

## 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, straciatella 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 imbibés 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.

### 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, stracciatella 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

### 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€)**

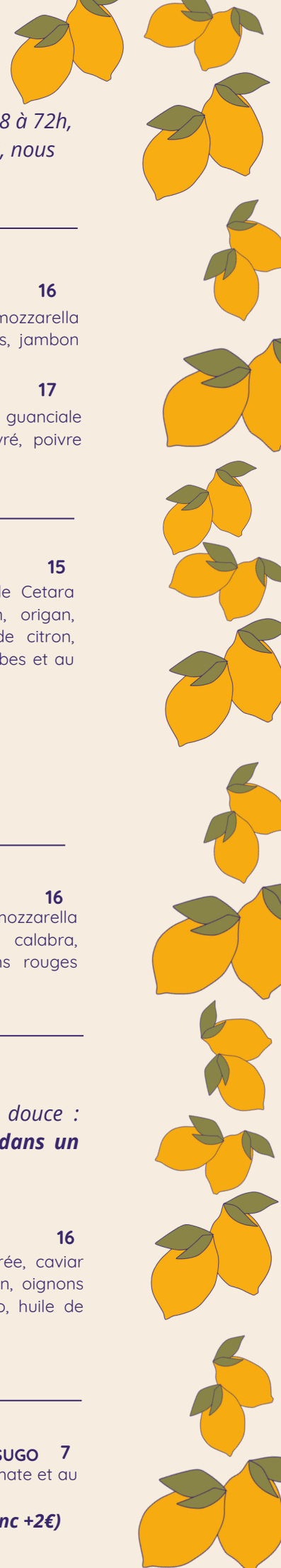
### L'ORECCHIETTA CREMOSA 8

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€)**





# Formule brunch

## 29€

1 boisson chaude, 1 boisson froide  
2 petites entrées  
1 plat **au choix**  
2 petits desserts



## Boissons chaudes

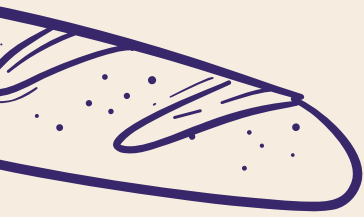
Espresso, café allongé, café latte, cappuccino ou thé  
Latte pistachio **+2€**

## Boissons froides

Jus de pomme ou jus d'orange pressée ou thé glacé.  
Jus détox "onda verde" **+2€**  
Aperol Spritz, Espresso martini ou mimosa **+6€**  
Bottomless mimosa **+12€**



# Menu



## Entrées

### Mini coppu del sud

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

### Insalata du moment

Carpaccio d’oranges et fenouil frais, oignons rouges, anchois, olives, jus d’orange et origan.

## Plats

Focaccia croustillante, spianata calabra, mozzarella, stracciatella di burrata et aubergines, chicorée.

**OU**

Brioche sicilienne toastée, épinards fondants, oeufs pochés, sauce hollandaise, pancetta poivrée et basilic frit.



## Desserts

### Biancomangiare

Pudding au lait, purée de mangue, concassé de mangue au citron, crumble sicilien.

### Cuzzoli siciliani

Petits bâtons de pâte à pizza frits et napés d’une crème au choix : pistache, noisette ou amande.

