

# *Carte*

## *Printemps 2025*



**GUSTO E CUCINA**

*autentica golosità*

# La Sicile



*Entre terre, mer et montagne, la Sicile est la plus grande région de l'Italie, aussi riche dans sa topographie que de sa culture culinaire. Son terroir a été alimenté durant des millénaires par des civilisations variées et toutes plus intéressantes les unes que les autres : Phéniciens, Grecs, Carthaginois, Romains, Byzantins, Arabes, Normands, Souabes, Angevins, Aragonais, Espagnols et j'en passe... l'ont colonisée et embellie de leurs us et coutumes et de leurs savoir-faire.*

*Grâce à la douceur de son climat, la Sicile est riche en épices et plantes aromatiques telles que l'origan, la menthe, le romarin et bien-ûr, le basilic qui sont aujourd'hui encore, la base des condiments siciliens.*

*Depuis des siècles, la gastronomie sicilienne est aussi très marquée par l'élevage porcin et la pêche qui nous offre de magnifiques plats mijotés ou juste snackés aux sublimes arômes rappelant à chacun ses vacances estivales en famille ou entre amis.*

*Surtout connue pour sa cucina povera (cuisine paysanne, de rue et bon marché), la Sicile n'en est pas moins une région à la cuisine noble et raffinée qui a su faire naître ses saveurs de la pauvreté et de la pénurie : l'aubergine remplace régulièrement la viande, la chapelure remplace le fromage râpé pour renouer avec des goûts simples mais si goûteux...*

*En somme, une gastronomie à la cuisine vivante et de qualité que vous ne tarderez pas à goûter pour votre plus grand plaisir !*

## **Les principales spécialités**

- **Légumes et herbes** : aubergine, câpres, thym, origan, basilic, romarin, menthe, fenouil, bourrache, asperges, blettes
- **Céréales et légumineuses** : lentilles d'Ustica, haricots Polizzi et Scicli, fève cottoia de Modican
- **Fruits et fruits secs** : orange sanguine, citron, mandarine, tomate, figue de barbarie, raisin, amande, pistache, sésame, pignons de pin
- **Fromages** : ricotta, pecorino sicilien, caciocavallo de Raguse, provola, vastedda, maiorchino
- **Viande** : porc, veau, lapin
- **Poissons** : thon, espadon, crustacés, fruits de mer, sardine, morue, anchois
- **Produits typiques** : huile d'olive, tomates séchées, cannoli, miel, chocolat de Modica, arancini



# Menù

Chaque menù est à partager entre les différents convives.

Commande minimum 4 jours à l'avance, livraison en liaison froide (40 € de commande minimum) et tarification en fonction de la distance de Menucourt (0,75 €/km) ou en prestation de chef à domicile (voir détails des menus dans les pages suivantes)

## **Verde** \_\_\_\_\_ *à partir de 24 €/personne*

Exclusivement végétarien

Entrée + Plat + Dessert

## **Di stagione** \_\_\_\_\_ *à partir de 29 €/personne*

Menu de la saison

Entrée + Plat + Dessert

## **Molto buono** \_\_\_\_\_ *à partir de 30€/personne*

Menu à la viande

Entrée + Plat + Dessert

## **Buonissimo** \_\_\_\_\_ *à partir de 36 €/personne*

Menu au poisson

Entrée + Plat + Dessert



# *Menù Verde*

*24€/personne en livraison*

*+ livraison (0,75€/km)*

---

*Entrée à partager\**

*Ricotta al forno e pomodorini canditi*

*Ricotta au four et tomates confites*

---

*Plat à partager*

*Caponata di carciofi e riso pilaf*

*Caponata à l'artichaut et son riz pilaf*

---

*Dessert à partager*

*Cannoli siciliani*

*ou*

*Dessert au choix + 3€*

*\* Si moins de 4 personnes : le plat doit être choisi en harmonie avec le menù choisi pour le reste des convives.*



# **Menù Di stagione**

**29€/personne en livraison**

+ livraison (0,75€/km)

## **Entrée à partager**

### **Ricotta al forno e pomodorini canditi**

Ricotta au four et tomates confites

## **Plat à partager**

### **Sarde a beccafico e finocchi arrostiti**

Sardines aux agrumes en croûte de pain accompagnées de son fenouil rôti

## **Dessert à partager**

### **Cannoli siciliani**

ou

**Dessert au choix + 3€**

Chaque menù est à partager entre les différents convives.

A partir de 8 personnes, il est possible de conjuguer un second menù pour au moins 4 personnes.

Seul le menù VERDE peut venir compléter à l'unité une commande pour les personnes souhaitant manger la version végétarienne du (des) menù partagé(s).



**GUSTO E CUCINA**

*autentica golosità*

# *Menù Molto Buono*

**30€/personne en livraison**

+ livraison (0,75€/km)

---

*Entrée à partager*

## *Ricotta al forno e pomodorini canditi*

Ricotta au four et tomates confites

---

*Plat à partager*

## *Pollo alla stimpirata e polenta*

Hauts de cuisse de poulet jaune aux olives, câpres et herbes fraîches  
accompagnés de polenta

---

*Dessert à partager*

## *Cannoli siciliani*

ou

**Dessert au choix + 3€**

Chaque menù est à partager entre les différents convives.

A partir de 8 personnes, il est possible de conjuguer un second menù pour au moins 4 personnes.

Seul le menù VERDE peut venir compléter à l'unité une commande pour les personnes souhaitant manger la version végétarienne du (des) menù partagé(s).



# **Menù Buonissimo**

**36€/personne en livraison**

+ livraison (0,75€/km)

---

**Entrée à partager**

**Ricotta al forno e pomodorini canditi**

Ricotta au four et tomates confites

---

**Plat à partager**

**Cùscus alla trapanese**

Couscous de poissons typiquement sicilien !

---

**Dessert à partager**

**Cannoli siciliani**

ou

**Dessert au choix + 3€**

Chaque menù est à partager entre les différents convives.

A partir de 8 personnes, il est possible de conjuguer un second menù pour au moins 4 personnes.

Seul le menù VERDE peut venir compléter à l'unité une commande pour les personnes souhaitant manger la version végétarienne du (des) menù partagé(s).



# *Antipasti à partager*

Les apéritifs dînatoires peuvent être commandés **à partir de deux personnes**. Ils sont réalisés en fonction des produits de saison et peut évoluer au fur et à mesure de l'année en fonction des disponibilités de certains produits.

Commande minimum 4 jours à l'avance, livraison en liaison froide (40 € de commande minimum) et tarification en fonction de la distance de Menucourt (0,75 €/km)

***Arancini Verdi di stagione*** ————— **15 €/personne**

Végétarien

3 types différents et exclusivement végétariens

***Arancini di stagione*** ————— **17 €/personne**

3 types différents

***Antipasti Verdi di stagione*** ————— **17,50 €/personne**

Végétarien

4 types d'antipasti salés végétariens à partager (environ une douzaine de pièces)

***Antipasti di stagione*** ————— **19,50 €/personne**

4 types d'antipasti salés à partager (environ une douzaine de pièces)

***Antipasti verdi à l'unité*** ————— **1,75 €/unité**

Antipasti salés végétarien

***Antipasti à l'unité*** ————— **1,95 €/unité**

Antipasti salés

***Pain au levain fait maison*** ————— **6,50 €/kg**



**GUSTO E CUCINA**  
*autentica golosità*

# Primi à partager

Les primi peuvent être commandés **à partir de deux personnes.**

Tout est réalisé en fonction des produits de saison et peut évoluer au fur et à mesure de l'année en fonction des disponibilités de certains produits.

Commande minimum 4 jours à l'avance, livraison en liaison froide (40 € de commande minimum) et tarification en fonction de la distance de Menucourt (0,75 €/km)

***Ricotta al forno e pomodorini canditi*** ————— **9 €/personne**

★ ***Primo di stagione***

Végétarien

Ricotta au four, miel et herbes aromatiques accompagnée de tomates confites

***Insalata di arance e finocchio*** ————— **8 €/personne**

Végétarien

Salade typiquement sicilienne d'oranges et de fenouil

***Risotto di stagione*** ————— **12,50 €/personne**

Végétarien

Risotto crémeux aux asperges

***Trippa al sugo*** ————— **14 €/personne**

(minimum 4 personnes)

Tripes à la tomate accompagnées de pommes de terre cuites dans la sauce

***Lasagne alla bolognese*** ————— **16 €/personne**  
***o ai tre formaggi***

Lasagnes à la Bolognaise ou aux trois fromages à ma façon

***Pain au levain fait maison*** ————— **6,50 €/kg**



**GUSTO E CUCINA**  
*autentica golosità*

# Secondi à partager

Les secondi peuvent être commandés **à partir de deux personnes.**

Tout est réalisé en fonction des produits de saison et peut évoluer au fur et à mesure de l'année en fonction des disponibilités de certains produits.

Commande minimum 4 jours à l'avance, livraison en liaison froide (40 € de commande minimum) et tarification en fonction de la distance de Menucourt (0,75 €/km)

## ***Caponata di carciofi e riso pilaf*** ————— **11 €/personne**

Végétarien

Caponata à l'artichaut et son riz pilaf

## ***Sarde a beccafico e finocchi arrostiti*** ————— **16 €/personne**

(minimum 4 personnes)

★ ***Secondo di stagione***

Sardines aux agrumes en croûte de pains accompagnées de son fenouil rôti

## ***Pollo alla stimpirata e polenta*** ————— **16 €/personne**

(minimum 4 personnes)

Hauts de cuisse de poulet jaune aux olives, câpres et herbes fraîches accompagné de polenta

## ***Cùscus alla trapanese*** ————— **23€/personne**

(minimum 4 personnes)

Couscous de poissons typiquement sicilien !

***Pain au levain fait maison*** ————— **6,50 €/kg**



**GUSTO E CUCINA**  
*autentica golosità*

# Dolci à partager

Les dolci peuvent être commandés **à partir de deux personnes.**

**Tout est réalisé en fonction des produits de saison** et peut évoluer au fur et à mesure de l'année en fonction des disponibilités de certains produits.

Commande minimum 4 jours à l'avance, livraison en liaison froide (40 € de commande minimum) et tarification en fonction de la distance de Menucourt (0,75 €/km)

***Crostata di stagione*** \_\_\_\_\_ **4 €/personne**

(minimum 6 personnes)

Tarte sablée fourrée aux fruits de saison ou au chocolat

***Torta meringata al limone*** \_\_\_\_\_ **5 €/personne**

(minimum 6 personnes)

Tarte au citron meringuée

***Riso al latte*** \_\_\_\_\_ **7 €/personne**

Riz au lait

***Tiramisù*** \_\_\_\_\_ **8 €/personne**

Spécialité italienne au café par excellence !

***Cannoli siciliani*** \_\_\_\_\_ **8 €/personne**

★ ***Dolce di stagione***

(minimum 4 personnes)

Spécialité sicilienne à succès, incontournable et souvent... introuvable !

***Panna cotta e frutta fresca*** \_\_\_\_\_ **8 €/personne**

Panna cotta et fruits de saison

***Mousse alla gianduja, olio  
d'oliva e fior di sale*** \_\_\_\_\_ **9 €/personne**

Mousse de gianduja, huile d'olive et fleur de sel

***Babà napoletano*** \_\_\_\_\_ **9 €/personne**

(minimum 2 personnes)

Babà napolitain au rhum et écorces d'agrumes



# Liste des allergènes

<b><i>Ricotta al forno e pomodorini canditi</i></b>	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales Lait et produits à base de lait
<b><i>Risotto Di Stagione</i></b>	Lait et produits à base de lait
<b><i>Trippa al sugo</i></b>	Céleri et produits à base de céleri Lait et produits à base de lait
<b><i>Lasagne alla bolognese</i></b>	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait Céleri et produits à base de céleri
<b><i>Lasagne ai tre formaggi</i></b>	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait
<b><i>Sarde a beccafico e finocchi arrostiti</i></b>	Poissons et produits à base de poissons Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales Fruits à coques et produits à base de ces fruits Lait et produits à base de lait
<b><i>Caponata di carciofi e riso pilaf</i></b>	Céleri et produits à base de céleri Fruits à coques et produits à base de ces fruits Lait et produits à base de lait
<b><i>Pollo alla stimpirata e pasta fresca</i></b>	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales Céleri et produits à base de céleri Œufs et produits à base d'œufs
<b><i>Cùscus alla trapanese</i></b>	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales Céleri et produits à base de céleri Crustacés et produits à base de crustacés Poissons et produits à base de poissons Lait et produits à base de lait Fruits à coques et produits à base de ces fruits Mollusques et produits à base de mollusques
<b><i>Cannoli siciliani</i></b>	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait Fruits à coques et produits à base de ces fruits
<b><i>Crostata di stagione</i></b>	Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
<b><i>Torta meringata al limone</i></b>	Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
<b><i>Riso al latte</i></b>	Lait et produits à base de lait
<b><i>Tiramisù</i></b>	Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
<b><i>Panna cotta e frutta fresca</i></b>	Lait et produits à base de lait
<b><i>Mousse alla gianduja olio d'oliva e fior di sale</i></b>	Fruits à coques et produits à base de ces fruits Lait et produits à base de lait Œufs et produits à base d'œufs
<b><i>Babà napoletano</i></b>	Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales

