



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 SICULIANA	10
Burratina des Pouilles 125g, pesto de fenouil, confiture d'orange et amandes. (Supp. PANE DI CASA +3€)	

A PITTA	7
"Parmentier pugliese" : lit d'épinards, purée de pommes de terre, sauce à la tomate, olives vertes, oignons, câpres, et parmesan affiné 24 mois.	
VITELLO TONNATO DEL SUD	10
Fines tranches de veau cuit à basse température, sauce onctueuse au thon, aux anchois et aux câpres, croûtons de pain parfumés au romarin et notes d'orange.	
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.	
AMMARI	21
Pâtes fraîches à l'espadon, aubergines frites, petite touche de sauce tomate, le tout parfumée à la menthe.	

È DOMENICA !	18
Millefeuille de lasagnes au ragoût bolognaise, servi sur un lit de béchamel maison, parmesan AOP affiné 24 mois, huile de basilic.	
BACIO DEL SOLE	17
Risotto parfumé aux agrumes (orange, citrons verts et jaunes), ricotta citronnée et poivrée, tomates confites et chips de parmesan.	

PLATS

EOLIANA 2.0	26
Pavé d'espadon, lit de légumes de saison, "sponge cake" au basilic, tomates confites, crumble de pain aux olives et huile "salmoriglio" (huile aromatisée à l'ail, aux herbes et au citron).	

DESSERTS

TIRAMISÙ SICILIANO	8
Biscuits à la cuillère imbibé au café, crème de mascarpone, crème de pistache de Sicile et éclats de pistaches.	
DOLCE VITA SICILIANA	8
Brioche sicilienne garnie d'une mousse à l'orange, gel de pamplemousse.	
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.

DAMARETE 16

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

4 FORMAGGI DEL SUD 16

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

(Supp. confiture de piment +2€)

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.

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.

FRASTUCA 19

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

Les éphémères

PEAS & LOVE 17

Crème de petits pois, mozzarella fiordilatte de Campanie, jambon Rovagnati cuit à la braise, coeurs d'artichauts grillés, crème de parmesan, sésame noir.

ETNA 16

Sauce tomate San marzano, mozzarella fiordilatte de Campanie, spianata calabra, ricotta citronnée et poivrée, oignons rouges caramélisés, sésame noir.

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

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

SCIAURU 16

Crème de ricotta citronnée et poivrée, caviar d'aubergine, tomates confites maison, oignons caramélisés, chips de grana padano, 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€)