauce bolognaise

Pesto genovese

PIGNONS DE PAIN, BASILIC, PARMESAN, AIL, HUILE

Matriciana

JOUE DE PORC, SAUCE TOMATES, PECORINO
ROMANO

Carbonara

JOUE DE PORC, OEUF, PECORINO ROMANO

Palourdes

PALOURDES, AIL, PERSIL, PIMENT, HUILE EVO

Sélection des pâtes :

Spaghetti et penne tréfilées au moule en
bronze à séchage lent.

Supplément pâtes fraîches ou gnocchi: 2.-

Pasta fresca

Salmone 28.00

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

Pistacchio 29.00

CAPPELLETTI RIPIENI DI PATATE E PISTACCHIO, PESTO E GRANI DI PISTACCHIO, OLIO EVO, AGLIO

La vita è Bella 31.50

GAMBERONI, MARSALA, CILIEGINO, PARMIGIANO, MANDORLE TOSTATE

La tartufata 39.50

QUADRATIELLI AL TARTUFO E RICOTTA, BURRO ET SALVIA, SCAGLIE DI TARTUFO

Monti Nebrodi 30.50

BURRATA, SALSICCIA, FUNGHI

Euforia mediterranea 30.00

CALAMARI, GAMBERETTI, SAMBUCA

Pâtes fraîches

Saumon

CRÈME FRAÏCHE, SAUMON FRAIS, PERLES DE SAUMON, CRUMBLE DES PISTACHES

Pistache

PÂTES FRAÎCHES FARCIES AUX PATATES ET PISTACHE, PESTO DI PISTACHE ET GRAINS DE PISTACHE, HUILE

La vita è Bella

GAMBAS, MARSALA, TOMATES CERISES, PARMESAN, AMANDES TORREFIEES

La tartufata

PÂTES FRAÎCHES FARCIES AUX TRUFFES ET RICOTTA, BEURRE ET SAUGE, COPEAUX DE TRUFFE

Monti Nebrodi

BURRATA, SAUCISSE, CHAMPIGNONS

Euphorie mediteranéenne

CALAMAR, CREVETTE, SAMBUCA

Gnocchi

Selvaggia 36.50
GNOCCHI RIPIENI DI BURRATA E TARTUFO SALTATI
CON BURRO E SALVIA CON LAMELLE DI TARTUFO

Trinacria 29.00
PESTO SICILIANO E GAMBERETTI

Gnocchi

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

TRINACRIA
PESTO SICILIEN ET CREVETTES

Risotto

Alla pescatora 32.50
FRUTTI DI MARE, CALAMARI, GAMBERONE, AGLIO,
PEPERONCINO, PREZZEMOLO, OLIO EVO

Aci e Galatea 28.50
ASPARAGI, SALSICCIA DI PORCO, CILIEGINO,
PECORINO ROMANO, OLIO EVO

Alla milanese 27.00
PARMIGIANO, ZAFFERANO, BRODO VEGETALE

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

Alla milanese
PARMESAN, SAFRAN, BOUILLON DE LÉGUMES

Secondi di pesce

Gamberoni in bisque di astice	33.00
Frittura mista di paranza	39.50
Polpo grigliato con crema di ceci	41.00
Calamaro ripieno PANGRATTATO, FUNGHI, PARMIGIANO, VELUTATA DI POMODORO GIALLO	33.50
Tonno rosso snacké BURRATINA, SALSA AI FRUTTI DI BOSCO	40.50
Sogliola alla griglia CREMA DI PATATE, OLIO, LIMONE	42.00

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

Poisson

Gambas en bisque d'homard
Friture mixte de paranza
Poulpe grillé avec houmous
Calamar farcis PANURE, CHAMPIGNON, PARMESAN, VELOUTÉ DE TOMATES JAUNES
Thon rouge snacké BURRATINA, SAUCE AUX FRUITS ROUGE
Sole grillée CREME DE POMME DE TERRE, HUILE, CITRON

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

Secondi di carne

Polpette con salsa di pomodoro e spaghetti 29.00

Involtini di carne alla siciliana 32.00
CARNE DI MANZO, PHILADELPHIA, PANGRATTATO,
GRANELLA DI PISTACCHIO, PARMIGIANO

Entrecôte di manzo al salmoriglio 39.00

Costolette d'agnello 42.00
CREMA DI PATATE, FONDO D'AGNELLO

Tutti i nostri piatti sono serviti con
verdure del momento e chips faits maison

Viande

Polpette à la sauce tomates et spaghetti

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

Entrecôte de bœuf au salmoriglio

Cotelette d'agneau
CREME DE POMME DE TERRE, FOND D'AGNEAU

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

