

Nicuzza

TRATTORIA DEL SUD

ANTIPASTI

ARANCINA.O 7,5

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

ARANCINA.O DI PESCE 8,5

Toute la méditerranée dans une arancina ! Boule de riz panée et frite, farcie à l'espadon, à l'aubergine et à la menthe.

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 (v) 9

Burratina des Pouilles 125gr, tomates fraîches, huile d'olive.

BURRATINA PISTACCHIOSA 11

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

BURRATINA SICULIANA (v) 11

Burratina des Pouilles 125g, pesto de fenouil, confiture d'orange et amandes.

PANE DI CASA 5

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

(Pour accompagner la Burrata +3€)

TAGLIERE DEGUSTAZIONE 25

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

CRUDO DE BOEUF À LA SICILIENNE 13

Fines tranches de boeuf cru, câpres frits, pesto de fenouil, éclats de pistache et émulsion d'huile au miel.

CAPONATA (v) 8

Légumes à la sicilienne cuits dans une sauce aigre douce : aubergines, olives noires, oignons rouges, poivrons rouges, tomates cerises, courgettes, raisins secs, pignons, stracciatella di burrata.

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.

MONTANERANO 10

Coussin de pâte à pizza frit puis cuit au four, crème de courgettes à la menthe, jambon cru, crème de ricotta citronnée et poivrée, chips de courgettes.

PLATS

CALAMARU CHINU 26

Calamar farci d'une chapelure parfumée aux raisins secs, pignons de pin, calamar, zestes et jus d'orange.

Servi avec un mille-feuille de caponata sicilienne, sauce aigre-douce.

INSALATA ESTIVA (v) 16

Salade verte, burrata des Pouilles 125 grammes, pétales de pickles d'oignons rouges, tagliatelle de concombres, tomates confites, taralli concassés et émulsion d'huile et miel, basilic.

(Supplément jambon cru +3€)

PASTA & RISOTTO

VASTASA 18

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

PUTTANESCA DI PESCE 21

Pâtes fraîches, sauce puttanesca : sauce tomate, ail, anchois, câpres, olives et persil frais, poisson selon arrivage.

LASAGNA NERANO (v) 18

Mille-feuilles de lasagnes à la crème de courgettes et à la menthe, mozzarella et provola fumée, accompagnée d'une béchamel parfumée à la tomate, stracciatella et chips de courgettes.

SUTTA 'O SULI (v) 17

Risotto crémeux à la ricotta salée, aubergines frites, crème de basilic, réduction de tomates et chips d'aubergines.

Mangia, vivi e fuffitinni !

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.

CLASSIQUES

- MARGHERITA (v)** 12
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 (v)** 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.

SIGNATURES

- TUTTO NELLA NORMA (v)** 16
Sauce de tomates jaunes, mozzarella fiordilatte de Campanie, aubergines frites, amandes torréfiées, ricotta salée de Sicile, confiture de piment.
- FRASTUCA** 20
Mozzarella fiordilatte de Campanie, mortadelle à la pistache, stracciatella di burrata, pesto de pistache de Sicile, éclats de pistaches, zestes de citron.
- MARINARA ARRICCHITA** 16
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.
- ETNA** 16
Sauce tomate San marzano, mozzarella fiordilatte de Campanie, spianata calabra, ricotta citronnée et poivrée, oignons rouges caramélisés, sésame noir.

ÉPHÉMÈRES

- ORTOLANA 2.0 (v)** 16
Crème de courgettes à la menthe, mozzarella fiordilatte de Campanie, poivrons rouges rôtis, chips d'aubergine, pickles d'oignons rouges, crème de ricotta citronnée et poivrée.
- SCIAVURUSA** 19
Mozzarella fiordilatte de Campanie, jambon cru, tomates cerises confites, pesto de roquette et citron, stracciatella.
(Supp. taralli +2€)

DESSERTS

- TIRAMISÙ SICILIANO** 8
Biscuits à la cuillère imbibés au café, crème de mascarpone, crème de pistache de Sicile et éclats de pistaches.
- 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** 3,5
Le même, mais più piccolo ! Choisissez le à la crème de ricotta, à la crème de pistache ou à la crème de citron.
- A BRIOSCIA** 8
Brioche sicilienne garnie de boules de glace.

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.
<i>(Supp. Jambon blanc +2€)</i> | L'ORECCHIETTA CREMOSA 9
Pâtes à la crème, au jambon et au grana rapé.
<i>(Supp. Jambon blanc +2€)</i> | L'ORECCHIETTA AL SUGO 7
Pâtes à la sauce tomate et au grana rapé. |
|---|--|---|

Mangia, vivi e fuffitinni !



Nicuzza

TRATTORIA DEL SUD

MENU DEJEUNER

du lundi au vendredi midi

1 ENTRÉE + 1 PLAT ou 1 PLAT + 1 DESSERT - **20€**

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT - **25€**

CAFÉ OFFERT

ANTIPASTI

ARANCINO.A

Boule de riz safranée farcie, panée et frite.
Carni ou végétal.

CAPONATA

Légumes à la sicilienne cuits dans une sauce aigre douce : aubergines, olives noires, oignons rouges, poivrons rouges, tomates cerises, courgettes, raisins secs, pignons, stracciatella di burrata.

PIZZA OU PLAT

ORTOLANA 2.0

Crème de courgettes à la menthe, mozzarella fiordilatte de Campanie, poivrons rouges rôtis, chips d'aubergine, pickles d'oignons rouges, crème de ricotta citronnée et poivrée.

PIZZA DAMARETE

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

PUTTANESCA DI PESCE (+2€)

Pâtes fraîches, sauce puttanesca : sauce tomate, ail, anchois, câpres, olives et persil frais, poisson selon arrivage.

LASAGNA NERANO

Mille-feuilles de lasagnes à la crème de courgettes et à la menthe, mozzarella et provola fumée, accompagnée d'une béchamel parfumée à la tomate, stracciatella et chips de courgettes.

DESSERTS

TIRAMISÙ SICILIANO

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

DON CANNOLO

Biscuit, crème de ricotta, éclats de pistaches et pépites de chocolat.