



Au Club des Siciliens

Cuisine sicilienne & italienne de qualité depuis 2007



Antipasti - Les Entrées

<i>Arancini vegetariani con caponata</i>	13
Boulettes de riz panées et frites parfumées au parmesan, safran et menthe, accompagnées de caponata	
<i>Bruschetta Classica</i>	14
Tranches de pain grillé, assorties de tomates cerises de Sicile et parfumées au basilic, ail et origan	
<i>Cuore di carciofo alla Giudea con Bottarga</i>	17
Cœurs d'artichauts poivrade parfumés à la Poutargue de mulot sauvage, œufs délicatement salés puis séchés	
<i>Bruschetta con Burrata e Tartufo</i>	24
Tranches de pain grillé garnies de burrata, miel de truffe blanche d'Alba et fines lamelles de truffe de saison	
<i>Antipasto Trinacria - 1 ou 2 personnes</i>	19/38
Assortiment d'hors-d'œuvre de saison : légumes grillés, cœurs d'artichaut, jambon de Parme, arancini, caponata et bocconcini de bufala.	

Sélection Burrata

<i>Burrata classica</i>	15
Burrata de 125g servie avec roquette fraîche et tomates cerises de Sicile	
<i>Burrata con Bottarga e limone</i>	19
Burrata à la Poutargue et aux zestes de citron	
<i>Burrata con prosciutto di Parma</i>	19
Burrata accompagnée d'une chiffonnade de jambon de Parme	
<i>Burrata al Tartufo</i>	25
Burrata au miel de truffe blanche d'Alba et copeaux de truffe de saison	

I Crudi - Sélection de Tartares et Carpaccio

<i>Carpaccio di Polipo</i>	19
Carpaccio de poulpe	
<i>Tartare del mercato</i>	—
Tartare selon les arrivages	

I Pesci - Les Poissons

<i>Filetto di Tonno al Pistacchio siciliano</i>	37
Mi-cuit de thon « Sashimi » parfumé à la pistache de Sicile *	
<i>Gran fritto di calamari, zucchine e cipolla rossa di Tropea</i>	39
Grande friture de calamars, courgettes et oignons rouges de Tropea	
<i>Calamari grillati al rosmarino</i>	39
Calamars à la plancha parfumés au romarin *	

I Carni - Les Viandes

<i>Vitello tonnato</i>	32
Fines tranches de veau braisé froides, nappées d'une sauce à base de thon, câpres et anchois	
<i>Scaloppina di vitello al Marsala</i>	34
Noix de veau de l'Aveyron en escalope au fameux vin cuit de Sicile le « Marsala » *	
<i>Carne rossa del momento</i>	—
Pièce du boucher	

* accompagné de ses légumes de saison

Le Paste - Les Pâtes

<i>Rigatoni alla Norma</i>	22
Rigatoni à la sauce tomate, aubergines de Sicile, ricotta, ail et basilic	
<i>Spaghetti ai carciofi con salsa al limone</i>	25
Spaghetti aux artichauts et au citron	
<i>Spaghetti all'amatriciana</i>	27
Spécialité traditionnelle agrémentée de joue de porc salée, tomates, piment, vin blanc et oignons	
<i>Linguine alle vongole</i>	28
Linguine aux palourdes fraîches déglacées au vin blanc, ail et persil	
<i>Linguine di Fredo alla Bottarga di Muggine</i>	29
Linguine à la poutargue de mulot sauvage, œufs délicatement salés puis séchés	
<i>Paccheri al tonno all'Eoliana</i>	29
Grosses pâtes de Naples en forme de tube au thon frais, tomates cerises de Sicile, olives, câpres, piment et menthe	
<i>Linguine agli scampi</i>	39
Linguine aux langoustines cuisinées à la bisque	
<i>Tortelloni al Tartufo</i>	39
Pâtes fraîches farcies à la truffe noire et copeaux de truffe de saison	

I Formaggi - Les Fromages

<i>Misto di formaggi italiani con tartufo</i>	25
Assortiment de fromages italiens parfumés au miel de truffe et copeaux de truffe de saison	

I Dolci - Les Desserts

<i>Cannoli siciliani</i>	12
Biscuits typiques de Sicile en forme de tube frits à la cannelle et fourrés à la fameuse crème pâtissière sicilienne « la Ricotta »	
<i>Mini baba al limoncello</i>	12
Petits baba au limoncello	
<i>Tiramisù classico</i>	13
Tiramisu classique au café, mascarpone et biscuits « Pavesini »	
<i>Panna cotta alla vaniglia</i>	13
Crème cuite parfumée à la vanille de Madagascar	
<i>Dolce al cioccolato del momento</i>	13
Dessert au chocolat du moment	
<i>Sgroppino al limone</i>	15
Dessert-cocktail à base de glace aux citrons de Sicile, vodka, champagne et limoncello	
<i>Frutti del mercato</i>	—
Fruits de saison	