

Menu dejeuner pag. 1 - 6

Menu diner pag. 7 - 17

### *Entrées et salades*

#### Formule entrée + dessert + boisson 22€

Parmigiana : aubergines, mozzarella, sauce tomate, et parmesan

Parmigiana : Eggplants flakes cooked in the oven with tomato sauce and mozzarella 15€

Caponata : Ratatouille vinaigrée

Caponata : Vegetables cooked with sweet and sour sauce 15€

Moules au poivre : moules, poivre noir et persil 14€

Peppered mussels : Mussels, black pepper and parsley 14€

Salade de mer : Pulpe, calamar, gambas et moules 18€

Sea Salade : Octopus, squids, prawns and mussels 18€

Salade de thon : Salade vert, Thon, Capres, Olives, Tomato, et oignon 15€

Thuna Salade : Mixed salade, tuna, capers, olives, tomate et onion 15€

Salade de poulet : Salade Vert, Ouf, Mais, Poulet, Tomate, Mayo, Parmesan 15€

Chicken Salade : Green salade, corn, chicken, tomato, mayo, parmesan 15€

Salade Caesar : poulet, crouton, sauce cesar, salade vert, et tomate 15€

Caesar salade : Green salade, chicken, breadcrumb, cesar sauce, et tomato 15€

#### **HORS FORMULE - NOT IN FIXED MENU**

X2 Antipasto Chef Garozzo: Légume grillé, tomate, mozzarella, caponata, calamars frits 45€

X2 Antipasto Chef Garozzo : Grilled vegetables, tomato, mozzarella, caponata, Squid rings 45€

X2 Grande friture Sicilienne de poissons : Assortiment de poisson fraîche de la journée 50€

X2 Deep Sicilian fried mixed fish: Fresh fried fish of the day 50€

## Pasta « A »

*Formule Entrée + Pasta « A » + boisson 25€*

*aussi*

*Formule Pasta « A » + Dessert + boisson 25€*

Penne arrabbiata : Ail, tomato concassé, sauce tomato, persil et pimenté 12€

Penne arrabbiata : Garilc, tomato concasse, tomato sauce, parsley and chili 12€

Penne eolinana: Capres, olives, persil, ail, pignon, thon 15€

Penne eoliana : Capers, olives, pearsley, garlic, pine nuts, and tuna 15€

Rigatoni norma : Sauce tomate, basilic, aubergines et ricotta salée 16€

Rigatoni norma : Rigatoni, sauce tomato, basilic, eggplant and ricotta cheese 16€

Penne trapanese : Amandes, basilic, tomate cerise, ail, parmesan, poivre 16€

Penne Trapanese : Almonds, basil, cherry tomato, garlic, parmesan 16€

Ravioli aux ceps : Creme fraiche, parmesan, oignon, huile à la truffe blanc, persil et ceps 17€

Mushrooms ravioli : Fresh cream, parmesan, onion, with the truffle oil, pearsley and mushrooms 17€

Gnocchi sauce tomate : Gnocchi, sauce tomato, mozzarella et basilic 17€

Gnocchi tomato sauce : Gnocchi, tomato sauce, mozzarella and basil 17€

Gnocchi aux fromages Siciliens : 17€

Gnocchi with Sicilian cheeses : 17€

Paccheri ragusana : sauce bolognaise, œuf, mozzarella, et aubergines 18€

Paccheri Ragusana : Bolognaise sauce, eggs, mozzarella and eggplant 18

Tagliatelle al pesto : Pesto de basilic, creme fraiche et tomato concasse 18€

Tagliatelle basil pesto : basil pesto, fresh cream and tomato concasse 18

Ravioli pistacchio : Ravioli, creme fraiche, pesto de pistacchio 21€

Ravioli with pistacchio : Ravioli, fresh cream and pistacchio pesto 21€

Penne saumon : Saumon, oignon, creme fraiche, sauce tomato et persil 21€

Penne with Salmon : Salmon, onion, fresh cream, tomato sauce and pearsley 21€

**Pasta « B »** *Formule Entrée + Pasta « B » + boisson 29€ aussi Formule Pasta « B » + Dessert + boisson 29€*

Linguine/Risotto aux fruits de mer : Tomato concasse, oignon ail, persil, palouders, moules, crevettes et langoustines 22€

Linguine/Risotto with sea food : Concasse, onion, garlic, pearsley, clams, mussels, shrimps and prawns 22€

Penne pistachio e gambas : 22€

Penne pistacchio and prawns : 22€

Risotto lano: Fraises, crevettes, fruit de la passion 24€

Risotto lano : Strawberryes, shrimps and passion fruits 24€

Spaghetti oursin : Oursin, persil, sauce tomate et ail 24€

Spaghetti sea urchins : Sea urchins, pearsley, tomato sauce, garlic 24€

**HORS FORMULE - NOT IN FIXED MENU**

Linguine Homard : Homard, concassé, oignon, concasse et persil 35€

Linguine lobster : Lobster, concasse, onion, pearsley 35€

## Viande « A »

*Formule Entrée + Viande « A » + boisson 25€*

*aussi*

*Formule Viande « A » + Dessert + boisson 25€*

Escalope de veau/poulet à la milanese : 16€

Milanese veal/chicken cutlet : 16€

Escalope de veau en creme de citron : 16€

Veal slice in lemon cream : 16€

Suprema de poulet/poulet grillé : creme de noix  
et concassé 18€

Suprema chicken/Grilled chicken : with nuts-  
cream and cherry tomato 21€

## Viande « B »

*Formule Entrée + Viande « B » + boisson 31€*

*aussi*

*Formule Viande « B » + Dessert + boisson 31€*

Cote de veau en papillote : Veau, Champignons,  
olives, mozzarella, concasse, basilic 30€  
(25 minutes)

Blanket veal steak : with mushrooms, mozzarella,  
Tomates, olives, concasse, basil 30€  
(25 minutes)

Filet de boeuf : aux cepes/regina 32€

Beef filet : mushrooms, ou with parmesan velvety

**HORS FORMULE - NOT IN FIXED MENU**

Cote de bœuf Fiorentina : 60€/kg  
(25 MINUTES)

accompagnement inclus :  
Pomme frites et salade mixte

## Poisson

*Fomule Entrée + Poisson + boisson 27€*

*aussi*

*Fomule poisson + Dessert + boisson 27€*

Rouleau d'espadon : espadon, chapelure, pignon, pamresan, raisin sec, persil 17€

Swordfish roll : Swordfish, breadcrumb, pin nuts, parmesan, dry raisin, pearsley 17

Filet de thon grillé/en crote de pistacchio :26€

Tuna filet in pistacchio crust : 26

Gambas en creme d'amaretto : Beurre, amareto creme, gambas, purée 26€

Prawns in amaretto cream : butter amaretto cream, prawns, purée 26

## Poisson

Grillée mix de poisson X1 : bar, saumon, gambas, calamar 29€

Mixed grilled fish X1: Prawns, squid, sea-bass, and salmon 29

Panier de bar : filet de bar, creme rose,

fruits de mer : 27€

*Sea-bass basket* : sea-bass basket, pink sauce,  
sea food 27€

Saumon à la sicilienne : filet de saumon, concassé, capres et olives 26€

*Salmon alla Siciliana* : Salmon filet, concassé, capers and olives 26€

**HORS FORMULE NOT IN FIXED MENU**

Homard grillé : 35€

*Grilled lobster* : 35

## *Dessert*

Tiramisu fraise : 14€

*Strawberry tiramisu* : 14€

Tiramisu caffè : 12€

*Coffee tiramisu* : 12€

Coeur fondent au chocolat ou blanc: 10€

*Molten choco lava cake or white choco* 10€

Cannoli à la ricotta et chocolat: 10€

*Cannoli with ricotta chese or choco* : 10€

Babà au rom (Zacapa rom 23 ans): 12€

*Babà with rum* (23 years Zacapa rum) : 12€

## Pizza

*Formule Pizza + boisson 23€*

Focaccia: Huile, sel, origan 7€

*Focaccia*: Olive oil, salt, oregano 7€

Margherita: Sauce tomate, mozzarella, basilic 9€

*Margherita*: Tomato sauce, mozzarella, basil 9€

Napoletana: Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives 12€

*Napoletana*: Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives 12€

Orientale: Sauce tomate, mozzarella, poivrons, oeufs, oignons,  
et chorizo 16€

*Orientale*: Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, egg , onions, chorizo 16€

4 Stagioni: Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, artichauts, épinards, tomates cerise  
18€

*4 Stagioni*: Tomato sauce, mozzarella, eggplant, zucchini, artichokes, spinaches, cherry tomatoes 18€

4 Formaggi: Mozzarella, Gorgonzola, Emmenthal, Gruyère 16€

*4 Formaggi*: Mozzarella, Gorgonzola, Emmenthal,  
Gruyere 16€

Capricciosa: Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, et œuf 17€

*Capricciosa*: Tomato sauce, mozzarella champignons, ham, egg 17€

Salmone: Mozzarella, saumon, crème fraîche 18€

*Salmone*: Mozzarella, salmon, fresh crème 18€

Al Pistacchio: Crème fraîche, pistaches, speck 19€

*Pistacchio*: Fresh creme, pistacchio, speck 19€

Diavola: Sauce tomate, mozzarella, olives, oignons,  
salami épicé 16€

*Diavola*: Tomato sauce, mozzarella, olives, onions,  
spicy pepperoni 16€

Norma: Sauce tomate, aubergines, ricotta salée, basilic 12€

*Norma*: Tomato sauce, eggplant, salted ricotta, basil 12  
supplement 2€





Menu degustation diner:

POUR 2 PERSONNE :

Dégustation 3 Entrées, 3 Plats, 1 Dessert, 2 verres de vin 99€

DEGUSTATION DE POISSON

- ! ENTREE : tartare dorade – calamars frites – moules au poivre
- ! PLATS : risotto bell' Antonio, Linguine allo scoglio, dorade en  
croute de courgettes
- ! DESSERT à CHOIX

DEGUSTATION SANS POISSON

- ! ENTREE : Caponata – Caciocavallo grillé – Mozzarella di bufala
- ! PLATS : Penne pistacchio, Ravioli au cèpes , veau en papillote
- ! DESSERT à CHOIX



## Menu diner

### Les Salades et les Entrée

Mozzarella di bufala 125gr., tomate cerise et roquette	12€
Salade de mer Pulpe, calamar, gambas et moules	18€
Cocktail de Gambas mayo, tomato, orange, sel, persil	19€
Salade Caesar Poulet, crouton, sauce césar, salade vert et tomate	17€
Moules au poivre	18€
Sautée des palourdes	28€
Caponata Sicilienne Légumes cuiné avec sauce vinaigrette sucré	19€
1.000 foglie di Parmigiana petite tour des aubergines, cuiné dans le four avec sauce tomate et mozzarella	19€

### Les Entrée Royal

Antipasto Chef Garozzo	x2	
Légume grillé, tomate, mozzarella, caponata, calamars frits		45€
Grande friture Sicilienne de poissons	x2	
Assortiment de poisson fraiche de la journée		50€





Notre pasta est al dente, merci de spécifier si vous la souhaitez plus cuit

## Les Pâtes

Penne Eoliana Câpres, olives, Persil, ail, pignon, thon	17€
Penne Trapanese Amandes, Sauce tomato, basilic, aubergines et ricotta salée	17€
Tagliatelle al Pesto Siciliano Pesto de basilic, pignon, tomates cerise, amandes, ail	22€
Pennette à la pistache et gambas	24€
Ravioli aux cèpes parfumés à la Truffe et copeaux de Parmesan	21€
Ravioli al pistacchio Creme fraiche, pesto de pistacchio	23€
Linguine aux homard vivants et tomate concassé	35€
Paccheri alla Ragusana Sauce bolognaise, oeuf, fromage, basilic, aubergines	25€
Linguine/Risotto allo scoglio Moules, palourdes, gambas, l'angoustine et tomate concassé	26€
Risotto Iano avec fruit des bois, crevette et fruit de la passion	28€
Spaghetti aux oursins de mer	28€



Nous sommes fournis d'un congélateur spécifique pour le poisson pour tuer l'Anisakis  
Tout notre poisson est frais et contrôlé à la main.

## Les Boeufs

Coeur de filet de boeuf à la Regina (220gr)	32€
avec asperge et velouté de fromages	27€
Suprema de poulet	
avec crème de noix et tomate cerise	
Escalope boeuf/poulet alla Milanese	21€
Costata de veau en papillote (500gr)	30€
avec champignon, mozzarella, tomate, olives	
Fiorentina alla brace, salmoriglio	60€/kg
Rosette de noix de veau avec crème de Citron de Sicile	21€
(pas grillé, cuit dans la poêle)	

Notre viande est d'origine française et le poisson est grillé sur le feu

## Les Poissons

Rouleau d'espadon (4 pièces)	21€
chapelure, pignon, parmesan, raisin sec et persil	
Gambas en creme d'amaretto	24€
Mixte de poissons (gambas, calamar, bar et saumon (min. 400Gr de poisson)	32€
Cestino de bar aux fruits de mer	29€
(filet de bar à la forme d'un panier et au centre fruit de mer et sauce rose)	
Saumon à la sicilienne (250gr)	26€
Tomate concassé, câpres et olives	
Filet de thon en croute de pistacchio (250gr)	26€
Homard grillé	35€

Guarnitures 3€ : pomme frites, salade mix, salade vert, salade de tomato

Guarnitures 4€ : pasta sauce tomato, pasta mezzanotte, legumes grilles



## Les Desserts

Tiramisù Fraise	14€
Tiramisù Café	12€
Cannoli Siciliens avec ricotta ou crème de chocolat	12€
Babbà	10€
Coeur fondant au chocolat classic ou blanc	10€
Grand mix de dessert	35€
Fromages Siciliens	15€





Menu degustation diner:

FOR 2 PERSONS :

Tasting dinner 3 Starters, 3 Plats, 1 Dessert, 2 Glasses of wine 99€

Fish tasting :

STARTERS : Royal bream Tartare – Squid rings – Peppered Mussels

MAINS : Risotto bell' Antonio, Linguine allo scoglio, Royal Bream in zucchini coat

DESSERT

or

Without fish

STARTERS : Caponata – Caciocavallo grillé – Mozzarella di bufala

MAINS : Penne pistacchio, Ravioli with porcini mushrooms , Papillote veal

DESSERT



## Menu dinner

### Starters

Mozzarella di bufala 125gr., tomate cerise et roquette	12€
Sea Salade	18€
Octopus, squids, prawns and mussels	
Prawns cocktail	19€
mayo, tomate, pearsley, salt	
Caesar salade	17€
Green salad, chicken, breadcrumb, ceasar sauce and tomato	
Peppered mussels	18€
Sauted Clams, persil, salt	28€
Sicilian Caponata	19€
Vegetables cooked with sweet and sour sauce	
1.000 foglie di Parmigiana	19€
Eggplants flakes cooked in the oven with tomato sauce and mozzarella	

### Royal Starter

Antipasto Chef Garozzo	x2	45€
Grilled vegetables, tomato, mozzarella, caponata, Squid rings		
Deep Sicilian fried mixed fish	x2	50€
Fresh fried fish of the day		



Our pasta is AL DENTE ; please tell us if you like overcooked pasta

## Pasta

Penne eoliana : Capers, olives, parsley, garlic, pine nuts, and tuna	17€
Penne Trapanese: Almonds, basil, cherry tomato, garlic, parmesan	17€
Mushrooms ravioli: Fresh cream, parmesan, onion, with the truffle oil, parsley and mushrooms	21€
Paccheri Ragusana: Bolognese sauce, eggs, mozzarella and eggplant	25€
Tagliatelle basil pesto: basil pesto, fresh cream and tomato chopped	22€
Ravioli with pistacchio: Ravioli, fresh cream and pistachio pesto	23€
Linguine/Risotto with sea food : Concasse, onion, garlic, parsley, clams, mussels, shrimps and prawns	26€
Penne pistacchio and prawns :	24€
Risotto Iano : Strawberries, shrimps and passion fruits	28€
Spaghetti sea urchins : Sea urchins, parsley, tomato sauce, garlic	28€
Linguine lobster : Lobster, concasse, onion, parsley	35€



We have the blast chiller for fresh and blue fish  
Our fish is fresh and checked one by one.

## Beef

tenderloin filet a la Regina	(250gr)	32€
with asparagus and velvety cheeses		
Suprema chicken		27€
with nuts cream and cherry tomato		
Escalope Milanese beef/chicken		21€
Blanket veal steak	(450gr)	30€
with mushrooms, mozzarella, tomatoes, olives		
Fiorentina alla brace, salmoriglio		60€/kg
« Little veal » slice with Sicilian lemon cream		21€
(cooked in the pal, Not grilled)		

## Fish

Swordfish rolls		21€
(cooked in the oven)		
Prawns in amaretto cream		24€
Grilled of mixed fish (Prawns, squid, sea-bass, shrimps and salmon		32€
(min. 400Gr of fresh fish)		
Sea bass basket with seafood and pink sauce		29€
(sea bass made like a basket with in the middle pink sauce and seafood)		
Salmon alla siciliana	(250gr)	26€
Tomate concassé, capers and olives		
Tuna filet in pistacchio crust	(250gr)	26€
(cooked in the oven)		
Grilled lobster		35€

Side dish 5€ : French fries, salade mixed, Green salade, Tomatoe salade

Side dish 6€ : pasta tomatoe sauce, pasta mezzanotte, Grilled vegetables





## Dessert

Strawberry Tiramisù	14€
Coffee Tiramisù	12€
Little Sicilian Cannoli with sweet ricotta cheese or choco cream	12€
Babbà (if available)	10€
Molten chocolate lava cake (classic choco or white choco)	10€
Dessert mixed x2	40€
Sicilian cheese platter	15€