



CARTE PRINTEMPS 2027 - RÉGION SICILE

Commande : Minimum 4 jours à l'avance, dès 50 € d'achat | **Livraison :** En liaison froide (1,10 €/km depuis Menucourt)
Chef à domicile : Prestation sur-mesure jusqu'à 16 personnes | Tous les menus sont conçus pour être partagés entre convives.

MENÙ À PARTAGER

Verde VÉGÉ 26,90€/p Chef à dom. : 39,90€/p ENTRÉE Insalata di arance e finocchio PLAT Caponata di carciofi e riso pilaf DESSERT Pan d'arancia (ou au choix +3€)	Di Stagione 29,90€/p Chef à dom. : 42,90€/p ENTRÉE Pasta ca'nnocca PLAT Beccafico sardo e finocchi arrostiti DESSERT Pan d'arancia (ou au choix +3€)	Molto Buono 36,90€/p Chef à dom. : 46,90€/p ENTRÉE Insalata di arance e finocchio PLAT Cùscus alla trapanese DESSERT Pan d'arancia (ou au choix +3€)	Buonissimo 39,90€/p Chef à dom. : 47,90€/p ENTRÉE Insalata di arance e finocchio PLAT Farsumagru alla catanese DESSERT Pan d'arancia (ou au choix +3€)
--	--	--	--

À LA CARTE

Antipasti Dès 2 pers. Tagliere di formaggi 13,90 €/p 120g de fromages italiens /pers (min. 4 pers) Tagliere di salumi 16,90 €/p 120g de charcuteries italiennes /pers (min. 4 pers) Antipasti Verdi di Stagione VÉGÉ 14,90 €/p 4 variétés salées végétariennes (~12 pièces) Antipasti di Stagione 17,90 €/p 4 variétés salées viande/poisson/légumes (~12 pièces) Antipasto 3,90 à 4,50 €/u Végé : 3,90 €/portion • Non-végé : 4,50 €/portion	Secondi Piatti Dès 2 pers. Caponata di carciofi e riso pilaf VÉGÉ DE SAISON 13,00 €/p Caponata à l'artichaut et son riz pilaf Beccafico sardo e finocchi arrostiti DE SAISON 16,00 €/p Sardines aux agrumes en croûte de pain accompagnées de polenta et fenouil rôti Cùscus alla trapanese 25,00 €/p Couscous de poissons typiquement sicilien ! Farsumagru alla catanese 25,50 €/p Roulé de veau lardé typique de la ville de Catane accompagné de polenta crémeuse
Primi Piatti Dès 2 pers. Insalata di arance e finocchio VÉGÉ 7,50 €/p Salade d'oranges et fenouil Pasta ca'nnocca DE SAISON 12,00 €/p Pâtes aux petits pois, anchois et chapelure persillée Risotto di Stagione VÉGÉ 15,00 €/p Risotto au pesto d'épinards et amande Ravioli di parmiggiano alla riduzione di aceto balsamico e mandorle tostate 17,00 €/p Raviolis de parmesan et réduction de vinaigre balsamique, amandes grillées Lasagne alla Bolognese ou Tre Formaggi 17,50 €/p Lasagnes à la Bolognaise ou aux trois fromages	Dolci Dès 2 pers. Torta meringata al limone 7,00 €/p Tarte au citron meringuée (min. 4 pers) Dolcezza al cioccolato 7,50 €/p Gâteau au chocolat de caractère et douceur au mascarpone Pan d'arancia DE SAISON 7,50 €/p Le pain d'orange, un classique de la pâtisserie sicilienne Tiramisù 8,50 €/p Panna Cotta e frutta fresca 8,50 €/p Panna cotta et coulis de fruits frais Mousse alla gianduia, olio e fior di sale 8,50 €/p Mousse gianduia, huile d'olive vierge et fleur de sel Babà napoletano 8,50 €/p Babà napolitain au rhum (min. 4 pers) Cannoli siciliani 9,50 €/p Incontournables cannoli siciliens à la ricotta (min. 4 pers)

* À partir de 8 personnes, il est possible d'associer un 2ème menu (min. 4 personnes). Le menu VERDE peut compléter à l'unité la commande pour les végétariens.

La Cuisine sicilienne : le carrefour des saveurs !

Pétrée par les conquêtes arabes, grecques et espagnoles, la cuisine sicilienne est avant tout paysanne et maritime. Née du travail de la terre et de la débrouillardise, elle sublime des produits simples : aubergines frites, ricotta de brebis, pain rassis et poissons du jour. Cette histoire populaire s'exprime dans des alliances rustiques aigre-douces (pignons, raisins secs et agrumes dans la **caponata** ou les pâtes aux sardines) et des mets roboratifs créés pour les champs et la rue, comme les **arancini** ou les **cannoli**.



Légumes & herbes aromatiques

Aubergine, tomate Pachino, courgette serpentina, artichaut violet, poivron, origan sauvage, basilic, fenouil sauvage, menthe, câpres de Pantelleria.



Céréales, légumineuses & fruits

Blé dur, riz, pois chiches, fèves, lentilles d'Ustica, agrumes (orange sanguine de Sicile, citron de Syracuse), pistache de Bronte, amande d'Avola, figue de Birgitta, figue de Barbarie, pignons de pin.



Fromages, poissons et viandes

Caciocavallo Ragusano DOP, Pecorino Siciliano DOP, Ricotta di pecora, Maiorchino, Provola dei Nebrodi, Belice DOP, thon rouge, espadon, sardine, poulpe, anchois, mérrou, rouget, crevette rouge de Mazara del Vallo, oursin, porc noir des Nebrodi, agneau, chevreau, saucisse à la graine de fenouil, veau.

TABLEAU OFFICIEL DES ALLERGÈNES

SPÉCIALITÉ / PLAT	ALLERGÈNES PRÉSENTS (RÉGLEMENTATION UE)
Arancini	Gluten, Lait et produits dérivés
Insalata di arance e finocchio	-
Lasagne alla bolognese	Gluten, Œufs, Lait et produits dérivés, Céleri
Lasagne ai tre formaggi	Gluten, Œufs, Lait et produits dérivés
Risotto di stagione	Crustacés, Lait et produits dérivés, Fruits à coque
Pasta ca'nnocca	Gluten, Poissons et produits à base de poisson
Ravioli di parmiggiano alla riduzione di aceto balsamico e mandorle tostate	Gluten, Œufs, Lait et produits dérivés, Fruits à coque
Caponata di carciofi con riso pilaf	Lait et produits dérivés, Céleri
Cùscus alla trapanese	Gluten, Poisson, Crustacés, Lait et produits dérivés, Fruits à coque
Farsumagru alla catanese	Gluten, Œufs, Lait et produits dérivés
Sarde a beccafico e finocchi arrostiti	Gluten, Lait et produits dérivés, Fruits à coque
Cannoli siciliani	Gluten, Œufs, Lait et produits dérivés, Fruits à coque
Torta limone	Gluten, Œufs, Lait et produits dérivés
Panna cotta	Lait et produits dérivés
Tiramisù / Babà napoletano	Gluten, Œufs, Lait et produits dérivés
Mousse alla gianduja, olio & sale	Gluten, Œufs, Lait et produits dérivés, Fruits à coque
Pane d'arancia	Gluten, Œufs, Lait et produits dérivés