

ANTIPASTI

ARANCINA 7

Le plus célèbre des antipasti siciliens !

- Ragù (bolognaise).
- Mozzarella et pistache. (V)

ARANCINA DU MOMENT 7

Demandez aux chefs !

COPPU SICILIANO 13

Friture mixte : calamars, légumes frits, éperlans. Servie avec une mayonnaise citronnée poivrée.

BURRATINA CLASSICA (v) 8

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

BURRATINA PISTACCHIOSA 11

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

BURRATINA PESTO (v) 11

Burratina des Pouilles 125g, pesto de basilic, amandes torréfiées, tomates confites.

PANE DI CASA 5

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

(Pour accompagner la Burrata +3€)

TAGLIERE DEGUSTAZIONE 24

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

CAPONATA (v) 7

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

FOCACCIA

MORTAZZA 10

Pain focaccia, mozzarella, mortadelle et pesto de pistaches de Sicile.

FOCACCIA VEGETARIANA 10

Pain focaccia, légumes de saison grillés, straciatella di burrata et tomates cerises.

FOCACCIA ORTIGIA 10

Pain focaccia, mozzarella, pesto de roquette, tomates confites, jambon de cru.

(Supplément straciatella +2€)

PLATS & PÂTES

LASAGNES* 16

Ragoût bolognaise, béchamel, mozzarella, parmesan. *Viande de boeuf origine France.

PARMIGIANA* 15

Gratin d'aubergines, sauce tomate, mozzarella, parmesan. (V)

PÂTES DU MOMENT* 15

Demandez aux chefs !

VASTASA 16

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

INSALATA ESTIVA 15

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

(Supplément jambon cru +3€)

INSALATINA 3,5

Mesclun, tomates cerises, olives noires, pecorino poivré. (V)

*Disponibles en FORMULE MIDI (hors week-end et jours fériés)

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 cœur de valoriser les produits du sud de l'Italie. .

MARGHERITA (v) 12

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

DAMARETE 15

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

4 FORMAGGI DEL SUD (v) 15

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

(Supp. confiture de piment +2€)

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 19

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

ETNA 16

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

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 18

Mozzarella fiordilatte de Campanie, jambon cru, tomates cerises confites, pesto de roquette et citron, stracciatella.

(Supp. taralli +2€)

BAMBINI

PIZZA TOPOLINO 7

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

(Supp. Jambon blanc +2€)

L'ORECCHIETTA CREMOSA 9

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

L'ORECCHIETTA AL SUGO 7

Pâtes à la sauce tomate et au grana rapé.

DESSERTS

TIRAMISÙ SICILIANO 8

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

A BRIOSCIA 8

Brioche sicilienne garnie de boules de glace.

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.

BOISSONS

Vins

NERO D'AVOLA

Masseria Trajone I Sicilia



6,5



26

GRILLO

Mont'Albano I Sicilia

6

24

Bières

NUDA FRESCA (blanche) 6

Softs

Soda BONA 3,5

Thé à la pêche 4

Mangia, vivi e fuffitinni !