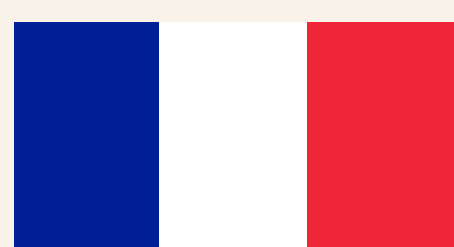




MENÙ

Select your language





DÉBUTANTS

Croustillant de Sicile (pour deux personnes)

Focaccine à la ricotta, focaccine à la panelle, focaccine au crocché, crostini, crocché, arancinette au beurre, pommes de terre fraîches.

12 €

Caponata sicilienne à l'huile de frêne avec éclats d'amandes et riz pilaf au curry

10 €

Flan d'aubergine au cœur de buffle sur coulis de tomates cerises et copeaux de ricotta cuits au four

9 €

Carpaccio de bœuf fumé maison sur misticanza de légumes et copeaux de pecorino

10 €

Soupe de moules avec croûtons de pain

12 €

Arancine aux trois fruits de mer (2)

Arancina à l'espadon et aux aubergines, arancina au rouget et au fenouil, arancina aux crevettes, courgettes et pistaches

10 €

Calamars frits à la farine de pois chiches avec une sauce au citron et à la menthe (2,3)

15 €

Salade tiède de fruits de mer avec légumes croquants

18 €

Thon mariné aux oignons orange caramélisés et crevettes sautées au gingembre et aux agrumes sur une purée de pommes de terre à l'huile de cendre ou gingembre et aux agrumes sur une purée de pommes de terre à l'huile de frêne (1,2)

15 €

Poisson cru du jour (1,2)

Tartare de saumon, tartare de thon, julienne de calamars, tartare de crevettes roses de Sciacca assaisonné d'huile, de sel, de citron et de poivre.

18 €

Service 3€

(1) Tous nos poissons ont été soumis à un processus de refroidissement rapide à -20 °C pendant 24 heures, conformément aux exigences du règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D, point 3.

(2) En l'absence de produit frais, le produit congelé à bord est utilisé.

(3) En l'absence d'encornets, des encornets peuvent être utilisés.



ENTRÉES

Nouilles de pâtes fraîches à la norme avec crème d'aubergine et ricotta salée

15 €

Demi-paccheri de pâtes fraîches avec crème d'asperges,
joue croustillante et asperges sautées

16 €

Busiate de pâtes fraîches avec Tenerumi, crème de courgettes,
Joue croustillante et flocons de ricotta salée

18 €

Demi-paccheri de pâtes fraîches crémeuses aux cèpes [2]

18 €

Spaghetti de Gragnano aux oursins

25 €

Nouilles de pâtes fraîches avec calmars, crevettes, moules,
tomates cerises et bottarga de thon [2,3]

20 €

Linguine aux palourdes avec zeste de citron vert et poudre de bottarga de thon [2,3]

18 €

Spaghetti de Gragnano, tomates cerises, bottarga de thon et tartare de thon

18 €

Demi-paccheri de pâtes fraîches au pesto de pistaches avec courgettes croquantes,
tartare de crevette et pistache [1,2]

20 €

Busiate de pâtes fraîches avec filets de rouget, tomates cerises et hachis de fenouil sauvage [2]

20 €

Demi-paccheri de pâtes fraîches aux saveurs méditerranéennes avec filets de rascasse, olives,
câpres, tomates cerises et flocons d'amandes [2]

20 €

Riz carnaroli à la crème de langoustines et d'agrumes avec langoustines marinées [1,2]

20 €

Service 3€

[1] Tous nos poissons ont été soumis à un processus de refroidissement rapide à -20 °C pendant 24 heures, conformément aux exigences du règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D, point 3.

[2] En l'absence de produit frais, le produit congelé à bord est utilisé.

[3] En l'absence d'encornets, des encornets peuvent être utilisés.



PLATS PRINCIPAUX

Filet de porc avec champignons cardoncelli fraîchement truffés
et purée de pommes de terre aux herbes

18 €

Filet de bœuf avec réduction de Nero d'Avola et rosti de pommes de terre au romarin

22 €

Emincé de bœuf sur roquette sauvage, tomate cerise et flocons de Ragusano D.O.P.

20 €

Jarret de porc mariné à la bière et à sa réduction avec des quartiers de pommes
de terre aux herbes

20 €

Côtelettes d'agneau en croûte de noisettes et oignons caramélisés
oignons caramélisés et velouté de pommes de terre au romarin

18 €

Magret de canard laqué à l'orange, poires et noisettes

18 €

Tataki de thon en croûte de pistache de Bronte
avec ratatouille de légumes au miel et vinaigrette au soja [1,2]

20 €

Grillade mixte de poissons
[calamars, filet de sériole, gambas et langoustine impériale] [1,2]

24 €

Emincé de saumon poêlé avec ratatouille de légumes au miel

18 €

Sériole grillée sur velouté de pommes de terre au citron avec brunoise de tomates
et basilic [2]

20 €

Rouleaux de bar, pistaches et câpres sur velouté de fenouil et oranges aigre-douce

20 €

Soupe du jour aux fruits de mer (filet d'ombrine en guazzetto de palourdes
et tomates cerises) [2]

20 €

Service 3€

[1] Tous nos poissons ont été soumis à un processus de refroidissement rapide à -20 °C pendant 24 heures, conformément aux exigences du règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D, point 3.

[2] En l'absence de produit frais, le produit congelé à bord est utilisé.

[3] En l'absence d'encornets, des encornets peuvent être utilisés.



DESSERT

Cannolo à la ricotta de Piana degli Albanesi

4 €

Cassatella à la ricotta

4 €

Panna cotta aux agrumes

5 €

Semifreddo à la pistache de Bronte

6 €

Semifreddo aux noix et aux amandes

6 €

Semifreddo à l'orange

6 €

Gâteau au chocolat avec cœur chaud

5 €

Tasse de tiramisu au café

6 €

Gâteau au fromage aux baies

6 €

Sorbet maison au citron

6 €

Service 3€

(1) Tous nos poissons ont été soumis à un processus de refroidissement rapide à -20 °C pendant 24 heures, conformément aux exigences du règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D, point 3.

(2) En l'absence de produit frais, le produit congelé à bord est utilisé.

(3) En l'absence d'encornets, des encornets peuvent être utilisés.



PIZZAS CLASSIQUES

Biancaneve

mozzarella fiordilatte

6,5 €

Margherita

pulpe de tomate, mozzarella fiordilatte, basilic

8 €

Napoli

pulpe de tomate, mozzarella fiordilatte, anchois, origan, olives

9 €

Sfincione palermitano

pulpe de tomate, chapelure, oignon et cubes de fromage frais caciocavallo

9 €

Romana

pulpe de tomate, mozzarella fiordilatte, jambon cuit

10 €

Vegetariana

pulpe de tomate, champignons, tomate cerise, radicchio, aubergine

10 €

Rianata

pulpe de tomate, mozzarella fiordilatte, anchois, oignon, fromage caciocavallo, chapelure

10 €

Quattro gusti

pulpe de tomate, mozzarella fiordilatte, artichauts, jambon cuit

11 €

Capricciosa

pulpe de tomate, mozzarella fiordilatte, jambon cuit, champignons, artichauts, saucisses de Francfort, olives noires

11 €

Service 3€

(1) Tous nos poissons ont été soumis à un processus de refroidissement rapide à -20 °C pendant 24 heures, conformément aux exigences du règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D, point 3.

(2) En l'absence de produit frais, le produit congelé à bord est utilisé.

(3) En l'absence d'encornets, des encornets peuvent être utilisés.



PIZZAS CLASSIQUES

Parmigiana

pulpe de tomate, mozzarella fiordilatte, aubergines frites, copeaux de parmesan

10 €

Quattro formaggi

mozzarella fiordilatte, emmental, gorgonzola, flocons de grana

11 €

Diavola

pulpe de tomate, mozzarella fiordilatte, oignon, salami épicé

10 €

Campagnola

pulpe de tomate, mozzarella fiordilatte, oignon, saucisse, champignons

11 €

Bresaola

mozzarella fiordilatte, bresaola, roquette, tranches de citron, sel, poivre

13 €

San Daniele

pulpe de tomate, mozzarella fiordilatte, prosciutto, roquette, flocons de grana

13 €

Tirolese

pulpe de tomate, mozzarella fiordilatte, fromage scamorza fumé, champignons, speck

14 €

Schiacciata

mozzarella fiordilatte, jambon cuit, champignons, anchois, tranches de tomates, flocons de parmesan

12 €

Chicken

mozzarella fiordilatte, lamelles de poulet rôti, sauce barbecue

11 €

Service 3€

(1) Tous nos poissons ont été soumis à un processus de refroidissement rapide à -20 °C pendant 24 heures, conformément aux exigences du règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D, point 3.

(2) En l'absence de produit frais, le produit congelé à bord est utilisé.

(3) En l'absence d'encornets, des encornets peuvent être utilisés.



PIZZAS SPÉCIALES

Calzone classico

pulpe de tomate, mozzarella fiordilatte, jambon cuit

11 €

Calzone capriccioso

pulpe de tomate, mozzarella fiordilatte, saucisse de Francfort, salami épicé, gorgonzola

13 €

Bufalina

mozzarella de bufflonne D.O.P., tomates cerises, flocons de parmesan, basilic

13 €

Mielosa

mozzarella de bufflonne A.O.P., jambon cuit, flocons de grana, miel

13 €

Brie e noci

mozzarella de bufflonne D.O.P., brie, noix, speck

15 €

Principe

mozzarella de bufflonne D.O.P., pommes de terre en tranches, julienne de lard, oignon, romarin, sel et poivre

13 €

Vesuvio

mozzarella de bufflonne D.O.P., friarielli, saucisse et tomates cerises

14 €

Sfiziosa

pulpe de tomate, mozzarella fiordilatte, jambon cuit, salami épicé, fromage gorgonzola

14 €

Saporita

pulpe de tomate, mozzarella de bufflonne D.O.P., champignons, lardons, flocons de grana

14 €

Service 3€

(1) Tous nos poissons ont été soumis à un processus de refroidissement rapide à -20 °C pendant 24 heures, conformément aux exigences du règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D, point 3.

(2) En l'absence de produit frais, le produit congelé à bord est utilisé.

(3) En l'absence d'encornets, des encornets peuvent être utilisés.



PIZZAS SPÉCIALES

Stracciatella

pulpe de tomate, mozzarella de bufflonne D.O.P., prosciutto crudo, stracciatella di bufala

18 €

Pirata

mozzarella de bufflonne D.O.P., jambon cuit, cèpes, flocons de parmesan

16 €

Pistacchiosa

mozzarella de bufflonne A.O.P., tomates cerises, speck, crème de pistache, granulés de pistache

16 €

Cibus

pulpe de tomate, mozzarella de bufflonne D.O.P., bresaola, stracciatella di bufala, roquette

16 €

Ai porcini

mozzarella de bufflonne A.O.P., tomates cerises, prosciutto, crème de cèpes, flocons de grana

16 €

Mortadella e pistacchi

mozzarella fiordilatte, à la sortie mortadelle, crème de pistache et granulés de pistache

16 €

Poseidone (2)

pulpe de tomate, huile, ail, moules, palourdes et crevettes

18 €

Pizzanino greco

pulpe de tomate, mozzarella fiordilatte, jambon cuit, aubergines, copeaux de parmesan

14 €

Pizzanino greco primavera

mozzarella fiordilatte, tomate cuivrée en tranches, à côté prosciutto, roquette et flocons de grana

15 €

Service 3€

(1) Tous nos poissons ont été soumis à un processus de refroidissement rapide à -20 °C pendant 24 heures, conformément aux exigences du règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D, point 3.

(2) En l'absence de produit frais, le produit congelé à bord est utilisé.

(3) En l'absence d'encornets, des encornets peuvent être utilisés.



PIZZAS GOURMET

Delizia del pizzaiolo

mozzarella de bufflonne, courgettes grillées, champignons cardoncelli frais, tomates cerises, pesto de basilic frais et nids de speck

16 €

Delicata

pulpe de tomate, mozzarella de bufflonne D.O.P., champignons, speck, flocons de grana, granulés de pistache

16 €

Calzone delizioso

pulpe de tomate, mozzarella fiordilatte, jambon cuit, fondue de fromage, jambon et granulés de pistache

16 €

Passion

mozzarella de bufflonne D.O.P., cascade de tomates, jambon cru, flocons de parmesan

16 €

Del pizzaiolo

base de panpizza, crevettes marinées, saumon mariné, roquette, tranches de citron, tomates cerises

18 €

Pizza quadrangolo Norma

Pizza quadrangolo avec bordure de ricotta, pulpe de tomate, mozzarella fiordilatte, aubergines, salami épicé.

16 €

Pizza quadrangolo Bruschetta

Pizza quadrangolo avec un bord garni de mozzarella de bufflonne D.O.P., à l'extérieur roquette, prosciutto jambon cru et bruschetta de tomates

16 €

Service 3€

(1) Tous nos poissons ont été soumis à un processus de refroidissement rapide à -20 °C pendant 24 heures, conformément aux exigences du règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D, point 3.

(2) En l'absence de produit frais, le produit congelé à bord est utilisé.

(3) En l'absence d'encornets, des encornets peuvent être utilisés.



BOISSONS ET DIGESTIFS

Eau plate - eau gazeuse 1L

2 €

Coca Cola - Sprite - Fanta 33cl - Eau tonique - Lemon Tonic 25cl

3 €

Polara Chinotto - Cedrata - Aranciata 33cl

3,5 €

Red Bull 33cl

4 €

Sanbitter - Bitter Campari - Crodino

3 €

Aperol soda - Campari soda

3 €

Bière blonde pression 20cl

3,5 €

Bière blonde pression 40cl

5 €

Bière pression rousse 20cl

4 €

Bière pression rousse 40cl

6 €

Verre de vin blanc/rouge - Verre de prosecco

6 €

Amaro - Limoncello - Grappa blanche

3 €

Whisky - Rum - Grappa barricata

6 €

Café

1,5 €

Service 3€

(1) Tous nos poissons ont été soumis à un processus de refroidissement rapide à -20 °C pendant 24 heures, conformément aux exigences du règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D, point 3.

(2) En l'absence de produit frais, le produit congelé à bord est utilisé.

(3) En l'absence d'encornets, des encornets peuvent être utilisés.