

## ANTIPASTI

### TAGLIERE DEGUSTAZIONE

24

Sélection de charcuteries et fromages italiens, fritures et antipasti, olives vertes, taralli des Pouilles, dips du moment.

### ARANCINA.O

7

Appelez le comme vous voulez, il restera le meilleur et le plus célèbre des antipasti siciliens ! Choisissez le carni ou végétal.

### COPPU DEL SUD

13

Friture mixte : éperlans, calamars et "pittule pugliesi alla puttanesca" (petites billes de pâte levée, sauce tomate, olives et câpres).

### BURRATINA CLASSICA

9

Burratina des Pouilles 125gr, tomates séchées, huile au basilic.

*(Supp. PANE DI CASA +3€)*

### BURRATINA FRITTA NORMA

11

Burratina des Pouilles 125gr, panée et frite, sauce tomate, aubergines frites, ricotta salée.

*(Supp. PANE DI CASA +3€)*

### PARMIGIANA SCOMPOSTA

7

Aubergines croquantes, réduction de sauce tomate, crème de stracciatella et huile au basilic.

### PROFUMI DI SICILIA

7

Fenouil rôti à l'orange, crème de pois chiche et menthe, confiture d'orange sanguine de Sicile.

### MONTANARINA BRONTESE

10

Coussin de pâte à pizza frit puis cuit au four, mortadelle, pesto de pistache, stracciatella di burrata, éclats de pistaches de Sicile, zestes de citron et confiture de piment.

### BURRATINA PISTACCHIOSA

11

Burratina des Pouilles 125gr, pesto de pistache de Sicile, mortadelle croquante.

*(Supp. PANE DI CASA +3€)*

### PANE DI CASA

5

Pain focaccia salmoriglio (huile aromatisée à l'ail, au citron et aux herbes).

## PASTA & RISOTTO

### VASTASA

18

Pâtes paccheri, pesto de pistache de Sicile, guanciale affiné, pecorino poivré affiné, éclats de pistache.

### NISSENA

21

Pâtes paccheri, pesto de fenouil et amandes, touche de sauce tomate, maquereau (ou sardine selon arrivage), raisins secs, pignons de pin et chapelure dorée.

### È DOMENICA !

18

Millefeuille de lasagnes au ragoût bolognaise, servi sur un lit de béchamel maison, parmesan AOP affiné 24 mois, huile de basilic.

### FOGLIA E RADICI

17

Risotto à la crème de choux rouge, fondue de pecorino poivré affiné, chips de carottes.

## PLATS

### A FOCU VASCIU

26

Boeuf cuit et mijoté longuement dans un vin rouge de Pouilles, mousse de patate douce, chicorée sautées à l'huile salmoriglio et pickles d'oignons rouges.

## DESSERTS

### TIRAMISÙ SICILIANO

8

Biscuits à la cuillère imbibé au café, crème de mascarpone, crème de pistache de Sicile et éclats de pistaches.

### LU PASTICCIOTTU

8

L'incontournable dessert des Pouilles ! Pâte sablée dorée, garnie d'une onctueuse crème pâtissière au citron, sur un lit de confiture de figue de barbarie.

### DON CANNOLO

7

Il vero cannolo siciliano ! Choisissez le à la crème de ricotta, à la crème de pistache ou à la crème de citron.

### MINI CANNOLO

3,50

Le même, mais più piccolo ! Choisissez le à la crème de ricotta, à la crème de pistache ou à la crème de citron.

# NOS PIZZAS

Chez Nicuzza, nous travaillons une pâte à pizza contemporaine, fermentée pendant 48 à 72h, hydratée à 70%, pour des pizzas toujours plus légères et digestes. À travers nos pizzas, nous avons à coeur de valoriser les produits du sud de l'Italie. .

## Les classiques

### MARGHERITA 11,50

Sauce tomate San. Marzano DOP, mozzarella fiordilatte de Campanie, basilic.

### 4 FORMAGGI DEL SUD 16

Mozzarella fiordilatte de Campanie, pecorino poivré, provola fumée, gorgonzola.

**(Supp. confiture de piment +2€)**

### DAMARETE 16

Sauce tomate San. Marzano DOP, mozzarella fiordilatte de Campanie, champignons, jambon blanc, basilic.

### CARBONARA 17

Mozzarella fiordilatte de Campanie, guanciale affiné, crème d'oeufs, pecorino poivré, poivre noir.

## Les signatures

### TUTTO NELLA NORMA 16

Sauce de tomates jaunes, mozzarella fiordilatte de Campanie, aubergine frites, amandes torréfiées, ricotta salée de Sicile, confiture de piment.

### FRASTUCA 19

Mozzarella fiordilatte de Campanie, mortadelle à la pistache, straciatella di burrata, pesto de pistache de Sicile, éclats de pistaches, zestes de citron.

### MARINARA ARRICCHITA 15

Sauce de tomates jaunes, anchois de Cetara Armatore, crème d'ail doux maison, origan, poudre d'olives taggiasche, zestes de citron, huile d'olive aromatisée à l'ail, aux herbes et au citron, basilic cristallisé.

## Les éphémères

### VIOLETTA 16

Crème de choux rouge, mozzarella fiordilatte de Campanie, chips de carottes, fondue de pecorino, grenade.

### FOCU DI PAGLIA 17

Mozzarella fiordilatte de Campanie, spianata calabra, poudre d'olives taggiasche, straciatella di burrata, confiture de piment.

# NOS PIZZAS

## AL PADELLINO

Une pâte à haute hydratation (75 à 80%), une fermentation lente, une cuisson douce : l'équilibre parfait entre moelleux et croustillant. **La pizza al padellino est cuite dans un petit moule, ce qui lui donne sa forme particulière.**

### O TERRA MIA 18

Straciatella di burrata, anchois de Cetara Armatore, pesto de fenouil sauvage et amandes, confiture d'orange sanguine de Sicile, chapelure aromatisée à l'ail.

### COCCIU D'AMURI 18

Effiloché de boeuf, pecorino poivré affiné, pickles d'oignons rouges, raisins secs, huile de basilic.

# BAMBINI

1 sirop à l'eau + 1 plat + 1 boule de glace : 12€

### PIZZA TOPOLINO 7

Pizza en forme de Mickey, sauce tomate, mozzarella, grana rapé.

**(Supp. Jambon blanc +2€)**

### L'ORECCHIETTA CREMOSA 8

Pâtes à la crème, au jambon et au grana rapé.

### L'ORECCHIETTA AL SUGO 7

Pâtes à la sauce tomate et au grana rapé.

**(Supp. Jambon blanc +2€)**