

Entrée:

La Parmigiana Light alla Provola **€16.00**

Millefoglie di Melanzane al Forno, Salsa di Pomodoro, Basilico e colatura di Provola Affumicata
Millefoglie d'Aubergines au Four. Sauce de Tomate, Basilic et "Colatura" de Provola Fumée
Baked Eggplant Millefoglie, Tomato Sauce, Basil and Smoked Provola Sauce

Le Mozzarella in Carrozza Siciliane **€15.50**

Crocchette di Mozzarella ripiene con Acciughe, Pomodori Secchi e Scarola
Croquettes de Mozzarella farcies avec Anchois, Tomates Sechées et Scarole
Mezzarella Croquettes stuffed with Anchovies, Dry Tomatoes and Escarole

Il Carpaccio di Mare **€17.50**

Carpaccio di Polpo, Vinaigrette agli Agrumi, Sedano Fresco, Patate, Pepe Rosa e Prezzemalo
Carpaccio de Poulpe, Vinaigrette aux Agrumes, Céleri Frais, Pomme de Terre, Poivre Rose et Persil
Octopus Carpaccio, Citrus Vinaigrette, Fresh Celery. Potatoes, Pink Pepper and Parsley

Il Carpaccio di Manzo **€17.00**

Carpaccio di Manzo con Salsa al Tartufo, Nocciole Tostate, Rucola e Scaglie di Provolone Valpadana
Carpaccio de Boeuf, Sauce à la Truffe, Noisettes Grillées, Roquette et Flacons de Provolone Valpadana
Beef Carpaccio with Truffle Sauce, Toasted Hazelnuts, Rocket and Flakes of Provalone Valpadana

Il Tagliere di Salumi **€15.00**

Selezione di Salumi 100% Italiani
Sélection de charcuterie 100% Italienne
Italian Cold Cuts Platter

Burratina e Caponata **€16.00**

Burratina Affumicata, Foglie di Pane Croccante e Caponata Siciliana
Burratina Affumicata, Feuilles de Pain Croustillante et Caponata Sicilienne
Smoked Burratina, Crispy Bread Leaf and Sicilian Caponata

I Calamari Fritti **€17.50**

Calamari Panati e Fritti aromatizzati al Limone e Salsa Tartara
Calamars Panès et Frits parfumes au Citron et Sauce Tartare
Breaded and Fried Squids(flavored with Lemon) with Tartar Sauce

Quasi una Caprese **€15.50**

Mozzarella di Bufala D.O.P, Pomodorini al Gazpacho e Basilico
Mozzarella di Bufala D.O.P, Gazpacho de Tomates Cerises et Basilic
Mozzarella di Bufala D.O.P. Cherry Tomatoes Gazpacho and Basil

Antipasto della Casa (pour 2 p.p) **€26.00**

Antipasto Misto Secondola Fantasia della Chef
Antipasti mixte Selon la Fantaisie du Chef
Mixed appetizer according to the chef's imagination

Pasta:

La Lasagna Bianca **€18.50**

Lasagna alla Besciamella al Basilico, Mortadella, Mozzarella, Provala e Granella di Pistacchio
Lasagna è la Béchamel au Basilic. Mortadella, Mozzarella, Provola et Pistache en Poudre
Lasagna with Basil Béchamel, Mortadella, Mozzarella, Provola and Pistachio Powder

Gli Gnocchi agli Asparagi **€19.00**

Gnocchi di Patate, Asparagi Verdi, Salmone Affumicato e Porro
Gnocchi de Pomme de Terre, Asperges Verts. Saumon Fume et Poireau
Potato Gnocchi, Green Asparagus, Smoked Salmon and Leek

I Ravioli **€18.50**

Ravioli farciti di Melanzane e Provola alla salsa di Pomodorini, Burrata e Olio al Basilico fatto in casa
Ravioli farcis avec Aubergines et Provola à la Sauce de Tomates Cerises, Burrata et Huile au Basilic fait Maison
Aubergine and Provola Stuffed Ravioli with Cherry Tomato Sauce, Burrata and Home made Basil Bil

I Laganari Neri agli Scampi **€19.50**

Laganari Neri (al Nero di Seppia) con Crema di Zucchine profumata al Limone, Scampi e Mandorle
Laganari Noirs (à l'encre de Seiche) avec Creme de Courgettes parfumée au Citron, Scampi et Amandes
Black Laganari (with Cuttlefish ink) with Lemon flavoured Zucchini Cream, Scampi and Almonds

Orecchiette Datterino Giallo e Salsiccia **€19.00**

Orecchiette alla Salsa di Pomodoro Datterino Giallo, Salsiccia Italiana, Semi di Finocchio e Colatura di Scamorza Affumicata
Orecchiette à la Sauce de Tomate Datterino Jaune, Saucisse Italienne, Graines de Fenouil et "Colatura" de Scamorza Fumée
Orecchiette with Yellow Datterino Tomato Sauce, Italian Sausage, Fennel seeds and Smoked Scamorza "Colatura"

Le Trofie al Pesto Siciliano €18.00

Trofie al Pesto Siciliano (Peperoni, Pomodoro, Basilico e Ricotta), Pinoli, Cacioricotta e Pomodorini Confits

Trofie au Pesto Sicilien (Paivrons, Tomate, Basilic et Ricotta), Pignans de Pin, Cacioricotta et Tomates Cerises Confits

Trofie with Sicilian Pesto (Red Pepper, Tomato, Basil and Ricotta), Pin Nuts and Confit Cherry Tomatoes

Il Risotto agli Spinaci €19.50

Riso Carnaroli, Crema agli Spinaci, Tacchino Arrosto, Pomodori Secchi e Pangrattato Fritto

Riz Carnaroli, Creme aux Epinards, Dinde Rotie, Tomates Sechées et Chapelure Frites

Carnaroli Rice, Spinach Cream, Roasted Turkey, Dry Tomatoes and Fried Breadcrumbs

Pates Sans Gluten Disponibles avec un Supplement de 1.00€

Viande et Poisson:

Il Polpo Grigliato €26.50

Polpo Grigliato su Crema di Patate Dolci, Guancia Croccante e Asparagi saltati in Padella

Poulpe Grille sur Creme de Pomme de Terre Douces, Joue de Porc Croquant et Asperges Vertes Poelées

Grilled octopus, cream of Sweet Potato, Crispy Bacon and Sautéed Green Asparagus

Lo Spiedino Messinese €22.00

Spiedino Fantasia di Involtini alla Messinese, Guancia e Peperoni Craccanti

Brochette fantaisie de Roulade de Boeuf farcis au Chapelure Aromatise, Joue de Porc et Poivrons Croquants

Fancy skewer of "Bracirole Messinesi", Jowl Bacon and Crunchy Peppers

La Tagliata di Manzo €27.00

Entrecote di Manzo Rucola, Scaglie di Parmigiano Reggiano e Glassa di Aceto Balsamico

Entrecote de Boeuf, Roquette, Copeaux de Parmigiano Reggiano et glaçage de Vinaigre Balsamic

Beef Entrecote, Rocket, Parmigiano Reggiano Flakes and Balsamic Vinegar Glaze

Il Filetto di Branzino €25.50

Filetto di Branzino arrosto, Vellutata di Spinaci, Caponata Siciliana e Pane "Carasao"

Filet de Bar Poelè, Crème des Epinards, Caponata Sicilienne et Pain "Carasao"

Fillet of Sea Bass, Spinach Cream, Sicilian Caponata and "Carasao" Bread

Le Scaloppine alla Parmigiana €25.50

Scaloppine di Vitello gratinate al forno con Pomodoro, Mozzarella e Melanzane Fritte
Escalope de Veau gratinee au four avec Tomate, Mozzarella et Aubergines Frites
Baked Veal Escalopes with Tomato, Mozzarella and Fried Eggplant

Les Grandes Salades

Vegetariana €15.50

Salade Mixte. Roquette, Carottes. Salade Rouge. Tomates Cerises. Legumes Grilles, Mozzarella di Bufala, Crouton de Pain et Huile au Basilic fait Maison

Italiana €15.50

Salade Mixte, Roquette. Carottes, Salade Rouge, Tomates Sechées, Pignons de Pin, Copeaux de Parmigiano Reggiano, Glassa de Vinaigre Balsamic et Crouton de Pain

Saumon €17.00

Salade Mixte, Carottes, Roquette, Ciboulette, Ricotta, Saumon Fumé, Pesto Rouge et Amandes

Dinde €16.00

Salade Mixte, Carottes, Roquette. Dinde, Poireau, Crouton de Pain, Sauce Tartare et Copeaux de Parmigiano Reggiano