

Menu Dégustation

Entrée + Pâtes + Dessert ou Entrée + Plat + Dessert / 40€

Pâtes + Plat + Dessert / 45€

Entrée + Pâtes + Plat / 48€

Entrée + Pâtes + Plat + Dessert / 50€

Antipasti / Entrées

Assaggi Fellini

Légumes de saison grillés, charcuteries, cerises de mozzarella, tomates séchées à l'huile d'olive extra vierge

“Guazzetto di calamari su letto di mozzarella di bufala

« Guazzetto » de calamars sur son lit de mozzarella de bufflon

Carpaccio di Bresaola, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano

Lamelles de bœuf mi-salées et séchées à l'air, roquette et copeaux de Parmesan Reggiano

Carpaccio di pesce spada

Carpaccio d'espadon

Pasta / Pâtes

Linguine alla Mediterranea

Linguine aux tomates séchées, câpres, oignons, parmesan fraîchement râpé

Fettuccine alla Siciliana

Fettuccine aux sardines fraîches, pousses de fenouils, raisins secs, pignons, chapelure

Fusilli alle code di gambero e zucchini

Fusilli (pâtes en spirale) aux queues d'écrevisses et courgettes

Secondi / Plats

Calamari freschi fritti con insalatina mista

Calamars frais frits, salade composée

Pescato del giorno in crosta di sale e erbe

Pêche du jour en croûte de sel et fines herbes

Involtini di pesce spada alla Messinese

Fines tranches d'espadon roulées farcies d'oignons, tomates cerises et olives noires

Desserts

Sorbetto di frutta fatto in casa

Sorbet maison aux fruits

Tortino caldo al cioccolato e fragole caramellate

Fondant chaud au chocolat noir, moelleux au cœur, fraises caramélisées au miel d'acacia

Tiramisu Sciuscià

Sciuscià - Autentica Cucina Italiana

Prix nets en Euro - "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération"