



Ciao !
Sono Lilia

*Ho una bella storia da raccontarvi,
una storia di famiglia,
una storia di passione per la nostra attività.*

*La nostra passione scegliere il meglio del cibo
italiano, trasmettere la nostra cultura,
innovare per tutti voi con tutto il cuore.*

*Una passione che mia figlia segue e porta avanti
insieme a me...*

*Non smettete mai di emozionarvi davanti al cibo
italiano*

*J'ai une belle histoire à vous raconter,
une histoire de famille,
une histoire de passion pour notre activité.*

*Notre passion est de choisir le meilleur de la nourriture
italienne, de vous transmettre notre culture,
innover pour vous tous, de tout notre coeur.*

*C'est une passion que ma famille suit et mène à mes
côtés.*

*N'arrêtez jamais de vous étonner devant la nourriture
italienne.*

La Sicile authentique

• RESTAURANT •

ANTIPASTI À PARTAGER (OU NON...)

**Chiffonnade de Lonza au cochon noir,
Nebrodi Sicilia • 12.00€**

**Chiffonnade de Jambon Cru au cochon noir,
Nebrodi Sicilia • 16.90€**

Chiffonnade de Jambon de Parme • 14.00€

Symphonie de charcuteries • 16.00€

**Symphonie de charcuteries et de fromages
du nord au sud de l'Italie • 22.00€**

ANTIPASTI

**Caponata sicilienne (légumes aubergines,
oignons, câpres, céleri, olives) • 12.00€**

Carpaccio de Boeuf au Barolo • 15.90€

Carpaccio d'Espadon fumé • 15.90€

ARANCINI SICILIANI

Arancini à la Bolognaise • 14€

Arancini à la Truffe • 15.50€

La Sicile authentique

• RESTAURANT •

PIZZA DEL LAZIO

Originnaire de Rome, la Pinsa Romana est l'ancêtre de la pizza. Elle a une saveur originale, très croustillante et possède de grandes vertus de digestibilité. La maturation de la pâte à Pinsa est plus longue. Sa combinaison unique de farine de blé, de soja et de riz, lui donne un goût différent et authentique.

La Margherita (fleur de lait, tomate, basilic)
• 14€

La Sfiziosa (fleur de lait, mortadelle, stracciatella, pistache) • 16.00€

La San Giovanni (tomate, anchois, câpres, origan, huile d'olive extra vierge) • 14.50€

Al Tartufo (crème fraîche, roquette, sauce truffée, huile d'olive truffée) • 17.90€

Désormais, nos pizzas sont également à emporter !

La Sicile authentique

• RESTAURANT •

PASTA E RISO - PRIMI PIATTI

Raviolis et sa sauce truffée • 18.90€

**Raviolis au boeuf et sa sauce rouge •
17.50€**

Les raviolis servis dans notre restaurant
sont frais.

Risotto (voir suggestion du jour) • 17.00€

Aubergines à la parmesane • 15.90€

Cannelloni à la viande • 18.90€

**Pasta alla Norma (sauce rouge, aubergines
fries, basilic, ricotta salée) • 15.50€**

Pâtes et boulettes • 15.00€

**Spaghettis à la sicilienne (ail, HO, anchois,
olives noires et vertes, chapelure grillée,
câpres) • 15.00€**

La Sicile authentique

• RESTAURANT •

INSALATE

L'Agrigentina (salade verte, pignons de pin, tomates, olives taggiasche, copeaux de parmesan, jambon blanc, anchois, huile d'olive extra vierge, vinaigre balsamique DOC)

• 16.50€

Pugliese (salade, burrata, poivrons grillés, poulet au panko) • 17.00€

Napolitaine (salade, mozzarella, tomates, jambon cru) • 15.50€

Salade de la mer (salade, poivrons farcis au thon, tomates sèches farcies au thon, poivrons grillés) • 15.50€

MENU BAMBINO 12€

Un sirop au choix

Pâtes / boulettes sauce rouge

ou

Pâtes au beurre / jambon

Une boule de glace, parfum au choix

La Sicile authentique

• RESTAURANT •

PESCE I CARNE

Pavé d'espadon à la sicilienne (espadon pané et passé à la plancha) • **20.00€**

Calamar farci (viande de boeuf française, ail, persil, oeuf, panure et sauce rouge) • **19.00€**

Saltimbocca alla romana (filet de veau, jambon cru, sauge et son accompagnement du jour) • **18.90€**

Escalope à la milanaise et son accompagnement du jour • **19€**

Tous nos plats sont cuisinés et fait maison, réalisés à partir de nos produits frais.

La Sicile authentique

• RESTAURANT •

DOLCI

Cannolo sicilien • 5.50€

Babà au rhum • 7.00€

Panettone perdue • 8.00€

Tarte napolitaine • 7.50€

Tiramisu • 8.00€

Panna cotta • 8.00€

Nos desserts sont faits maison mais ne sont pas toujours disponibles à la carte.

Merci de votre compréhension.

Granité • 3.90€

Nos glaces :

1 boule • 3.90€

2 boules • 5.90€

Coupe de glace vénitienne - 3 boules • 7.50€

BEVANDE CALDE

Café • 1.60€

Thé • 3.00€

La Sicile authentique

• RESTAURANT •

VINO

NOTRE BON VIN PÉTILLANT D'ITALIE

Donelli Amabile DOC - Lambrusco

Grasparossa rouge • 20.00 €

Donelli Amabile - Lambrusco rouge • 18.00 €

SICILIA

Etna blanc • 30.00 €

Etna rosé • 29.00 €

Etna rouge • 32.00 €

Antonini Ceresa - Nero d'Avola 2020 (rouge) •
19.50 €

Anthilia - Donnafugata 2021 (blanc) • 22.00 €

Anthilia - Donnafugata 2021 (blanc) • 22.00 €

CAMPANIA

Arte Hirpis - Falanghina (blanc) • 32.00 €

TOSCANA

Pontignano - Chianti classico 2017 • 29.00 €

Pontignano - Chianti classico 2015 • 35.00 €

La Sicile authentique

• RESTAURANT •

VESUVIO

Lacryma Christi - Lacrimanero • 25 €

PIÉMONTE

Poderi - Dogliani (rouge) • 29.00 €

Poderi - Collina (rosé) • 24.00 €

Poderi - Favorita (blanc) • 26.00 €

Barolo 2015 • 35.00 €

NOS PICHETS

Verre de vin • 4.50 €

1/4 de vin au cubis • 8.00 €

1/2 de vin au cubis • 12.00 €

PROSECO

Astoria - Valdobbiadene Superiore

DOCG Blanc • 25.00 €

Astoria - Velere rosé DOC • 25.00 €

Notre verre • 4.50 €

Bonne dégustation !

La Sicile authentique

• RESTAURANT •

NOS APÉRITIFS

Bière pression 25cl • 4.00€

Bière italienne • 5.50€

Kir • 4.00€

Kir royal au Prosecco • 6.00€

Ricard • 4.00€

Whisky • 5.00€

Get • 5.00€

Limoncello • 5.00€

NOS COCKTAILS

Spritz • 8.50€

Madelaine • 8.50€

Notre cocktail maison italien • 8.50€

Cocktail fruité sans alcool • 5.00€

NOS SOFTS

Coca / Coca zéro • 3.50€

Soda au citron • 3.50€

San Pellegrino à l'orange / cocktail • 3.50€

Lurisa à l'orange / au citron • 3.50€

Sanbitter • 3.50€

Limonade • 3.50€

Diabolo • 3.50€

Sirop • 2.50€

Esta tea • 3.50€

Jus de fruit • 3.50€