



Molo53

ANTIPASTI MOLO53

Planche de charcuteries et fromages

€ 16.00

Sélection de charcuteries émiliennes de la maison "Villani" et de fromages siciliens accompagnés de crescenti (gnocco fritto)

Allergènes: *Gluten, Du lait, Des noisettes, Le dioxyde de soufre*

Typique sicilien

€ 14.00

Caponata sicilienne, bruschettes de tomate, bruschettes à la crème d'olives, fromages siciliens, tomates cerises séchées, olives assaisonnées



Allergènes: *Gluten, Du lait, Des noisettes, Céleri, Le dioxyde de soufre*

Mélange chaud

€ 13.00

Arancinette de saison, panelle artisanales au persil et à la menthe, croché au persil, frites

Allergènes: *Gluten, Oeuf, Du lait, Céleri*

Tuma et miel

€ 8.00

Tuma fraîche panée à la sicilienne accompagnée de miel mille fleurs

Allergènes: *Gluten, Oeuf, Du lait, Des noisettes, Le dioxyde de soufre*

Panier de Crescentine/Gnocco fritto

€ 6.00

Panier de crescentine ou de gnocco fritto pour accompagner tous les plats La crescentina (ou gnocco fritto) est une spécialité de pâte levée et frite, symbole de la cuisine émilienne, croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur.

Allergènes: *Gluten, Du lait, Le dioxyde de soufre*

Frites

€ 6.00

Vous pourrez choisir parmi : Frites dippers classiques Frites au citron et au poivre rose Frites à l'ail et au romarin

Allergènes: *Gluten*

Crevettes bardées

€ 13.00

Crevette bardée de fils de pommes de terre Agata et sauce au citron



Allergènes: *Gluten, Oeuf, Du lait, Palourdes*

Caponata sicilienne

€ 10.00

Aubergines frites, céleri, oignon, pulpe de tomate Rosso Gargano, câpres, basilic

Allergènes: *Céleri*

ANTIPASTI SPÉCIAUX MOLO 53

Cheesecake aux crevettes rouges

€ 18.00

Cheesecake à la française avec tartare de crevette rouge, crumble de taralli des Pouilles, gel d'Aperol Spritz et poudre de câpres



Allergènes: *Gluten, Crustacés, Oeuf, Du lait, Le dioxyde de soufre*

Carpaccio de Black Angus d'Irlande

€ 15.00

Black Angus irlandais légèrement fumé, gel d'orange, crème de pecorino romano D.O.C. et cacahuètes grillées

Allergènes: *Gluten, Cacahuètes, Du lait, Le dioxyde de soufre*

Trio de montanarine

€ 13.00

Sélection de trois montanarine : Montanarina Mortadella Favola haute qualité "Palmieri" et straciatella campana Montanarina avec jambon cru de Parme 36 mois "Villani" et parmigiano reggiano 24 mois Montanarina avec jambon cuit haute qualité "Villani" et mozzarella campana D.O.P

Allergènes: *Gluten, Du lait, Des noisettes, Le dioxyde de soufre*

Poulpe frit

€ 16.00

Poulpe de Méditerranée frit avec de la farine de riz, servi sur une crème de pois chiches aromatisés, gel de persil, olive taggiasca et poivron crusco



Allergènes: *Gluten, Des noisettes*

Tataki de thon € 17.00
Sélection de thon pané au sésame avec perles de soja et huile d'olive extra vierge.
Allergènes: *Poisson, Soja, Graines de sésame*

Saumon et mangue € 16.00
Saumon fumé norvégien, mesclun, gel de mangue, stracciatella des Pouilles et poudre de pistache.
Allergènes: *Poisson, Du lait, Des noisettes*

PIZZAS - LES TRADITIONNELLES

Pizza au saumon € 16.00
Fior di latte Campano I.G.P, saumon norvégien fumé, zeste de citron et lamelles d'amandes grillées.
Allergènes: *Gluten, Crustacés, Du lait*

Margherita 2.0 € 11.00
Mozzarella fior di latte I.G.P., tomates cerises confits, gel de datterino jaune, basilic frais, huile d'olive vierge extra.
Allergènes: *Gluten, Du lait*

Margherita € 8.00
Pulpe de tomate Rosso Gargano, fior di latte Campana I.G.P., basilic
Allergènes: *Gluten, Du lait*

Naples € 10.00
Pulpe de tomate Rosso Gargano, fiordilatte campanien IGP, anchois siciliens de haute qualité, basilic, huile d'olive extra vierge
Allergènes: *Gluten, Poisson, Du lait*

Rianata specia € 10.00
Sauce tomate des Pouilles 100 % italienne, anchois siciliens de haute qualité, tuma, saupoudrée de chapelure au caciocavallo, origan, huile au piment, huile à l'ail de Nubia
Allergènes: *Gluten, Poisson, Du lait*

Capricciosa	€ 15.00
Pulpe de tomate Rosso Gargano, fiordilatte Campano IGP, jambon cuit de haute qualité, artichauts, champignons, saucisses de Francfort et olives	
Allergènes: <i>Gluten, Du lait</i>	
Romana de haute qualité	€ 13.50
Pulpe de tomate Rosso Gargano, mozzarella fior di latte Campana I.G.P., jambon cuit Millefiori « Villani » de haute qualité (ajouté hors cuisson), huile d'olive vierge extra.	
Allergènes: <i>Gluten, Du lait</i>	
Quatre Saveurs	€ 14.50
Pulpe de tomate Rosso Gargano, fior di latte Campana IGP, jambon cuit de haute qualité et artichauts	
Allergènes: <i>Gluten, Du lait</i>	
Saucisse et friarielli	€ 15.00
Mozzarella fior di latte Campana I.G.P., saucisse « Azienda agricola Lo Curto », friarielli et huile d'olive extra vierge.	
Allergènes: <i>Gluten, Du lait</i>	
4 fromages	€ 14.00
Mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano 24 mois, provola, gorgonzola AOP.	
Allergènes: <i>Gluten, Du lait</i>	
Thon et oignon	€ 13.00
Sauce tomate des Pouilles 100 % italienne, mozzarella fior di latte de Campanie I.G.P., filets de thon sicilien à l'huile d'olive, oignon rouge, basilic et huile d'olive extra vierge.	
Allergènes: <i>Gluten, Poisson, Du lait</i>	
Nonna Gina	€ 13.00
Sauce tomate des Pouilles 100 % italienne, mozzarella fior di latte de Campanie I.G.P., aubergines frites, Parmigiano Reggiano 24 mois, basilic et huile d'olive extra vierge.	
Allergènes: <i>Gluten, Crustacés, Du lait</i>	
Cru	€ 16.00
Sauce tomate des Pouilles 100 % italienne, mozzarella fior di latte de Campanie I.G.P., jambon cru de Parme "Villani" 24 mois de haute qualité, copeaux de Parmigiano Reggiano 24 mois, basilic frais et huile d'olive extra vierge.	
Allergènes: <i>Gluten, Du lait</i>	

Calzone classique

€ 13.00

Fiordilatte campano IGP, jambon cuit de haute qualité Villani, huile d'olive extra vierge

Allergènes: *Gluten, Du lait*

PIZZAS À LA PALA

Sfincione 53

€ 15.00

Oignon blanc braisé, maquereau grillé et à l'huile, menthe poivrée, zeste de citron et mie aromatisée au caciocavallo

Allergènes: *Gluten, Poisson, Du lait*

Sfincione palermitain

€ 13.00

Sauce sfincione (oignon, anchois siciliens de haute qualité, concentré et salé de tomate Rosso Gargano) mie de pain frais aromatisée au caciocavallo, huile d'olive extra vierge

Allergènes: *Gluten, Poisson, Du lait*

Sfincione bagherese

€ 15.00

Oignon blanc mijoté, ricotta, tuma, anchois siciliens de haute qualité, mie de pain frais aromatisée au caciocavallo, origan et huile d'olive extra vierge

Allergènes: *Gluten, Poisson, Du lait*

Salami et gorgonzola

€ 14.50

Pulpe de tomate Rosso Gargano, fiordilatte campanien IGP, salami piquant, gorgonzola D.O.P, olives taggiasche et huile d'olive vierge extra

Allergènes: *Gluten, Du lait*

Végétarienne

€ 12.50

Pulpe de tomate Rosso Gargano, aubergines grillées, oignon rouge, champignons, poivrons sautés, huile d'olive extra vierge

Allergènes: *Gluten*

Sicily

€ 15.00

Crème d'aubergine, oignon caramélisé, champignons sautés, tomate confite, roquette, houmous de pois chiches et aubergines grillées

Allergènes: *Gluten*

Rose des vents

€ 16.50

Mozzarella fior di latte Campana I.G.P., tomates cerises rouges confits, pesto de basilic, brie à la cuisson, jambon cru 36 mois de haute qualité "Villani", basilic frais et huile d'olive extra vierge.

Allergènes: *Gluten, Du lait*

Levante

€ 15.00

Mozzarella fior di latte Campana I.G.P., pommes de terre au four, saucisse « Azienda agricola Lo Curto », poivre noir, basilic frais et huile d'olive extra vierge.

Allergènes: *Gluten, Du lait*

Scirocco

€ 15.50

Fior di latte Campana I.G.P. crescenza, jambon cuit de haute qualité « Villani », copeaux de chocolat 65 % et basilic.

Allergènes: *Gluten, Du lait*

Grecale

€ 18.00

Mozzarella fior di latte Campana I.G.P., stracciatella Campana, mortadelle de haute qualité, éclats de pistache, zeste de citron.

Allergènes: *Gluten, Du lait*

Ostro

€ 16.00

Fior di latte Campana I.G.P., tomates en tranches, anchois siciliens de haute qualité, oignon rouge, spianata piquante Villani, chapelure au caciocavallo

Allergènes: *Gluten, Du lait*

Maestrale

€ 16.00

Sauce tomate des Pouilles 100 % italienne avec nduja, mozzarella fior di latte de Campanie, tomates confites, salami piquant croustillant, huile d'olive extra vierge au piment.

Libeccio

€ 14.00

Mozzarella fior di latte Campana I.G.P., crème d'aubergines, aubergines grillées en tranches, tomate concassée, Parmigiano Reggiano 24 mois, origan, basilic, huile d'olive extra vierge.

Allergènes: *Gluten, Du lait*

Ponente € 16.00

Mozzarella fior di latte Campana I.G.P., provola, pesto de basilic, crème de courgettes, courgettes frites, basilic frais, huile d'olive extra vierge.

Allergènes: *Gluten, Du lait*

Tramontane € 17.00

Fior di latte Campana I.G.P., provola douce, radicchio, speck de haute qualité du Haut-Adige, gorgonzola D.O.P., noix.

Allergènes: *Gluten, Du lait, Des noisettes*

Trois tomates € 13.00

Fior di latte campano I.G.P, gel de tomate Rosso Gargano, tomates cerises confits et gel de datterino jaune et basilic

Allergènes: *Gluten, Du lait*

PIZZE - LE CROCCANTI

Tirreno € 17.00

Tomates cerises rouges confites, burrata de Campanie, jambon cru de Parme « Villani » 24 mois haute qualité, basilic et huile d'olive extra vierge.

Allergènes: *Gluten, Du lait*

Adriatique € 18.00

Stracciatella campana, mortadelle de haute qualité "Favola" de Palmieri, crème de pistache sicilienne, éclats de pistache sicilienne, basilic et huile d'olive extra vierge.

Allergènes: *Gluten, Du lait, Des noisettes*

Ionio € 17.00

Crème de tomates cerises jaunes, crescenza, anchois siciliens de haute qualité, artichauts grillés et poudre de citron amer.

Allergènes: *Gluten, Poisson, Du lait*

Méditerranéen € 15.00

Sauce de tomates cerises jaunes, tomates cerises confites, pesto de basilic, anchois siciliens, crescenza et amandes grillées

Allergènes: *Gluten, Poisson, Du lait, Des noisettes*

PIZZAS FRITES

Calzone frit à la palermitaine

€ 13.00

produit frit, jambon cuit de haute qualité "Villani" et fior di latte de Campanie I.G.P.

Allergènes: *Gluten, Crustacés, Du lait*

Calzone frit à la napolitaine

€ 16.00

Mozzarella fior di latte Campana I.G.P, ricotta sicilienne, Parmigiano Reggiano 24 mois, salami Napoli et basilic.

Allergènes: *Gluten, Crustacés, Du lait*

Calzone fritto à la mortadelle

€ 18.00

Fior di latte Campana I.G.P., mortadelle de haute qualité "Favola" de Palmieri, crème de pistache, éclats de pistache, stracciatella des Pouilles, basilic et huile d'olive extra vierge.

Allergènes: *Gluten, Crustacés, Du lait*

SCHIACCIATE

Saumon

€ 16.00

Focaccia avec saumon, stracciatella, roquette et poudre de citron

Allergènes: *Gluten, Poisson, Du lait*

Focaccia au jambon cuit

€ 14.00

Jambon cuit italien de haute qualité 'Millefiori Villani', fior di latte campanien I.G.P

Allergènes: *Gluten, Du lait*

Focaccia au jambon cru

€ 15.00

Tomates cerises confites, jambon cru de Parme 'Villani' de haute qualité, roquette et Parmigiano Reggiano 24 mois

Allergènes: *Gluten, Du lait*

Schiacciata garnie

€ 12.00

Tomate en tranches, tuma fraîche, anchois siciliens de haute qualité, origan, huile d'olive extra vierge

Allergènes: *Gluten, Poisson, Du lait*

Pizza sourire € 13.00
Jambon cru affiné 36 mois de haute qualité "Villani", burrata, tomates cerises confites, roquette et poudre de citron
Allergènes: *Gluten, Du lait*

Focaccia allégresse € 15.00
Speck du Haut-Adige, aubergines grillées, caciocavallo frais, pesto de basilic, mozzarella de bufflonne en tranches et menthe
Allergènes: *Gluten, Du lait*

DESSERTS MOLO53

Parfait aux amandes et chocolat 65% € 7.00
Le parfait aux amandes est un dessert semi-froid typique sicilien, caractérisé par un équilibre parfait entre l'onctuosité de la crème et le croquant du nougat aux amandes, avec un coulis de chocolat 65 % et un croquant aux amandes.

Allergènes: *Oeuf, Des noisettes*

Sorbet au citron € 4.00

Parfait aux amandes siciliennes € 7.00

Gâteau Mirò aux fruits rouges € 8.00
Granité aux fruits des bois, semifreddo au lait et génoise.
Allergènes: *Gluten*

glace au café € 5.00
glace artisanale au café avec crème de chocolat noir 50%

Semifreddo à la mangue € 8.00
Semifreddo à la mangue avec terre de chocolat et copeaux de noix de coco
Allergènes: *Gluten, Du lait*

BROWNIE'S À LA SICILIENNE

€ 8.00

Gâteau brownie aux fruits secs (pistaches, noisettes et amandes) et glace fior di latte. Le brownie est l'un des desserts les plus emblématiques et appréciés de la pâtisserie américaine, célèbre dans le monde entier pour sa texture unique et son intense saveur de chocolat.

Allergènes: *Gluten, Oeuf, Du lait, Des noisettes*

CHEESECAKE

€ 7.00

Préparation de cheesecake à la française, avec base de biscuit au beurre et sélection de toppings artisanaux

Allergènes: *Gluten, Oeuf, Du lait*

Affogato au café

€ 6.00

Glace fior di latte avec café chaud

Allergènes: *Soja, Du lait, Des noisettes*

Tarte Mirò au citron

€ 8.00

granité de citron, un semifreddo au citron et génoise.



Allergènes: *Gluten, Oeuf, Du lait*

PARFAIT SICILIEN

€ 6.00

Parfait artisanal à base de semifreddo de crème et d'œufs, avec pistache, noisette et chocolat fondu

BOISSONS

CAFÉTERIE

Décaféiné

€ 2.00

Café

€ 2.00

Américain

€ 3.00

Cappuccino	€ 3.50
Lait macchiato	€ 3.00
Thé chaud	€ 3.00
Double café	€ 4.00
Boissons sans alcool	
Eau plate	€ 2.00
Eau pétillante	€ 2.00
Coca-Cola	€ 3.50
Coca-Cola zéro	€ 3.50
Aranciata Tomarchio	€ 3.50
Chinotto Tomarchio	€ 3.50
Demi nature	€ 1.50
Demi pétillant	€ 1.50

Schweppes tonic	€ 3.00
-----------------	--------

Schweppes Lemon	€ 3.00
-----------------	--------

Schweppes soda	€ 3.00
----------------	--------

Fever Tree méditerranéenne	€ 4.00
----------------------------	--------

Fever Tree Indian	€ 4.00
-------------------	--------

Fever tree ginger	€ 4.00
-------------------	--------

Fever Tree Pink	€ 4.00
-----------------	--------

Jus de fruits	€ 3.50
---------------	--------

Thé à la pêche	€ 3.50
----------------	--------

Thé au citron	€ 3.50
---------------	--------

BIÈRE

Spina Bruno Ribadi blonde	€ 4.50
---------------------------	--------

Spina Bruno Ribadi ambrée	€ 4.50
---------------------------	--------

Menabrea strong

€ 4.00

Bière blonde double malt, une Strong Lager à basse fermentation avec un degré alcoolique de 8 % vol. Les caractéristiques de la Pils se fondent avec le degré alcoolique élevé pour donner naissance à la Strong de Birra Menabrea, une bière caractérisée par une couleur dorée et dotée d'une belle corpulence et d'un goût équilibré entre le doux et l'amer. Elle se caractérise par de fortes notes de malt et par une douceur initiale qui s'équilibre avec le bouquet final de houblon intense. C'est pourquoi nous vous suggérons de l'accompagner de charcuteries, de viandes rouges et de fromages affinés, en la conservant à une température de 6/8 °C.

Nastro Azzurro 00

€ 4.00

Ceres

€ 5.00

Ceres Strong Ale est une bière blonde double malt danoise produite par la Ceres Brewery d'Aarhus. Son nom fut choisi par le fondateur en 1856 pour honorer la déesse de la fertilité Cérès. Cette bière offre au nez un arôme fruité, presque vineux, et une note précise de malt.

Corona

€ 5.00

Elle présente un degré alcoolique de 4,5 % en volume et une couleur jaune paille, avec une mousse fine et évanescence. C'est une bière à la structure légère, avec de légères notes houblonnées et florales, ainsi qu'un léger arôme herbacé, à consommer à une température de 5 à 7 degrés.

Birra Messina Cristalli di sale

€ 5.00

Birra Messina à la grenade

€ 5.00

Birra Messina Notes de Grenade est une bière lager à basse fermentation avec 5 % d'alcool par volume, enrichie de jus de grenade (1 %), pensée pour le moment de l'apéritif.

Paulaner Lager

€ 6.00

Paulaner est une célèbre brasserie historique de Munich, en Allemagne, fondée en 1634 par les frères du couvent des Minimes. Elle est surtout connue pour sa Paulaner Weissbier, une bière de blé non filtrée, et pour la classique lager blonde Paulaner

Menabrea Bionda

€ 5.00

Bière blonde à basse fermentation, au typique coloris blond et à la mousse dense et persistante, réalisée avec les meilleures matières premières : malt, maïs, houblon, eau. Avec ses 4,80 % vol., c'est la bière parfaite pour accompagner non seulement une délicieuse pizza, mais aussi des crustacés et des légumes. La Bionda de Menabrea est une bière caractérisée par un arôme doux et équilibré, par une saveur pleine qui s'accorde parfaitement avec différents types d'accords et qui se déguste au mieux à une température de 6/8 °C. Le résultat d'une recette traditionnelle transmise de génération en génération.

Menabrea Rossa

€ 5.00

De basse fermentation et à double malt, avec un degré alcoolique de 7,50 % vol., la Rossa est une spécialité de Birra Menabrea caractérisée par une mousse abondante et persistante, par l'arôme inconfondable de malt torréfié et de sucre de canne qui lui confèrent sa couleur rouge typique. Son équilibre doux, tendant vers le sucré, et son corps structuré en font une bière adaptée à des accords particuliers : excellente servie fraîche, à une température de 6/8° C, accompagnée de viandes rouges, de fromages et de desserts au cacao.

Amers

Amaro del capo

€ 4.50

Jägermeister

€ 4.50

Petrus

€ 5.00

Amara

€ 4.50

Amacardo

€ 4.50

Unique

€ 5.00

Grappa Nardini

€ 7.00

SHOT

Shot classique	€ 3.00
----------------	--------

Shot premium	€ 5.00
--------------	--------

Rhum et whisky

Portion de rhum	€ 6.00
-----------------	--------

Portion de rhum premium	€ 8.00
	€ 10.00

Portion de whisky	€ 6.00
-------------------	--------

Portion de whisky premium	€ 8.00
	€ 10.00

EAUX-DE-VIE DE MARC

903 barricata	€ 4.50
---------------	--------

903 typique	€ 4.50
-------------	--------

Nardini	€ 6.00
(réserve 3 ans)	

Nardini	€ 6.00
(Eau de cédrat)	

Grappa 903

€ 7.00

VINS

ROSÉ

Cusumano Ramusa

€ 30.00

Le Ramusa est un vin rosé sicilien très frais et élégant, né dans la Tenuta Ficuzza de Cusumano Il s'agit d'un vin rosé élaboré à partir de raisins 100 % Pinot Noir, élevé en cuve inox pendant 6 mois sur lies fines. Grâce à sa position géographique, il bénéficie d'une grande minéralité et d'un fort arôme de fraises des bois et de rose. En bouche, il est harmonieux, délicat et subtil, avec une finale sapide.

Morgante Rosè

€ 30.00

Nero d'Avola - Sicile DOC

Salier de la Tour

€ 23.00

Syrah-Sicile DOC

Arrêt des trois saints

€ 38.00

Morgante Rosè

€ 30.00

Le Rosé de Morgante est un vin rosé Sicilia DOC produit en pureté à partir de raisins Nero d'Avola dans le territoire de Grotte, dans la province d'Agrigente

VINS BLANCS

Verre de vin blanc

€ 6.00

Verre de vin blanc

Verre de vin blanc Premium

€ 8.00

Verre de vin blanc Premium

TINKITE' FEUDO ARANCIO

€ 20.00

Vin blanc pétillant à base de raisins Grillo - DOC sicilien

ANGIMBE' - CUSUMANO

€ 26.00

Chardonnay et Sauvignon Blanc - Sicile DOC

CAVALLO DELLE FATE- Tenuta Regaleali

€ 27.00

Grillo-Sicile DOC

LEONE-Tenuta Regaleali

€ 27.00

Assemblage aromatique-Sicilia DOC C'est la somme de la fraîcheur aromatique des raisins blancs cultivés en haute colline, jusqu'à atteindre 900 mètres d'altitude : principalement Catarratto, en assemblage avec Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Traminer et Moscato, pour conférer au vin structure, aromaticité et acidité. Un Lion, symbole de l'histoire de la famille.

TEREBINTO-Planeta

€ 26.00

Grillo-Sicile DOC

ALASTRO Planeta

€ 28.00

Grecanico-Sicilia DOC Jaune paille avec des reflets verdâtres. Arômes de melon blanc mûr et de pêche blanche de l'Etna ; suivent des sensations douces, presque de chocolat et de meringue : une composante minérale apparaît peu à peu dans le vin. Le palais est fin, pas trop volumineux mais ample et étonnamment souple. Une belle acidité en exalte la fraîcheur. Finale inattendue avec le retour de notes florales intenses.

PASSULUNA-Nicosia

€ 23.00

Débordant d'arômes et de saveurs, Passuluna renferme toute la chaleur, la luminosité et l'exubérance de la nature sicilienne. Un blanc d'une grande concentration aromatique, qui de cette île au centre de la Méditerranée, terre d'une beauté éblouissante, de vignes ensoleillées et de cépages précieux, restitue les parfums et les sensations les plus intenses. Assemblage de cépages autochtones Insolia et Zibibbo (ou Moscato d'Alessandria), il séduit par son bouquet enivrant de notes florales et de nuances de cédrat, de fruits exotiques, d'épices et de miel. En bouche, le goût est frais, ample et enveloppant, d'une grande sapidité et d'une rare agréable sensation.

HYBLA GRILLO-Nicosia

€ 26.00

Grillo biologique-Sicilia DOC Un vin blanc séduisant produit par vinification en pureté de raisins Grillo sélectionnés, variété autochtone sicilienne parmi les plus prisées. Couleur jaune paille intense, il exprime au nez des notes fruitées fragrant et des arômes de maquis méditerranéen, comme la menthe et l'ortie. En bouche il révèle une grande fraîcheur et une saveur ample, et séduit par sa caractéristique empreinte saline et son excellente persistance.

Donna Fugata Etna blanc

€ 32.00

L'Etna Bianco Sul Vulcano de Donnafugata est un vin blanc sicilien au caractère unique, produit avec des raisins Carricante cultivés à 730-750 m d'altitude sur les sols volcaniques du versant nord de l'Etna. Cet Etna DOC, élevé en barriques de chêne français, reflète parfaitement l'âme volcanique du territoire.

Donna Fugata Sur Sur

€ 28.00

SurSur de Donnafugata est un vin blanc Sicilia DOC qui interprète avec fraîcheur le cépage Grillo. Son nom, qui signifie « grillon » en arabe ancien, évoque la Sicile et son histoire. Les raisins proviennent de vignobles situés dans le sud-ouest de la Sicile, notamment du domaine de Contessa Entellina.

Cavallo delle fate Tenuta Regalerai

€ 30.00

Variété ancienne, croisement de Catarratto et de Zibibbo, pour un vin à l'aromaticité concentrée et à la complexité. À Regaleali, le Grillo est cultivé sur la colline à côté de Case Vecchie. Nous essayons de jouer sur les différents temps de récolte : une partie en avance, pour obtenir fraîcheur et minéralité, et le reste pour apporter structure et corps. Tout comme dans les contes, « Il était une fois », et il y a encore, le Cavallo delle Fate.

Leone Tenuta Regalerai

€ 27.00

Assemblage aromatique

Kike Di Cantina Fina

€ 28.00

Assemblage aromatique

Machisè de Cantina Fina

€ 20.00

Des variétés autochtones siciliennes, une fermentation soignée en autoclave à basse température confère à ce vin une vivacité et une fraîcheur particulières.

Curu Musanegra

€ 20.00

Catarratto, les raisins sont vinifiés dans des cuves en acier thermorégulées à 15 °C. À la fin de la fermentation et après la filtration, l'élevage se poursuit dans des cuves en acier thermorégulées. Avant la mise en bouteille, le produit est soumis à une seconde refermentation dans de petites autoclaves, selon la méthode Martinotti – Charmat, afin d'obtenir un vin pétillant à une pression d'environ 2 atmosphères.

I Magredi € 23.00

Pinot grigio, Se présente cristallin, d'une couleur jaune paille intense. Au nez, il exprime des arômes de fleurs blanches, de foin sec, de pomme, de poire et des notes de fruits tropicaux. Il se révèle souple et extrêmement équilibré.

Vinification Le raisin est foulé et pressé. Le jus est laissé au repos au froid avant la fermentation. Élevage Élevage en cuves d'acier. Conseil Éviter que la bouteille subisse des variations de température excessives. Il est recommandé de ne pas laisser le produit trop longtemps au réfrigérateur.

Altamora-Etna Bianco € 28.00

Cusumano - Lucido € 26.00

Cusumano-Shamaris € 26.00

Le Shamaris de Cusumano est un vin blanc Sicilia DOC 100 % Grillo, caractérisé par un degré alcoolique de 13 % vol, frais et savoureux, né sur les collines de la Tenuta Monte Pietroso à Monreale (PA).

Fina Kebrilla € 28.00

Le Kebrilla de Cantine Fina est un vin blanc sicilien DOC à base de raisins Grillo en pureté, caractérisé par des notes iodées marquées, de la fraîcheur et une forte sapidité méditerranéenne. Caractéristiques principales Cépage : 100 % Grillo, cultivé en Sicile occidentale (Marsala/Trapani) à une altitude comprise entre 150 et 450 mètres. Vinification et élevage : fermentation à 80 % en cuve inox et à 20 % en barrique, avec un affinage ultérieur de trois mois en bouteille. Degré alcoolique : 13,5 % vol. Examen visuel : couleur jaune paille avec de légers reflets dorés. Profil olfactif : bouquet intense avec des notes de fleur d'oranger, d'écorce d'agrumes, de pêche blanche et des rappels marins et iodés typiques. Profil gustatif : en bouche, il est frais, très sapide, juteux, de corps moyen et avec une finale persistante liée à la brise marine.

Fina Kikè € 28.00

Le Kikè des Cantine Fina est un vin blanc IGP Terre Siciliane renommé, caractérisé par une forte identité aromatique, de la fraîcheur et un profil marqué par des notes de fruits confits et d'épices. Caractéristiques principales Dénomination : Terre Siciliane IGP Cépages : 90 % Traminer Aromatico et 10 % Sauvignon Blanc Zone de production : Sicile occidentale, avec des vignobles situés à environ 500 mètres au-dessus du niveau de la mer Degré alcoolique : 13,5 % vol

Fina-Makisè (Frizzante) € 28.00

Miral-Grillo € 20.00

Miral-Chardonnay	€ 20.00
-------------------------	---------

Cheval des fées	€ 30.00
------------------------	---------

Lion	€ 25.00
-------------	---------

I Magredi-Pinot Grigio	€ 24.00
-------------------------------	---------

I Magredi-Traminer	€ 24.00
---------------------------	---------

On perçoit des notes de rose jaune fanée, de fleurs blanches, d'agrumes, de litchi, avec des touches de cannelle et de safran. Il se montre souple, équilibré et doté d'un bon corps.

Morgante blanc	€ 30.00
-----------------------	---------

Bianco di Morgante est un vin blanc obtenu par la vinification de raisins rouges. D'un doré pâle avec de légers reflets verdâtres, il présente la trame tannique typique d'un rouge, accompagnée d'une acidité équilibrée, d'une note fruitée et d'une finale persistante.

Feudo arancio-Tinchitè	€ 20.00
-------------------------------	---------

Giulia espiègle	€ 18.00
------------------------	---------

VINS ROUGES

Verre de vin rouge Premium	€ 8.00
-----------------------------------	--------

Verre de vin rouge Premium

Cusumano - Syrah	€ 28.00
-------------------------	---------

Syrah-Sicile DOC

Cusumano - Desueri	€ 28.00
Nero d'Avola et Syrah - Sicile DOC	
Cusumano - Benurìa (Assemblage de Nero d'Avola et Syrah)	€ 34.00
Etna Rossa-Alta Mora	€ 32.00
Nerello mascalese-Etna DOC	
Fina - Nero d'Avola	€ 28.00
Fina - Syrah	€ 26.00
Terres Siciliennes IGT	
Valle dell'Acate - Frappato DOC	€ 32.00
Valle dell'Acate - Cerasuolo di Vittoria	€ 34.00
MORGANTE Rosso	€ 28.00
Nero d'Avola-Sicile DOC Le Nero d'Avola Sicilia DOC du domaine Morgante est un vin rouge sicilien frais et équilibré, produit avec des raisins Nero d'Avola en pureté dans la région d'Agrigente (à Grotte).	
Fina-Perricone	€ 28.00
Terre Siciliane IGT	
Fina-Merlot	€ 26.00
Terre Siciliane IGT	
Nicosia - Vulka Etna Rouge	€ 30.00
Etna DOC	

Nicosia-Passicato	€ 28.00
Etna DOC	
Altamora -Etna Rosso	€ 36.00
Cusumano-Disueri	€ 34.00
Cusumano-Benuara	€ 32.00
Cusumano-Nero D'Avola	€ 24.00
Donnafugata-Cerasuolo di Vittoria - Flora Mumdi	€ 24.00
Donna Fugata- Bell'assai (Frappato)	€ 24.00

Bulles

Miol	€ 22.00
Prosecco D.O.C. millésimé	
Prior	€ 24.00
Prosecco supérieur D.O.C.G. Brut millésimé	
Audens Le Marchesine Franciacorta	€ 38.00
Dosage zéro	
Nitens Le Marchesine Franciacorta	€ 38.00
Brut	

Brigantia Le Marchesine Franciacorta	€ 43.00
Satèn	
Artio Le Marchesine Franciacorta	€ 43.00
Rosé	
Brut 700 Cususmano	€ 40.00
Vin mousseux méthode classique	
Pas Dosé Cantina Fina	€ 30.00
Vin mousseux méthode classique	
Moët & Chandon	€ 80.00
TRE SANTI - NICOSIA	€ 38.00
Vin mousseux DOC Etna	
Rose-Sosta dei tre santi	€ 35.00
Méthode classique	
Tre santi- Nicosia	€ 38.00
Vin mousseux DOC Etna	
Ca del Bosco Cuvée Prestige	€ 70.00
Valdo Original	€ 18.00
vin pétillant	
Brigantia (Millesimato)	€ 43.00

Valdo Aquarius (Blanc de Blancs)	€ 23.00
---	---------

Aquarius Rosé	€ 23.00
----------------------	---------

Valdo Iki	€ 18.00
------------------	---------

Planeta Bulles	€ 22.00
-----------------------	---------

COCKTAIL

SANS ALCOOL	€ 6.00
--------------------	--------

Cocktail sans alcool de la maison avec fruits frais, jus et soda

Spritz-Aperol Spip	€ 8.00
---------------------------	--------

Aperol, prosecco et soda

Campari Spritz	€ 9.00
-----------------------	--------

Campari, prosecco et soda

Hugo Spritz	€ 10.00
--------------------	---------

Liqueur de sureau, prosecco, soda et menthe Le Hugo Spritz est un cocktail alcoolisé léger et rafraîchissant à base de Prosecco, de sirop de fleurs de sureau, de soda (ou seltz) et de feuilles de menthe fraîche. Origine et histoire Naissance : Il a été imaginé en 2005 par le barman Roland Gruber dans un bar de Naturno, dans le Haut-Adige. Évolution : À l'origine, il était préparé avec un sirop de mélisse, puis remplacé par le plus courant et floral sirop de sureau

Americano	€ 10.00
------------------	---------

Bitter, vermouth rouge et soda L'Americano est un cocktail italien classique à l'apéritif, d'un rouge vif. Il a un goût unique qui unit les notes douces du vermouth à l'amertume du bitter, rendu frais et légèrement pétillant par l'eau de seltz ou le soda

Negroni	€ 12.00
Gin, bitter et vermouth rouge Le Negroni est un célèbre cocktail alcoolisé au goût prononcé, sec et amer. Il se prépare en mélangeant à parts égales du gin, du vermouth rouge et du bitter. Il se sert frais dans un verre avec des glaçons et une tranche d'orange	
Negroni sbagliato	€ 12.00
Bitter, vermouth rouge et prosecco. Le Negroni Sbagliato est un célèbre cocktail alcoolisé italien à l'apéritif, né comme variante plus légère et pétillante du classique Negroni grâce au remplacement du gin par du vin mousseux brut ou du prosecco	
Gin tonic	€ 10.00
Gin et eau tonique	
Gin tonic premium	€ 14.00
Gin premium et eau tonique premium	
Vodka tonic	€ 10.00
Vodka et eau tonique	
Moscow mule	€ 10.00
Vodka, bière de gingembre et citron vert	
Mojito	€ 10.00
Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe et soda	
Pina colada	€ 10.00
Rhum, ananas et noix de coco	
Sex on the beach	€ 10.00
Vodka, pêche, orange et cranberry	
Margarita	€ 10.00
Tequila, triple sec et lime	

Paloma € 10.00
Tequila, citron vert et soda au pamplemousse

Pornstar Martini € 12.00
Vodka, fruit de la passion, vanille et prosecco

Espresso Martini € 12.00
Vodka, café espresso et liqueur de café

Gin Hendrick's € 14.00
GIN HENDRICK'S : UNE EXPÉRIENCE INSOLITE POUR LES ESPRITS LIBRES Hendrick's est un gin dry écossais au caractère unique et inimitable. Produit en petits lots avec une infusion de concombre et de pétales de rose, le Gin Hendrick's se distingue par son goût extraordinairement rafraîchissant et floral. Notes de dégustation : Cristallin et délicat, au nez il offre un bouquet aromatique avec des notes de genièvre, de coriandre, d'agrumes et une touche florale de rose et de concombre. En bouche, il est doux et équilibré, avec une finale longue et rafraîchissante. Pourquoi le choisir : Un gin pour ceux qui recherchent une expérience gustative hors du commun. Parfait pour un Gin Tonic classique avec du concombre ou pour expérimenter des cocktails créatifs. Récompenses : - Médaille d'argent (San Francisco World Spirits Competition)

Gin Mare € 14.00
Gin Mare est un gin méditerranéen aromatisé avec cinq botaniques principales qui évoquent la culture méditerranéenne : basilic d'Italie, thym de Turquie, romarin de Grèce, agrumes d'Espagne et l'olive Arbequina, culture typique de la Catalogne.

Gin Portofino € 14.00
Le Portofino Dry Gin renferme 21 botaniques, chacune soigneusement sélectionnée pour ses propriétés aromatiques naturelles : genièvre, citrons, lavande, romarin, marjolaine, sauge, iris, rose, combinés à des ingrédients locaux, complètent la recette secrète de notre gin.

ENTRÉES DU JOUR

Planche de charcuteries et fromages € 16.00
Sélection de charcuteries émiliennes de la maison "Villani" et de fromages siciliens accompagnés de crescenti (gnocco fritto)

Allergènes: *Gluten, Du lait, Des noisettes, Le dioxyde de soufre*

Cheesecake aux crevettes rouges

€ 18.00

Cheesecake à la française avec tartare de crevette rouge, crumble de taralli des Pouilles, gel d'Aperol Spritz et poudre de câpres



Allergènes: *Gluten, Crustacés, Oeuf, Du lait, Le dioxyde de soufre*

Typique sicilien

€ 14.00

Caponata sicilienne, bruschettes de tomate, bruschettes à la crème d'olives, fromages siciliens, tomates cerises séchées, olives assaisonnées



Allergènes: *Gluten, Du lait, Des noisettes, Céleri, Le dioxyde de soufre*

Trio de montanarine

€ 13.00

Sélection de trois montanarine : Montanarina Mortadella Favola haute qualité "Palmieri" et stracciatella campana Montanarina avec jambon cru de Parme 36 mois "Villani" et parmigiano reggiano 24 mois Montanarina avec jambon cuit haute qualité "Villani" et mozzarella campana D.O.P

Allergènes: *Gluten, Du lait, Des noisettes, Le dioxyde de soufre*

Fleurs de courgette avec mozzarella et anchois

€ 13.00

Fleurs de courgette avec mozzarella et anchois avec sauce de courgettes et sauce de Parmigiano Reggiano 24 mois

Tataki de thon

€ 17.00

Sélection de thon pané au sésame avec perles de soja et huile d'olive extra vierge.

Allergènes: *Poisson, Soja, Graines de sésame*

Carpaccio d'espadon avec melon cantaloup, gel de mandarine et amandes grillées

€ 14.00

Carpaccio d'espadon avec melon cantaloup, gel de mandarine et amandes grillées

Crevettes bardées

€ 13.00

Crevette bardée de fils de pommes de terre Agata et sauce au citron



Allergènes: *Gluten, Oeuf, Du lait, Palourdes*

Caponata sicilienne

€ 10.00

Aubergines frites, céleri, oignon, pulpe de tomate Rosso Gargano, câpres, basilic

Allergènes: Céleri

Fleurs de courgette avec mozzarella et anchois

€ 13.00

Fleur de courgette farcie de mozzarella, d'anchois avec crème de courgettes et parmesan reggiano



Allergènes: Gluten, Oeuf, Du lait

Huîtres (à l'unité)

€ 3.00



Allergènes: Palourdes

Saumon fumé straciatella

€ 16.00

Saumon fumé de Norvège, straciatella des Pouilles, pistache, mesclun, et sauce à la mangue

Salade composée

€ 10.00

Salade composée - carottes - tomates cerises - chou blanc.

Assortiment chaud

€ 13.00

Arancinette de saison, panelle, crocché, frites

Frites

€ 6.00

Bruschetta tomate et basilic

€ 8.00

Crevette marinée de la Méditerranée avec huile d'olive extra vierge et zeste de citron

€ 20.00

Crevette marinée de la Méditerranée avec huile d'olive extra vierge et zeste de citron



Allergènes: Crustacés

Carpaccio de Black Angus d'Irlande avec gel d'oranges, crème de pecorino et cacahuètes € 15.00

Salade joyeuse € 12.00
Salade joyeuse avec tomates cerises, carottes et cantaloup (melon brodé)

Montanarina tomate et stracciatella € 8.00
Montanarina avec tomates cerises confites, anchois de la Méditerranée et stracciatella des Pouilles.
Allergènes: *Gluten, Poisson, Du lait*

Calamars frits avec sauce crémeuse au citron € 15.00
Calamar frit dans de l'huile de tournesol, semoule et farine, avec une mayonnaise crémeuse au citron.



Allergènes: *Gluten, Poisson*

PLATS DU JOUR

Tonnarello frais à la marinara € 23.00
Busiata fraîche à la marinara (poulpe, crevette, calamars) avec poudre de câpres et crumble d'olives noires
Allergènes: *Gluten, Crustacés*

Paccheri aux crevettes, tomates cerises et poudre de pistache € 24.00

Busiata à la crème de courgettes et guanciale € 22.00
Busiata fraîche avec crème de courgettes et basilic, guanciale croustillant et stracciatella de bufflonne
Allergènes: *Gluten*

Tonnarello citron et bottarga € 26.00
Tonnarello frais avec beurre, citron, basilic et poudre de bottarga
Allergènes: *Gluten, Poisson, Du lait*

Paccheri à la sérieole

€ 23.00

Paccheri frais avec sérieole, tomates cerises multicolores, crumble de pain et olives noires



Allergènes: *Gluten, Poisson*

PLATS DU JOUR

Poulpe rôti avec pommes de terre et tomates cerises confites, et sauce teriyaki artisanale

€ 23.00



Tagliata de Black Angus Irlande premium avec salade joyeuse

€ 24.00

Roulé d'espadon avec salade joyeuse

€ 20.00

une tranche d'espadon roulée avec à l'intérieur de l'oignon étuvé, de la mie de pain, des raisins secs, des pignons de pin et du zeste d'orange et de citron.

Crevettes et calamars grillés

€ 23.00

Grosses crevettes et calamars rôtis servis avec une salade mixte

Anatra 2.0

€ 20.00

Canard cuit à basse température et sauté à la poêle avec crème d'oranges et pommes de terre au four

SCHIACCIATA ET PIZZA PAUSE DÉJEUNER

Pizza 1

€ 15.00

Focaccia avec aubergines grillées, brie, caciottina et speck du Haut-Adige

Pizza 2	€ 13.00
Mozzarella de Campanie, tomate San Marzano Rosso Gargano, brie, aubergines frites, pesto de basilic et amandes	

Pizza 3	€ 15.00
Schiacciata avec fior di latte de Campanie, speck du Haut-Adige, Piacentinu Ennese, gel de figues fraîches	

Allergènes: *Gluten, Du lait*

Focaccia au jambon cru	€ 15.00
Tomates cerises confites, jambon cru de Parme 'Villani' de haute qualité, roquette et Parmigiano Reggiano 24 mois	

Schiacciata jambon cuit	€ 14.00
Jambon cuit 'Millefiori Villani' de haute qualité, mozzarella fior di latte Campana	

Schiacciata cunsata	€ 12.00
Tomate en tranches, primo sale sicilien, anchois siciliens de haute qualité, origan, sel et huile d'olive extra vierge	

Focaccia au saumon	€ 16.00
Saumon fumé de Norvège, stracciatella des Pouilles, roquette et poudre de citron	

Allergènes: *Gluten, Poisson, Du lait*

BOISSONS

Libeccio	€ 5.00
-----------------	--------

Levante	€ 5.00
----------------	--------

Zéphyr	€ 5.00
---------------	--------

Campari soda

€ 5.00

Le Campari est une célèbre boisson alcoolisée italienne d'un rouge vif et au goût typiquement amer. Caractéristiques principales Type : C'est un bitter (une liqueur à base de plantes). Goût : Il est intense, amer, avec des notes d'herbes, de plantes aromatiques et de fruits. Degré alcoolique : Généralement autour de 25 % vol. Recette : Elle est secrète et basée sur une infusion dans l'eau et l'alcool. Histoire et origine Naissance : Il a été inventé en 1860 par Gaspare Campari à Novara. Diffusion : Son fils Davide a rendu la marque célèbre dans le monde entier et symbole de l'apéritif italien.

Sans alcool

€ 6.00

AMERICANO

€ 10.00

Amer, Campari, vermouth rouge et soda

APEROL SPRITZ

€ 10.00

Aperol, prosecco et soda

BOULEVARDIER

€ 12.00

whisky, Campari amer, vermouth rouge

CAMPARI SPRITZ

€ 11.00

Prosecco, Campari, soda

COSMOPOLITAN

€ 12.00

vodka, cointreau, jus de citron, jus/sirop de canneberges

DRY MARTINI

€ 12.00

gin, sec, vermouth

ESPRESSO MARTINI

€ 12.00

vodka, kalhua, sirop de sucre, espresso ristretto

GIN BASIL SMASH

€ 12.00

gin, jus de citron, sirop de sucre, feuilles de basilic

GIN TONIC TANQUERAI	€ 12.00
GIN TONIC PREMIUM	€ 15.00
LIMONCELLO SPRITZ	€ 10.00
LONDON MULE gin, bière de gingembre, jus de citron vert	€ 12.00
LONG ISLAND ICED TEA rhum, triple sec, tequila, gin, vodka, jus de citron, sirop de sucre, topping Coca-Cola	€ 12.00
MANHATTAN whisky, sirop de sucre, angostura	€ 10.00
MARGARITA tequila, triple sec, jus de citron	€ 12.00
NEGRONI SBAGLIATO amer, Campari, vermouth rouge, prosecco	€ 12.00
MITO Campari amer, vermouth rouge	
MOJITO Rhum Havana 3, citron vert, sucre de canne, jus de citron vert, soda, menthe	€ 11.00
MOSCOW MULE Vodka, bière de gingembre et jus de citron vert	€ 10.00

OLD FASHIONED	€ 12.00
whiskey, sirop de sucre, angostura	
NEGRONI	€ 12.00
Gin, bitter et vermouth rouge, Campari	
HUGO SPRITZ	€ 12.00
Liqueur de sureau, prosecco, soda et menthe	
Spritz japonais	€ 10.00
SPRITZ PASSION	€ 10.00
prosecco, passoa, sirop de fruit de la passion, soda au citron	
PORNSTAR MARTINI	€ 14.00
vodka aromatisée à la vanille, Passoa, sirop au fruit de la passion, shot de prosecco à part	
PINA COLADA	€ 10.00
rhum blanc, liqueur de coco, jus d'ananas	
PALOMA	€ 11.00
tequila, soda au pamplemousse, jus de citron vert	
SEX ON THE BEACH	€ 8.00
vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, sirop de grandine	
SOUTH SIDE	€ 12.00
Virgin Mojito	€ 10.00

UNICO SOUR	€ 12.00
Amaro unico, jus d'orange, jus de citron, sirop de sucre, tabasco, soda au pamplemousse	
VODKA TONIC	€ 12.00
VODKA MARTINI	€ 12.00
VODKA SOUVER	€ 12.00
WHISKEY SOUR	€ 12.00
SHOT	€ 3.00
VERRE DE VIN ROUGE	€ 8.00
CHARDONNAY	€ 20.00
TINKITE' FEUDO ARANCIO	€ 20.00
Vin blanc pétillant à base de raisins Grillo - DOC sicilien	
MADAMAROSE' SAILLIER DE LA TOUR	€ 22.00
Vin rosé sicilien DOC élaboré à partir de raisins Syrah en pureté	
VALDO AQUARIUS ROSE BRUT	€ 20.00
Vin mousseux de raisins vénètes	
VALDO ORIGINE SPUMANTE BRUT	€ 18.00
Vin mousseux brut élaboré selon la méthode Charmat à partir de raisins blancs vénètes	

VALDO AQUARIUS BLANC DE BLANCS € 20.00

Vin mousseux élaboré selon la méthode Charmat à partir de raisins vénètes

TRE SANTI - NICOSIA € 38.00

Vin mousseux DOC Etna

BIÈRE 00 (PERONI) € 5.00

CERES € 5.00

CORONA € 5.00

BIRRA MESSINA - CRISTAUX DE SEL € 5.00

Eau plate et pétillante € 3.50

ANTIPASTI DE LA TERRASSE

Planche de charcuteries et fromages € 16.00

Sélection de charcuteries émiliennes de la maison "Villani" et de fromages siciliens accompagnés de crescenti (gnocco fritto)

Allergènes: *Gluten, Du lait, Des noisettes, Le dioxyde de soufre*

Cheesecake aux crevettes rouges € 18.00

Cheesecake à la française avec tartare de crevette rouge, crumble de taralli des Pouilles, gel d'Aperol Spritz et poudre de câpres



Allergènes: *Gluten, Crustacés, Oeuf, Du lait, Le dioxyde de soufre*

Trio de montanarine	€ 13.00
Sélection de trois montanarine : Montanarina Mortadella Favola haute qualité "Palmieri" et straciatella campana Montanarina avec jambon cru de Parme 36 mois "Villani" et parmigiano reggiano 24 mois Montanarina avec jambon cuit haute qualité "Villani" et mozzarella campana D.O.P	
Allergènes: <i>Gluten, Du lait, Des noisettes, Le dioxyde de soufre</i>	
Tataki de thon	€ 17.00
Sélection de thon pané au sésame avec perles de soja et huile d'olive extra vierge.	
Allergènes: <i>Poisson, Soja, Graines de sésame</i>	
Carpaccio d'espadon avec cantaloup, gel de mandarine et amandes	€ 14.00
 	
Allergènes: <i>Des noisettes</i>	
Crevettes bardées	€ 13.00
Crevette bardée de fils de pommes de terre Agata et sauce au citron	
	
Allergènes: <i>Gluten, Oeuf, Du lait, Palourdes</i>	
Caponata sicilienne	€ 10.00
Aubergines frites, céleri, oignon, pulpe de tomate Rosso Gargano, câpres, basilic	
Allergènes: <i>Céleri</i>	
Huîtres (à l'unité)	€ 3.00
 	
Allergènes: <i>Palourdes</i>	
Bruschetta tomate et basilic	€ 8.00
Bruschetta, saumon, straciatella et truffe	€ 13.00

Carpaccio de Black Angus d'Irlande avec gel d'oranges, crème de pecorino et amandes € 15.00

Saumon fumé norvégien, straciatella des Pouilles, sauce à la mangue et poudre de pistache € 16.00

Saumon fumé norvégien, straciatella des Pouilles, sauce à la mangue et poudre de pistache

Allergènes: *Poisson, Du lait*

Montanarina tomate et straciatella € 8.00

Montanarina avec tomates cerises confites, anchois de la Méditerranée et straciatella des Pouilles.

Allergènes: *Gluten, Poisson, Du lait*

Crevettes enrobées de pommes de terre € 13.00

Calamars frits € 15.00

avec une sauce crémeuse au citron

Fleurs de courgette avec mozzarella et anchois € 13.00

Fleurs de courgette avec mozzarella et anchois avec sauce de courgettes et sauce de Parmigiano Reggiano 24 mois

Tataki de thon € 17.00

Filet de thon pané au sésame blanc et noir sur avocat, gel de persil et perlage de soja

Allergènes: *Des noisettes, Graines de sésame*

Frites € 6.00

Assortiment frit € 13.00

Arancinette de saison, panelle, crocché, frites

Assortiment de charcuteries et fromages € 16.00

Sélection de charcuteries "Villani" et de fromages siciliens accompagnés de crescenti

Crevette rouge marinée (4 pièces)

€ 20.00

Crevette rouge de Méditerranée marinée à l'huile d'olive extra vierge et zeste de citron



Allergènes: Crustacés

PLATS PRINCIPAUX TERRASSE

Typique sicilien

€ 14.00

Caponata sicilienne, bruschettes de tomate, bruschettes à la crème d'olives, fromages siciliens, tomates cerises séchées, olives assaisonnées



Allergènes: Gluten, Du lait, Des noisettes, Céleri, Le dioxyde de soufre

Tonnarello frais à la marinara

€ 23.00

Busiata fraîche à la marinara (poulpe, crevette, calamars) avec poudre de câpres et crumble d'olives noires

Allergènes: Gluten, Crustacés

Busiata fraîche avec crème de courgettes et basilic, guanciale croustillant et stracciatella de bufflonne

€ 22.00

Tonnarello citron et bottarga

€ 26.00

Tonnarello frais avec beurre, citron, basilic et poudre de bottarga

Allergènes: Gluten, Poisson, Du lait

Paccheri à la sérieole

€ 23.00

Paccheri frais avec sérieole, tomates cerises multicolores, crumble de pain et olives noires



Allergènes: Gluten, Poisson

Paccheri aux crevettes, tomates cerises et poudre de pistache

€ 24.00

Roulé d'espadon avec salade joyeuse

€ 20.00

une tranche d'espadon roulée avec à l'intérieur de l'oignon étuvé, de la mie de pain, des raisins secs, des pignons de pin et du zeste d'orange et de citron.

Tagliata de Black Angus premium

€ 24.00

Tagliata de Black Angus premium d'Irlande, servie avec salade composée

Crevettes et calamars grillés

€ 23.00

Grosses crevettes et calamars rôtis servis avec une salade mixte

Roulé d'espadon

€ 20.00

Fine tranche d'espadon roulée avec à l'intérieur de l'oignon étuvé, de la mie de pain, des raisins secs, des pignons de pin et du zeste d'orange et de citron.

Anatra 2.0

€ 20.00

Canard cuit à basse température et sauté à la poêle avec crème d'oranges et pommes de terre au four

LES SCHIACCIATE TERRAZZA MOLO53

Schiacciata cunzata

€ 12.00

Avec des anchois, tomate, tuma et origan

Shiacciata crudo réserve

€ 16.00

36 mois Villani, roquette et tomates cerises confites et copeaux de Grana

Schiacciata jambon cuit

€ 14.00

Jambon cuit de haute qualité et mozzarella campana

Speck € 15.00
Focaccia avec aubergines grillées, brie, caciotta et speck du Haut-Adige

Saumon € 16.00
Focaccia avec saumon, stracciatella, roquette et poudre de citron
Allergènes: *Gluten, Poisson, Du lait*

Consultez la liste des allergènes

Gluten
Contenu dans les céréales et dérivés

Crustacés
Crevettes, langoustines, homards, crabes et autres

Oeuf
Tous les produits à base d'œufs et dérivés

Poisson
Produits contenant du poisson ou des dérivés

Cacahuètes
Crèmes et condiments même à petites doses

Soja
Produits à base de Soja

Du lait
Produits laitiers, produits laitiers et dérivés

Des noisettes
Amandes, noisettes, noix, pistaches

Céleri
En morceaux ou en préparations végétales

Moutarde
On le trouve dans les sauces et les vinaigrettes

Graines de sésame

Dans du pain ou certains types de farine

Le dioxyde de soufre

Conserves, aliments marinés (sulfites)

Lupins

Légumineuse protéinée présente dans les aliments végétaliens

Palourdes

Palourdes, huîtres, moules et autres

Légende des caractéristiques



Contient des aliments surgelés



Contient des aliments surgelés



Produit Végétarien



Produit sans lactose



Produit sans gluten



Produit Épicé



Produit Végan



Produit Biologique