

Antipasti / Entrées

<i>Insalatina tiepida di Calamari alla Mediterranea</i>	15
<i>Calamars poêlés avec salade de poivrons en julienne, tomates cerises, pignons de pin, olives noirs, mozzarella</i>	
<i>“Tartrà” di porri alla crema di Parmigiano Reggiano e rucola</i>	13
<i>Soufflé aux poireaux avec sa crème de Parmesan Reggiano et roquette</i>	
<i>Assaggi Fellini</i>	17
<i>Légumes de saison grillés, charcuteries italiennes, cerises de mozzarella, tomates séchées à l’huile extra vierge</i>	
<i>Tavolozza di salumi e fantasia di stagione</i>	14
<i>Palette de charcuteries italiennes avec une fantaisie de saison</i>	
<i>Tomino Piemontese caldo e Caponatina di verdure di stagione</i>	13
<i>Tomino Piémontais chaud (fromage de vache crû à pâte filée) sur lit de ratatouille de légumes de saison</i>	
<i>Bruschettine alla crema di zucchini, mozzarella di bufala e pancetta affumicata</i>	12
<i>Bruschettine à la crème de courgettes avec mozzarella de bufflon et poitrine fumée</i>	

Primi Piatti / Pâtes

<i>Orecchiette alla Mastroianni</i>	18
<i>Orecchiettes aux palourdes sauvages avec sauce de tomates cerises et fleurettes de brocolis</i>	
<i>Tagliatelle della casa con ragù bolognese</i>	17
<i>Tagliatelles fraîches maison au ragoût bolognais</i>	
<i>Pasta alla Norma</i>	16
<i>Pâtes aux aubergines croquantes, sauce tomates et ricotta salée râpée</i>	
<i>Gnocchetti al nero di seppia e gamberetti</i>	17
<i>Gnocchettis à l’encre de sèche, sauce tomates et crevettes</i>	
<i>Pasta Cacio e Pepe alla Romana</i>	15
<i>Pâtes au poivre noir et pecorino romain (fromage au lait entier de brebis à pâte dense de saveur corsée)</i>	
<i>Risotto Portofino (attesa 20 min)</i>	21
<i>Risotto à la bisque de crustacés (attente 20 min)</i>	



Tous les Vendredis soirs Sciuscià vous offre une **Animation Tango Argentin** en compagnie de danseurs expérimentés !



Secondi Piatti / Plats

<i>Calamari freschi fritti</i> <i>Calamars frais frits maison</i>	16
<i>Polipo alla griglia con salsa di patate</i> <i>Poulpe grillé sauce pommes de terre</i>	19
<i>Filetto di Rombo in padella con salsa di latte e verdure</i> <i>Filet de turbot poêlés avec sa sauce au lait et légumes</i>	23
<i>Ossobuco con Polenta al forno</i> <i>Ossobuco et Polenta au four</i>	17
<i>Carré d'Agnello alla Bagnone</i> <i>Carré d'agneau au four et son accompagnement de légumes de saison</i>	18
<i>Costolette di Vitello alla Milanese</i> <i>Côtelettes de veau panées, salade frisée</i>	17

Desserts

<i>Sorbetto di frutta</i> <i>Sorbet aux fruits</i>	7
<i>Millefoglie sbriciolato ai frutti e crema pasticcera</i> <i>Millefeuille émietté aux fruits et sa crème pâtissière</i>	9
<i>Tortino caldo cuore morbido cioccolato nero con salsa cioccolato bianco e cocco</i> <i>Fondant chaud au chocolat noir au cœur moelleux et son coulis chaud de chocolat blanc et noix de coco</i>	9
<i>Pannacotta vaniglia ai frutti di bosco con crema di frutti rossi</i> <i>Pannacotta vanille aux fruits des bois et son coulis de fruits rouges</i>	8
<i>Tiramisu Sciuscià</i>	9
<i>Trittico di formaggi con aceto balsamico di Modena e miele</i> <i>Trio de fromages, vinaigre balsamique de Modène et miel</i>	10



Tous les Vendredis soirs Sciuscià vous offre une **Animation Tango Argentin** en compagnie de danseurs expérimentés !

