



## FORMULE DINER:

### FORMULE à 29€

*Pizza+ dessert+Boisson (Sans alcool)*  
*Pas inclus: Pizza chef garozzo*

### FORMULE à 44€

*Entrée+ Plat+Boisson (Sans alcool)*  
*Ne sont pas inclus dans la formule: Tagliatelle homard, Sole, Fiorentina,*  
*Grillade mixte de poisson, Gambas imperiales*

### FORMULE à 54€

*Entrée+ Plat+Dessert+Boisson (Sans alcool)*  
*Ne sont pas inclus dans la formule: Tagliatelle homard, Sole, Fiorentina,*  
*Grillade mixte de poisson, Gambas imperiales*

### FORMULE à 59€

*Entrée+ Plat+Dessert+Boisson (aussi 1 Verre de vin)*

## Menu degustation diner:

Dégustation 2 Entrées, 2 Plats, 1 Dessert, 2 verres de vin 69€

Dégustation 3 Entrées, 3 Plats, 1 Dessert, 2 verres de vin 79€



## Les Salades et les Entrée

Duomo		
Salade verte, carottes, oeufs, maïs, sauce rose, Emmental, poires, croûtons de pain		14€
Bellini		14€
Roquette, tomates cerise, noix, flocons de Parmesan		
Stesicoro		14€
Oranges de Sicile, ciboulette, flocons de Pecorino affiné		
Mozzarella di bufala 125gr., tomate cerise et roquette		16€
Tartare de Thon et noix		22€
Tartare de Saumon et pistacchio		20€
Tartare de dorade royal, avocado, gingembre et petites herbes		24€
Tartare de filet de bœuf parfumé à la truffe blanche		29€
Moules au poivre		23€
Sautée des palourdes		28€
Caponata Sicilienne		19€
Légumes cuinés avec sauce vinaigrette sucrée		
1.000 foglie di Parmigiana		19€
petite tour des aubergines, cuinés dans le four avec sauce tomate et mozzarella		

## Les Entrée Royal

Antipasto Chef Garozzo	x2	
Légume grillé, tomate, mozzarella, caponata, calamars frits		40€
Grande friture Sicilienne de poissons	x2	
Assortiment de poisson fraîche de la journée		45€

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



## Les Soupes

Crème aux champignons (pas des morceaux)	14€
Crème de légumes mixtes (pas des morceaux)	14€
Soupe de tomates	14€

Les crèmes et la soupe sont servé avec des croûtons aromatisés - Les soupes sont des veloutées

## Les Pâtes

Spaghetti alla norma	20€
Tagliatelle al Pesto Siciliano	21€
Pesto de basilic, pignon, tomates cerise, amandes, ail	
Pennette à la pistache, crème fraiche et parmesan	24€
Ravioli aux cèpes parfumés à la Truffe	25€
et flacons de Parmesan	
Pennette gratin	34€
Fruit de mer, sauce rose , parmigiano	
Tagliatelle aux homard vivants et tomate concassé	45€
Linguine aux crevettes, petites fèves et tomate cerise	28€
Spaghetti aux « palourdes taille grand » et poivrons	28€
Paccheri alla Ragusana	29€
Sauce bolognaise, oeuf, fromage, basilic, aubergines	
Linguine allo scoglio	36€
Moules, palourdes, gambas, langoustine et tomate concassé	
Risotto bell' Antonio	36€
avec fruit de bois, crevette et fruit de la passion	
Spaghetti aux oursin de mer	34€



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

## Les Boeufs

Coeur de filet de boeuf à la Regina (220gr) avec asparagus et veloutée des fromages	34€
Suprema de poulet avec crème de noix et tomate cerise	27€
Costata de veau en papillote (500gr) avec champignon,mozzarella,tomate,olives	35€
Fiorentina alla brace, salmoriglio	55€
Rosette de noix de veau avec crème de Citron de Sicile (pas grillé, cuit dans la poêle)	22€

## Les Poissons

Gambas impériales (4/6) en creme d'amaretto (2 pièces)	49€
Grillade mixte de poissons (gambas, calamar, bar, langoustine et saumon (min. 400Gr de poisson)	40€
Cestino de bar aux fruits de mer (filet de bar à la forme d'un panier et au centre fruit de mer et sauce rose)	34€
Dorade Royale en croûte de pommes de terre (cuisiné dans le four)	32€
Saumon à la sicilienne (250gr) Tomate concassé, câpres et olives	32€
Filet de thon en croute de pistacchio (250gr)	34€

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



## Les Pizzas

Focaccia	7€
Huile, sel, origan	
Margherita	14€
Sauce tomate, mozzarella, basilic	
Napuletana	15€
Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives	
Norma	16€
Sauce tomate, aubergines, ricotta salée, basilic	
Capricciosa	18€
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, oeuf dur	
Salmone	16€
Mozzarella, saumon, crème fraîche	
Diavola	18€
Sauce tomate, mozzarella, olives, oignons, salami épicé	
4 Formaggi	18€
Mozzarella, Gorgonzola, Emmental, Gruyère	
Orientale	18€
Sauce tomate, mozzarella, poivrons, salami épicé, oeuf cru, oignons, chorizo	
4 Stagioni	18€
Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, artichauts, épinards, tomates cerise	
Turiddu	18€
Sauce tomate, mozzarella, thon, olives, oignon	
Al Pistacchio	19€
Crème fraîche, pistaches, jambon cru	
Chef Garozzo	34€
Sauce Tomate, fruits de mer	

## Les Desserts

Tiramisù Fraise	14€
Tiramisù Café	12€
Cannoli Siciliens	12€
Babbà	(selon disponibilité) 10€
Panna Cotta (aux fruits rouges, au caramel, au chocolat)	10€
Millefeuille	10€
Coeur fondant au chocolat	(selon disponibilité) 10€
Cassata Siciliana	12€
Carpaccio d'Ananas	8€
Grand mix de dessert	40€
Fromages Siciliens	15€



FORMULE DINER:

SET MENU 29€

*Pizza+ dessert+Drink (No alcohol)*  
*Not included: Pizza chef garozzo*

SET MENU 44€

*Starter+ main course+Drink (No alcohol)*  
*Not included: Tagliatelle Lobster, Sole, Fiorentina,*  
*Mixed fish grilled , Imperial Prawns*

SET MENU 54€

*Starter+ main course+ Dessert+Drink (No alcohol)*  
*Not included: Tagliatelle Lobster, Sole, Fiorentina,*  
*Mixed fish grilled , Imperial Prawns*

SET MENU 59€

*Entrée+ Plat+Dessert+Boisson (1 glass of vine)*

Tasting dinner:

Tasting « a » 2 Starters, 2 main courses, 1 Dessert, 2 Glass of vine 69€

Tasting « b » 3 Starters, 3 main courses, 1 Dessert, 2 Glass of vine 79€



## Starters

Duomo		14€
Green salade, carrots, eggs, mais, pink sauce, Emmental, pears, Crunchy Bread		
Bellini		14€
Rocket salad, cherry tomatoes, walnuts, parmesan flakes		
Stesicoro		14€
Sliced orange, chives, seasoned pecorino cheese		
Caprese		16€
Mozzarella di bufala 125gr. and cherry tomatoes		
Tuna tartare and walnuts		22€
Salmon tartare, pistacchio, balsamic vinegar		20€
Royal sea bream tartare, avocado, ginger and raw vegetables		24€
Tenderloin tartare, egg (a part), avocado, parmesan flakes, with truffle oil		29€
Peppered mussels		23€
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	40€
Grilled vegetables, tomato, mozzarella, caponata, Squid rings		
Deep Sicilian fried mixed fish	x2	45€
Fresh fried fish of the day		



## Soups

Mushrooms soup	(velvety)	14€
Mixed vegetables soup	(velvety)	14€
Tomato soup	(velvety)	14€

Our soups are served with croutons of flavoured bread

## Pasta

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

Spaghetti alla Norma		20€
Tomatoes sauce, eggplants, basil, salted ricotta		
Tagliatelle al Pesto Siciliano		21€
Fresh ricotta, basil, cherry tomatoes, almonds		
Pennette al pistacchio		24€
Parmesan flakes, white cream		
Ravioli (spinach and ricotta) with mushrooms and white truffle oil		25€
et flacons de Parmesan		
Pennette gratin		34€
Sea Food, pink sauce, Parmesan		
Tagliatelle with fresh homard et tomato concassé		45€
Linguine with shrimp, fava bean and cherry tomato		28€
Spaghetti with « Big size clams » and peppers		28€
Paccheri alla Ragusana		29€
Bolognese sauce, egg, Mozzarella, basil, eggplants		
Linguine allo scoglio		36€
Mussels, clams, shrimps, prawns, concasse tomato		
Risotto bell' Antonio		36€
Wild strawberries, passion fruit, shrimps		
Spaghetti with sea urchins		34€





*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)	34€
with asparagus and velvety cheeses		
Suprema chicken		27€
with nuts cream and cherry tomato		
Blanket veal steak	(450gr)	35€
with mushrooms, mozzarella, tomatoes, olives		
Fiorentina alla brace, salmoriglio		55€
« Little veal » slice with Sicilian lemon cream		22€
(cooked in the pal, Not grilled)		

## Fish

Imperial prawns (4/6) in amaretto cream (2 pièces)		49€
Great grilled of mixed fish (Prawns, squid, sea-bass, shrimps and salmon (min. 400Gr of fresh fish)		40€
Sea bass basket with seafood and pink sauce (sea bass made like a basket with in the middle pink sauce and seafood)		34€
Royale sea bream with an hat of cutted zucchini (cooked in the oven)		32€
Salmon alla siciliana	(250gr)	32€
Tomate concassé, capers and olives		
Tuna filet in pistacchio crust	(250gr)	34€
(cooked in the oven)		



## Pizza

Focaccia	7€
Oil, salt, origan	
Margherita	14€
Tomatoes sauce, mozzarella, basil	
Napoletana	15€
Tomatoes sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives	
Norma	16€
Tomato sauce, eggplants, salted ricotta , basil	
Capricciosa	18€
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, eggs	
Salmon	16€
Mozzarella, salmon, fresh cream	
Diavola	18€
Tomatoes sauce, mozzarella, olives, onions, spicy pepperoni	
4 Formaggi	18€
Mozzarella, Gorgonzola, Emmental, Groviera	
Orientale	18€
Tomatoes sauce, mozzarella, peppers, eggs, onions, chorizo	
4 Stagioni	18€
Tomatoes sauce, mozzarella, eggplants, zucchini, artichokes, spinach, cherry tomatoes	
Turiddu	18€
Tomatoes sauce, mozzarella, tuna, olives, onions	
Al Pistacchio	19€
Fresh cream, pistacchio, ham	
Chef Garozzo: Tomatoes sauce, seafood*	34€

## Dessert

Strawberry Tiramisù	14€
Coffee Tiramisù	12€
Little Sicilian Cannoli with sweet ricotta cheese	12€
Babbà (if available)	10€
Panna Cotta (red fruits,caramel,chocolate)	10€
Puff pastry with white cream	10€
Molten chocolate lava cake	10€
Cassata Siciliana	12€
Pineapple Carpaccio	8€
Dessert mixed x2	40€
Sicilian cheese platter	15€



## Gli Antipasti

Duomo	14€
Insalata verde, carote, uovo, mais, salsa rosa, emmental, pere croûtons de pain	
Bellini	14€
Rucola, Pomodorini, noci, Scaglie di grana	
Stesicoro	14€
Arance di sicilie, Cipollina, Pecorino	
Mozzarella di bufala 125gr., Ciliegino e rucola	16€
Tartare di Tonno e coci	22€
Tartare di Salmone e pistacchio	20€
Tartare di orate reale, avocado, zenzero e verude crude	24€
Tartare de filetto di carne profumato al tartufo bianco, uovo, e avocado	29€
Pepata di cozze	23€
Sauté di vongole	28€
Caponata Siciliana	19€
1.000 foglie di Parmigiana	19€

## Antipasti Reali

Antipasto Chef Garozzo	x2	40€
Verdure grigliate, pomodoro, mozzarella, caponata, calamari fritti		
Grande frittura Siciliana di pesce fresco	x2	45€
Assortimento di pesce fresco del giorno		



## Le Zuppe

Crema di funghi (passata)	14€
Minestrone di verdure	14€
Zuppa di pomodoro	14€

## Le Paste

Spaghetti alla norma	20€
Tagliatelle al Pesto Siciliano Pesto de basilico, pinoli, ciliegino, mandorle, aglio	21€
Pennette al pistacchio e parmigiano	24€
Ravioli (ricotta e spinaci) ai funghi e olio al tartufo bianco e scaglie di grana	25€
Pennette gratin Fruit di mare, salsa rosa , parmigiano	34€
Tagliatelle all' astice e tomate concassé	45€
Linguine gamberi, fave e ciliegino	28€
Spaghetti alle vongole veraci e peperoni	28€
Paccheri alla Ragusana Ragù, uovo, mozzarella, melanzane	29€
Linguine allo scoglio Cozze, vongole, gamberi, scampi, calamari e tomate cocassé	36€
Risotto bell' Antonio Frutti di bosco, gamberi, frutti della passione	36€
Spaghetti ai ricci di mare	34€



Siamo attrezzati con un abbattitore specifico per il pesce fresco ed il pesce azzurro

Tutto il nostro pesce è controllato uno per uno

## La Carne

Cuore di filetto Regina con asparagi e vellutata di formaggi	34€
Suprema di pollo con crema di noci e ciliegino	27€
Cartoccio di costata di vitellina (450gr) con funghi, mozzarella, pomodoro e olive	35€
Fiorentina alla brace, salmoriglio	55€
Noce di vitellina con crema di limone Siciliano (non grigliato, cucinato in padella)	22€

## Il Pesce

Gamberoni imperiali(4/6) in crema d'amaretto (2 pièces taglia extra)	49€
Grigliata mista di pesce (gamberi, calamari, spigola, scampi e salmone) (min. 400Gr de poisson)	40€
Cestino di spigola ai frutti di mare (filet di spigola in forma di cestino e al centrofrutti di mare in salsa rosa)	34€
Dorade Royale en croûte de pommes de terre (cuisiné dans le four)	32€
Saumon à la sicilienne (250gr) Tomate concassé, capperi e olive	32€
Filet di tonno in crosta di pistacchio (250gr)	34€



## Le pizze

Focaccia	7€
Olio, sale, origano	
Margherita	14€
Pomodoro, mozzarella, basilico	
Napoletana	15€
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive	
Norma	16€
Pomodoro, melanzane, ricotta salata, basilico	
Capricciosa	18€
Pomodoro, mozzarella, champignons, prosciutto cotto, uovo	
Salmone	16€
Mozzarella, salmone, Philadelphia	
Diavola	18€
Pomodoro, mozzarella, olive, cipolle, salame piccante	
4 Formaggi	18€
Mozzarella, Gorgonzola, Emmental, Groviera	
Orientale	18€
Pomodoro, mozzarella, peperoni, salame piccante, uovo crudo, cipolla, chorizo	
4 Stagioni	18€
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, carciofi, spinaci, ciliegino	
Turiddu	18€
Sauce tomate, mozzarella, thon, olives, oignon	
Al Pistacchio	19€
Philadelphia, pistacchio, prosciutto crudo	
Chef Garozzo	34€
Pomodoro, fruits di mare	

## Les Desserts

Tiramisù Fragola	14€
Tiramisù Caffè	12€
Cannoli Siciliani	12€
Babbà	(se disponibile) 12€
Panna Cotta	(frutti rossi, caramello, cioccolato) 10€
Millefoglie	10€
Cuore fondente al cioccolato	(se disponibile) 10€
Cassata Siciliana	12€
Carpaccio d'Ananas	8€
Grand mix de dessert	40€
Fromaggi Siciliani	15€