

Nicuzza

TRATTORIA DEL SUD

ANTIPASTI
Antipasti

PANE DI CASA 5€
Focaccia, huile d'olive, ail, citron et herbes

♥ **COPPU DEL SUD** 13€
Légumes frits, calamars, pittule pugliesi alla puttanesca

TAGLIERE DEGUSTAZIONE 25€
Charcuteries italiennes, fromages italiens, fritures, antipasti, olives vertes, taralli des Pouilles et dips du moment

Burratine

CLASSICA 9€
Burratina des Pouilles 125 g, tomates fraîches et huile d'olive

ZUCCA 10€
Burratina des Pouilles 125 g, crème de potimarron et amandes torréfiées

PISTACCHIOSA 11€
Burratina des Pouilles 125 g, pesto de pistache de Sicile et mortadelle croquante

ARANCINA.O 7.5€
Boule de riz farcie et frite.
Au choix : carni ou végé

♥ **ARANCINO DI PASTA AMATRICIANA** 9€
Arancino de pâtes façon amatriciana, servi avec sauce tomate et pecorino râpé

MONTANARINA BRONTESE 11€
Pâte à pizza frite puis cuite au four, mortadelle, pesto de pistache, stracciatella di burrata, pistaches de Sicile, zestes de citron et confiture de piment

MONTANERITA SBAGLIATA 9€
Pâte à pizza frite puis cuite au four, mozzarella fior di latte de Campanie, réduction de sauce tomate et sauce de basilic

ZUCCHERINA 7.5€
Butternut mariné en sauce aigre-douce et ail, stracciatella et poudre d'olives noires



PÂTES
Pates

♥ **VASTASA** 19€
Pâtes fraîches, pesto de pistache de Sicile, guanciale affiné, pecorino poivré affiné et éclats de pistache

CEFALÙ 21€
Lasagne au ragù de viande effilochée, mozzarella et aubergines frites, servie sur une base de crème de pecorino, pecorino affiné râpé et basilic cristallisé

MAZARESE 23€
Risotto, bisque de gambas, tartare de gambas, zestes de citron et huile à la pistache

SICULA 16€
Pâtes fraîches, sauce tomate, aubergines frites, ricotta salée, amandes torréfiées et basilic cristallisé

PLATS *Plats*

PORCHETTA **26€**
Tranche de porchetta aromatisée au salmoriglio, accompagné d'une purée de pommes de terre et d'une petite salade d'oranges, de fenouil et d'olives

PIZZA *Pizza*

Chez Nicuzza, nous travaillons une pâte à pizza contemporaine, fermentée 48 à 72 h, légère et digeste, garnie de produits qui racontent le Sud de l'Italie.

MARGHERITA **12€**
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte de Campanie et basilic

DAMARETE **16€**
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte de Campanie, champignons, jambon blanc et basilic

4 FORMAGGI DEL SUD **16€**
Mozzarella fior di latte de Campanie, pecorino poivré, provola fumée et gorgonzola
EXTRA Confiture de piment +2€

CARBONARA **17€**
Mozzarella fior di latte de Campanie, guanciale affiné, crème d'œufs, pecorino poivré et poivre noir

Signatures

♥ **TUTTO NELLA NORMA** **16€**
Sauce tomate jaune, mozzarella fior di latte de Campanie, aubergines frites, amandes torréfiées, ricotta salée de Sicile et confiture de piment

♥ **FRASTUCA** **20€**
Mozzarella fior di latte de Campanie, mortadelle à la pistache, stracciatella di burrata, pesto de pistache de Sicile, éclats de pistaches et zestes de citron

MARINARA ARRICCHITA **16€**
Sauce tomate jaune, anchois de Cetara Armatore, crème d'ail doux maison, origan, poudre d'olives taggiasche, zestes de citron, huile d'olive à l'ail, aux herbes et au citron, basilic cristallisé

ETNA **16€**
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte de Campanie, spianata calabra, ricotta citronnée et poivrée, oignons rouges caramélisés et sésame noir

Ephémères

PORCA **18€**
Mozzarella fior di latte de Campanie, porchetta di Ariccia, pesto de fenouil, zestes d'orange, huile salmoriglio et amandes torréfiées

SOLE D'AUTUNNO **16€**
Crème de potimarron maison, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, pickles d'oignons, poudre d'olives noires et romarin



Végétarien

BAMBINI
Bambini

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

PIZZA TOPOLINO 7€
Pizza en forme de Mickey, sauce tomate, mozzarella et grana râpé
EXTRA Jambon blanc +2€

L'ORECCHIETTA CREMOSA 9€
Pâtes à la crème, jambon et grana râpé

L'ORECCHIETTA AL SUGO 7€
Pâtes à la sauce tomate et grana râpé
EXTRA Jambon blanc +2€

DOLCI
Dolci

♥ **TIRAMISÙ SICILIANO** — **8.5€**
Biscuits à la cuillère, café, crème de mascarpone, crème de pistache de Sicile et éclats de pistaches

♥ **DON CANNOLO** — **7€**
Tube de pâte frit, fourré à la crème de ricotta, crème de pistache ou crème de citron

MINI CANNOLO — **3.5€**
Tube de pâte frit, fourré à la crème de ricotta, crème de pistache ou crème de citron

LUMIA — **8€**
Panettone imbibé de limoncello, ganache citron, gelée de citron vert parfumée au gingembre

Mangia, vivi e futtitinni !



Nos adresses

NICUZZA · TRATTORIA DEL SUD
Barrière Judaïque
10-12 avenue de la République
33200 Bordeaux

NICUZZA · CORNER SICILIEN
L'Atelier des Citernes
45 rue de la Compagnie du Midi
33800 Bordeaux

@nicuzza.famiglia