

Antipasti / Entrées

<i>Tartare di filetto di manzo</i> <i>Tartare de filet de bœuf à l'huile extra vierge d'olive et sa brunoise de courgettes crues</i>	17
<i>Carpaccio di bresaola</i> <i>Carpaccio de bœuf séché mi-salé, roquette et copeaux de Parmesan Reggiano</i>	12
<i>Assaggi Fellini</i> <i>Légumes de saison grillés, charcuteries, cerises de mozzarella, tomates séchées à l'huile d'olive extra vierge</i>	15
<i>Insalatina profumata al limone, pecorino e mirtilli</i> <i>Salade parfumée au citron avec pecorino, endives et myrtilles</i>	11
<i>Carpaccio di pesce spada</i> <i>Carpaccio d'espadon</i>	13
<i>Guazzetto di calamari su letto di mozzarella di bufala</i> <i>« Guazzetto » de calamars sur son lit de mozzarella de bufflon</i>	16
<i>Caprese di Gian</i> <i>Tomate, mozzarella de bufflon et son coulis de basilic</i>	10

Primi Piatti / Pâtes

<i>Fusilli alla Magnani</i> <i>Fusilli (pâtes en spirale) aux queues d'écrevisses et courgettes</i>	14
<i>Fettuccine alla Siciliana</i> <i>Fettuccine aux sardines fraîches, pousses de fenouils, raisins secs, pignons, chapelure</i>	15
<i>Linguine alla Genovese</i> <i>Linguine au pistou, haricots verts et pommes de terre</i>	16
<i>Tagliatelle fatte in casa al ragù bolognese</i> <i>Tagliatelle fraîches maison à la sauce bolognaise mijotée</i>	16
<i>Linguine alla Mediterranea</i> <i>Linguine aux tomates séchées, câpres, oignons, parmesan fraîchement râpé</i>	13
<i>Risotto Costa Smeralda (attesa 20 min)</i> <i>Risotto aux pointes d'asperges et homard</i>	20



Tous les Vendredis à partir de 22h15, Sciuscià vous offre une
Animation Tango Argentin en compagnie de passionnés du Tango !



Secondi Piatti / Plats

<i>Calamari freschi fritti, insalatina mista</i> <i>Calamars frais frits, salade composée</i>	17
<i>Filetto di manzo alla Rossini, verdure al forno</i> <i>Filet de bœuf au foie gras de canard et Porto accompagné de légumes au four</i>	21
<i>Involtoni di pesce spada alla Messinese</i> <i>Fines tranches d'espadon roulées farcies d'oignons, tomates cerises et olives noires</i>	16
<i>Pescato del giorno in crosta di sale e erbe</i> <i>Pêche du jour en croûte de sel et fines herbes</i>	18
<i>Salmone fresco marinato all'aneto cotto al forno, insalatina mista</i> <i>Pavé de saumon frais mariné à l'aneth, salade composée</i>	15

Desserts

<i>Sorbetto di frutta fatto in casa</i> <i>Sorbet maison aux fruits</i>	8
<i>Tortino caldo al cioccolato e fragole caramellate</i> <i>Fondant chaud au chocolat noir, moelleux au cœur, fraises caramélisées au miel d'acacia</i>	10
<i>Pannacotta alla vaniglia e frutti di bosco</i> <i>Pannacotta à la vanille avec fruits des bois et coulis de fruits rouges</i>	7
<i>Tiramisu Sciuscià</i>	10
<i>Crostatina alla crema pasticcera e frutta fresca</i> <i>Tartelette sablée à la crème pâtissière maison et morceaux de fruits frais</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>	11



Tous les Vendredis à partir de 22h15, Sciuscià vous offre une
Animation Tango Argentin en compagnie de passionnés du Tango !



Sciuscià - Autentica Cucina Italiana

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