

Entrée:

La Parmigiana Light alla Provola €16.50

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 Mozzarelle in Carrozza al Tartufo €16.00

Crocchette di Mozzarella aromatizzate al Tartufo e Besciamella ai Funghi servite con Maionese al Tartufo

Croquettes de Mozzarella aromatisée à la Truffe et Bechamel aux Champignons servies avec Mayonnaise à la Truffe

Mezzarella Croquettes Truffle flavoured and Mushroom Bechamel served with Truffle Mayonnaise

L'Insalata di Polpo €17.50

Insalata di Polpo, piccoli cubi di Sedano e Patate, Emulsione al Limoncello e Pomodorini Confits

Salade de Poulpe, Petits cubes de Céleri et Pomme de Terre, Emulsion au Limoncello et Tomates Cerises Confits

Octopus Salade, small cubes of Celery and Potatoes, Limoncello Emulsion and Confits Cherry Tomatoes

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:

Le Orecchiette al Salmone €19.00

Orecchiette con crema di Cavolo Rosso, Salmone Affumicato, Mandorle Tostate e Polvere d'Arancia Candita

Orecchiette avec Creme de Chou Rouge, Saumon Fumè, Amandes Grillées et Poudre d'Orange Confit

Orecchiette with Red Cabbage cream, Smoked Salmon, Toasted Almonds and Candied Orange Powder

La Lasagna ai Funghi €18.50

Lasagna Bianca con Besciamella ai Funghi, Speck e Prezzemolo

Lasagna Blanche avec Bechamel aux Champignons, Speck et Persil

White Lasagna with Mushroom Bechamel, Speck and Parsley

Il Risotto Cacio e Pere €20.00

Riso Carnaroli aromatizzato al Tartufo, Pepe Nero, Cubi di Pere e Mantecatura con Pecorino Romano d.o.p

Riz Carnaroli aromatisé à la Truffe, Poivre Noire, Cubes de Poires poelée et Pecorino Romano d.o.p

Carnaroli Rice flavored with Truffle, Pan-fried Pears cubes and Pecorino Romano d.o.p

Le Fettuccine alla Palermitana €19.50

Fettuccine con Salsa di Pomodorini, Acciughe, Julienne di Finocchi, Uvetta e Pangrattato Tostato

Fettuccine avec Sauce de Tomates Cerises, Anchois, Julienne de Fenouil, Raisins Sultanina et Chapelure Frite

Fettuccine with Cherry Tomato Sauce, Anchovies, Fennel Julienne, Raisins and Toasted Breadcrumbs

Le Chicche al Gorgonzola €18.50

Chicche di Patate con Fonduta di Gorgonzola, Porro, Rucola e Noci

Chicche de Pomme de Terre avec Fondue de Gorgonzola, Poireau, Roquette et Noix

Potato Chicche with Gorgonzola Fondue, Leek, Rocket et Walnut

Gli Strozzapreti alla Zucca €19.50

Strozzapreti con Crema di Zucca, Scampi, Burrata Affumicata e Granella di Pistacchi

Strozzapreti avec Creme de Potiron, Scampi, Burrata Fumée et Pistache en Poudre

Strozzapreti with Pumpkin Cream, Shrimps, Smoked Burrata Cheese et Pistachio Powder

I Ravioli Broccoli e Salsiccia €19.00

Ravioli farciti al Formaggio con Broccoli, Salsiccia Italiana, Peperoncino e Provolone Valpadana D.o.p

Ravioli farcis au Fromage avec Broccoli, Saucisse Italienne, Piment et Provolone Valpadana d.o.p

Cheese stuffed Ravioli with Broccoli, Italian Sausage, Chili and Provolone d.o.p

Pates Sans Gluten Disponibles avec un Supplement de 1.00€

Viande et Poisson:

Il Polpo Grigliato €27.50

Polpo Grigliato su Crema di Zucca, Guanciale Croccante, Pannelle Palermitane e Colatura di Provola

Poulpe Grille sur Creme de Potiron, Joue de Porc Croquant, Pannelle Palermitane et Colatura de Provola

Grilled octopus, Pumpkin cream, Crispy Bacon, Pannelle Palermitane and Colatura di Provola

Lo Spiedino Messinese €23.00

Spiedino Fantasia di Involtini alla Messinese, Guanciale 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 Cunchy 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 €26.00

Filetto di Branzino in crosta di Patate Dolci, Crema di Broccoli e Caponata Siciliana

Filet de Bar en Croute de Pomme de Terre Douces, Creme de Broccoli et Caponata Sicilienne

Fillet of Sea Bass in a Sweet Potatoes Crust, Broccoli cream and Sicilian Caponata

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 €16.00

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 et Amandes

Hiver €15.50

Salade Mixte, Carottes, Roquette. Tomates Cerises, Fenouil, Poireau, Noix de Cajou, Gorgonzola et Crouton de Pain