

## ENTREES DE POISSON

Saumon frais de la mer Baltique mariné au sel et sucre de canne	€ 12,5
Carpaccio de thon rouge mariné à l'orange	€ 13
Carpaccio d'espadon mariné au citron	€ 12,5
Tartare de thon et avocat au mélange de poivrons	€ 15
Crudités de crevettes	€ 12
Sélection de crudités de mer - Thon, saumon, crevettes et langoustines	20
Salade de calamars, céleri et navet	€ 12,5
Salade de poulpe	€ 13
Moules en casserole au poivre	€ 9
Sardines a la sicilienne avec chapelure	€ 9
Poisson frit mélangé - Calmars, crevettes, seiches, poisson du jour	€ 15
Parmigiana d'espadon	€ 9

## LES PATES

Spaghetti à l'encre de seiche	€ 16
Spaghetti à la poutargue de thon et zestes de citron vert	€ 14
Pâtes maison aux fruits de mer et tomates cerises	€ 15
Spaghetti aux moules, palourdes et tomates cerises	€ 14
Spaghetti aux sardines	€ 12
Spaghettoni aux crevettes, tomates séchées, fenouil et chapelure	€ 13
Pâtes maison au pesto de pistaches de Brontë et lardon	€ 12
Pâtes à la Norma - Aubergines, tomates, basilic et fromage ricotta salé	€ 10

## ENTREES DE TERRE

Planche mixte charcuteries fines & fromages	€ 13
Plateau de mozzarella de bufflonne et jambon cru	€ 13
Caponata sicilienne	€ 6
Aubergines à la Parmigiana	€ 6
Salade Caprese avec tomates cerises et mozzarella de bufflonne	€ 10

## LES PLATS VÉGÉTARIENS

Salade de Catane - Oignon, tomates fraîches et fromage ricotta salé	€ 5
Salade composée	€ 5
Pommes de terre au four	€ 5
Pommes de terre au four avec fromage	€ 5,5
Légumes grillés	€ 7

## LES PLATS

Rouleau d'espadon - Tomates, pignon de pin, chapelure	€ 12,5
Filet de mérout avec caponata sicilienne	€ 18
Tranches de thon au povre noir et huile aromatisé à la menthe avec endive belge	€ 16
Tranches de thon à l'oignon	€ 14,5
Calamars grillés	€ 16
Espadon grillé / Filet de poisson	€ 13
Mixte de la mer grillé (espadon, filet de poisson, calamars, crevettes)	€ 20
Soupe de fruits de mer (moules, langoustines, calamars, crevettes )	€ 18
Steak de veau grillé - gr 300	€ 16
Boulettes de cheval sicilien - 5pz	€ 10

## DESSERT

Cannolo artisanal Ricotta, pistaches, chocolat	€ 5	Parfait à la pistache / aux amandes	€ 6
Sorbet au citron	€ 4	Tiramisu artisanal	€ 6

Afin de garantir la sécurité sanitaire et hygiénique et les caractéristiques organoleptiques des produits, tous nos plats contiennent des préparations soumises à une réduction thermique à -20C conformément aux dispositions du RE, CEE1169/2011

Nous vous informons que des allergènes peuvent être présents dans les plats de notre carte, nous vous invitons donc à nous signaler toute allergie ou intolérance afin de répondre au mieux à vos besoins.

Couvert € 2 par personne