

Non Solo Cucina

Restaurant Sicilien

contact@nonsolosicilia.fr

135 RUE DU RANELAGH, 75016 PARIS

I NOSTRI ANTIPASTI

DEGUSTAZIONI DELLA CASA

- Fritto Misto Royal** • (x2: 56€) (x3: 72€)
Affettato di Mare Royal • (x1: 36€) (x2: 64€)
Piatto Misto di Mozzarella • (x2: 48€) (x3: 62€)
Antipasto Tipico Siciliano • (x2: 38€) (x3: 54€)

ANTIPASTI DI TERRA

Parmigiana di Melanzane • 22€
Fines tranches d'aubergines Violetta avec coulis de tomates maison et basilic frais, gratiné au four avec parmesan

Caponata Siciliana • 24€
Mijoté d'aubergines Violetta avec oignons, capres, olives noires, céleri, basilic et tomates fraîches

Carciofi Gratinati • 24€
Artichauts poivrade farcis à la ricotta fraîche, tomates cerises, gratiné au four avec parmesan

ANTIPASTI DI MARE

Tartare di Tonno • 28€
Tartare de thon cru mariné à l'huile d'olive et agrumes de Sicile servi avec tomates cerises et oignons rouges croustillants

Spadellata di Mare • 26€
Poêlée de moules et palourdes à la sauce tomate

Tentacolo di Polpo Scottato • 28€
Tentacule de poulpe grillé servi sur un lit de purée de pois chiche et accompagné de tomates cerises et salade trévisine grillée

Sardine ai Profumi di Sicilia • 26€
Filets de sardines marinées et gratinées au four avec chapelure aromatisée aux agrumes de Sicile

I NOSTRI PRIMI

Spaghetti Quadrato con le Sarde • 28€

Spaghetti carrés préparés avec sardines fraîches, pignons, raisins secs, pesto de fenouil sauvage, tomates cerises, persil et chapelure

Linguine con Zucchine e Tartare di Scampi • 38€

Linguine préparées avec ail rose, huile d'olive, persil, courgettes et tartare de langoustines

Busiata Trapanese con Bottarga di Tonno e Carciofi • 34€

Pâtes typiques Siciliennes préparées avec artichauts poivrade, tomates cerises et poutargue de thon rouge

Spaghetti Quadrato al Nero di Seppia • 30€

Spaghetti carrés préparés avec seiches fraîches et encre de seiche avec persil et chapelure aromatisée aux agrumes de Sicile

Calamarata su Carpaccio di Tonno • 38€

Pâtes en forme d'anneaux préparées avec pesto de fenouil sauvage, tomates cerises et chapelure, servies sur un lit de carpaccio de thon

Linguine alle Vongole • 32€

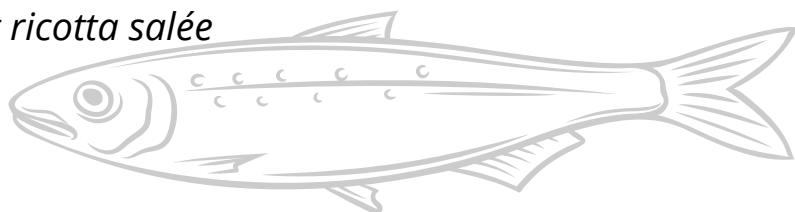
Linguine préparées avec ail rose, huile d'olive, persil et palourdes parfumées au vin blanc

Busiata trapanese Tartufata alla Bolognese e Piselli • 36€

Pâtes typiques siciliennes à la truffe noire à la sauce bolognese et petit pois

Rigatoni alla Norma • 26€

Rigatoni préparés avec coulis de tomate maison, aubergines Violetta, basilic frais et ricotta salée



I NOSTRI SECONDI

SECONDI DI PESCE

Filettone di Tonno e Carciofi • 40€

Filet de thon cuit sur sa peau avec tomates cerises, oignons rouges et artichauts poivrade

Gigante di Mare alla Griglia • 38€

Calamar grillé en tout simplicité avec huile d'olive extra vierge de Sicile et oignons rouges

Spadellata di Seppia e Piselli • 34€

Poêlée de seiche, petit pois, fenouil sauvage et tomates cerises

Filetto di Spigola alla Siciliana • 36€

Filet de bar préparé avec coulis de tomates cerises, olives noires et oignons rouge

Scampi Cotti o Crudi • 46€

Langoustines crues marinées ou gratinées au four

SECONDI DI CARNE

Bocconcino di Vitello • 36€

Escalope de veau farcie avec du lard parfumé aux épices, oignons rouges, fromage caciocavallo sicilien, basilic, poivrons rouges confits maison, gratinée au four

Impanata di Vitello • 34€

Côte de veau panée avec chapelure fait maison parfumée à l'ail blanc

Scaloppina alla Siciliana • 32€

Escalope de veau farcie avec mozzarella fumée, ail rose, aubergines Violetta, basilic, poêlée avec coulis de tomate

GARNITURES AU CHOIX

Salade de Légumes Grillés • offert

Pâtes ail rose et huile d'olive ou Pâtes à la sauce tomate • 8€

Caponata Siciliana • 10€

I NOSTRI DOLCI

Cannolicchi Siciliani · 10€

Rouleau de pâte frite à la cannelle, farcie à la minute avec ricotta sucrée

Cassata Siciliana · 14€

Dessert typique de Sicile farci avec ricotta sucrée et pépites de chocolat

Tiramisù Classico · 10€

Dessert au mascarpone avec biscuits trempés dans le café aromatisé à l'amaretto (liqueur d'amande) et saupoudré de cacao

Tiramisù al Pistacchio di Bronte · 12€

Dessert au mascarpone avec biscuits trempés dans un coulis de pistache de Bronte et morceaux de pistaches caramélisées

Panna Cotta con Frutta di Stagione · 10€

Flan de crème fleurette aux gousses de vanille fraîche avec fruits de saison

Torta Mamma Lina · 12€

Gâteau surprise de Maman Lina

Cheesecake Siciliana al Cioccolato · 14€

Cheesecake de ricotta, chocolat et noisettes caramélisées

Insalata Jacquillat · 14€

Salade de fruits de saison avec une boule de glace au citron

Gelato Artigianale · (1 boule 6€) (2 boules 10€) (3 boules 14€)

Gianduja – Pistache de Bronte – Noisette – Vanille – Café - Fraise - Citron