

PIZZA Sicilia



AUTHENTIQUE CUISINE DE SICILE
depuis 1985

LES APÉRITIFS

Coupe de Champagne Collet Premier Cru Art Deco 12cl	7,80
Coupe Asti spumante 12cl	4,60
Coupe Prosecco 12cl	5,40
Zibibbo Vin muscat de Sicile 6cl 	4,70
Marsala amande ou œuf 6cl 	4,90
Vin d'orange Maison 9cl	5,00
Porto rouge 6cl	4,60
Martini rouge, ou blanc 5cl	4,90
Kir mûre, cassis ou pêche 12cl	4,40
Aperol, Campari, ou Suze 5cl	4,90
Baileys 5cl	5,90
Ricard ou Pastis 2cl	4,20
Malibu 4cl	5,90
Whisky 4cl	6,60
Whisky Prestige 4cl	7,90
Bourbon 4 cl	7,50



LES COCKTAILS

Signature 9cl Baileys, Cointreau, Amaretto	8,60
Lady Fragola 12cl Vodka, purée de citron vert, purée de fraise, sirop de vanille	8,50
Spritz 16cl Aperol, Prosecco	6,80
Pina Colada 12 cl Rhum, lait de coco, jus d'ananas	7,60
Cocktail du Chef 12cl	6,70
Sicilia 12cl Prosecco, Amaretto, cerise amarena 	6,30
Royal Mojito 14cl Champagne, rhum, citron vert, menthe	8,20
Kir Royal 12cl	7,80
Picon Champagne 12cl	7,20
Cuba Libre 12cl Bacardi, Coca, citron	6,60
Cocktail des Iles 12cl Jus de mangue, rhum	6,90
Daïquiri 12cl Rhum, purée de citron vert, sucre de canne	7,20
Martini Gin 6cl	6,20
Malibu ananas 12cl	6,50
Vodka orange 12cl	6,60
Gin Fizz 12cl Gin, purée de citron vert, sucre de canne	6,60
Picon Bière 25cl	5,60
Picon Vin blanc 12cl	4,90
Vodka Red Bull 12cl	7,80

PLANCHE SHOOTERS 18,90

3x3cl Whisky ou Rhum

LES SANS ALCOOL

Virgin Mojito 14cl Citron vert, menthe, sucre de canne, Perrier	5,90
Virgin Colada 16cl Jus d'ananas, crème de coco, orgeat	5,90
Fragolino 16cl Purée de fraise, purée de citron vert, menthe, perrier	6,20
Cocktail de jus de fruits 16cl Ananas, banane, mangue, sirop de grenadine	5,50
Bitter sans alcool 10cl	4,20

À PARTAGER ENTRE AMIS OU EN ENTRÉE

Assiette de Convivialité	21,90	Planche charcuterie et fromages Italiens	10,80
<i>Assortiment de nos spécialités</i>		Bruschetta	8,90
Calamars en friture	9,70	<i>Tranche de pain de Toscane grillée et garnie</i>	
Planche Antipasti à la Sicilienne 	11,90	Fritto Misto	10,50
		<i>Enfarinés de calamars, crevettes, poulpes en friture</i>	

LES SPÉCIALITÉS DE BIÈRES

BIRRA MESSINA Bière Sicilienne 33 cl 	4,80
Pression Loburg 25cl	3,70
Pression Leffe Royale 25cl	3,90
Pression Leffe Royale 50cl	7,20
Pression Loburg 50cl	6,90
Bud 33cl	4,90
Chimay bleue 33cl	6,40
Kwak 33cl	6,30
Cubanisto 33cl	5,90
Corona 35,5cl	4,80
Paix Dieu 33cl	6,20
Bière sans alcool 25cl	3,70



LES RAFRAÎCHISSEMENTS

Vittel 100cl	4,60
Vittel 50cl	3,50
San Pellegrino 100cl	4,80
San Pellegrino 50cl	3,60
Cidre 25cl	3,90
Jus de Fruits 20cl	3,50
Schweppes tonic ou agrumes 25cl	3,70
Coca Cola 25cl	3,60
Sirop à l'eau 25cl	2,50
Limonade 25cl	3,20
Fanta Orange 25cl	3,70
Red Bull 25cl	5,50

LES BOISSONS CHAUDES

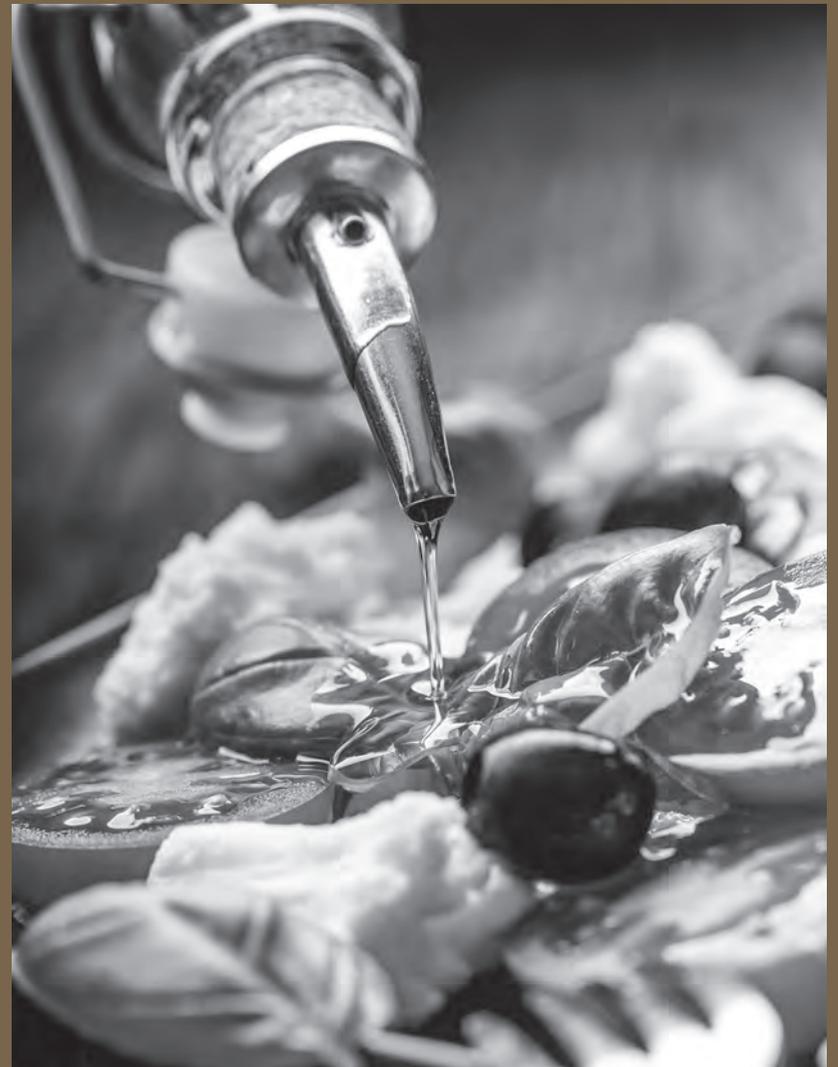
Café Italian ou lungo	1,90
Café Crème	2,00
Décaféiné	1,90
Cappuccino	4,20
Café Amaretto	4,40
Cappuccino Amaretto	5,60
Chocolat chaud	3,90
Café Coretto Grappa ou Cognac 2 cl	4,50
Grand Café	3,50
Irish Coffee, French Coffee, ou Marnissimo	6,80
Thé ou Infusion	3,10

EN ENTRÉE

Caponata Sicilienne 🌿	7,90
Arancino Boulette de riz farcie sur lit de roquette 🌿	4,90
Jambon de Parme	8,90
Tomates Mozzarella (véritable mozzarella di buffala AOP 🇪🇺)	10,50
Cassolette de Saint-Jacques et Scampi	14,60
Gambas flambées au whisky	14,60
Aubergines à la Parmigiana parmesan, basilic, mozzarella, tomates 🌿	11,30
Tartare de Saumon au couteau à l'huile d'olive et zestes de citron	10,90
Carpaccio de Bœuf	9,90
Scampis à l'ail Tomates, ail, crème, vin blanc, persil	12,90

LES SALADES

Greca	14,90
<i>Salade, tomates, poivrons farcis, concombre, feta, olives, tzatziki sur blini</i>	
Trentina	14,40
<i>Salade, tomates, jambon de Parme, tomates confites, mozzarella panée, œuf dur, émincé de dinde, oignons, olives</i>	
Mixte & Bruschetta	13,50
<i>Tranche de pain de Toscane grillée garnie salade et jambon de Parme</i>	
Chèvre chaud	13,70
<i>Salade, tomates, magret de canard fumé, lardons, œuf, chèvres panés, croûtons, oignons, olives</i>	
Monte Carlo	14,90
<i>Salade, tomates, artichauts à l'huile, oignons, tomates confites, magret de canard fumé, feta, aubergines, mozzarella, pignons, chèvre chaud au miel, ananas, olives</i>	
Méditerranée	14,90
<i>Salade, tomates, avocat, crevettes, tomates confites, oignons asperges, saumon fumé en julienne, tarama sur blini, olives</i>	
Italienne	14,60
<i>Tomates, mozzarella di buffala AOP 🇪🇺 , jambon de Parme, croûtons à l'ail, salade, roquette</i>	
Trio de la mer	19,80
<i>Salade, tomates, tartare de saumon, Saint-Jacques et scampis, avocat, crevettes</i>	





TRADITION DE SICILE

ENTRÉES

Planche Antipasti à la Sicilienne	11,90
Caponata Sicilienne	7,90
Arancino Boulette de riz farcie sur lit de roquette	4,90
Aubergines à la Parmigiana	11,30
<i>Parmesan, basilic, mozzarella, tomates</i>	

PIZZA

Sicilia <i>Tomate, mozzarella, chorizo, câpres, oignons, poivrons, anchois, olives, origan</i>	11,80
---	-------

LINGUINES

Alla Siciliana	12,10
<i>Dés de jambon de Parme, artichauts, poivrons, tomates séchées de Sicile, champignons, câpres, olives, ail</i>	
Peperoncino e Capuliatu	10,50
<i>Poivrons, ail, huile d'olive, tomates séchées de Sicile, persil, basilic</i>	

RIGATONIS

Trinacria	13,90
<i>Sauce tomate, aubergines, olives, copeaux de parmesan</i>	

VIANDES

Escalope alla Parmigiana	16,90
<i>Aubergine, basilic, tomate, mozzarella, parmesan, gratinée</i>	
Arancini	12,90
<i>2 boulettes de riz farcies, tomate, mozzarella, hachis de bœuf, petits pois, lit de salade</i>	
Escalope Sicilia	17,50
<i>Crème, échalotes, champignons, jambon</i>	
Portafoglio	17,30
<i>Veau farci, mozzarella, jambon, champignons, sauce tomate, parmesan, ail</i>	
Piccata de veau au marsala	16,90
<i>Sauce crème, champignons, marsala</i>	
Sicilian Chicken Burger	15,90
<i>Escalope de volaille panée, mozzarella, provolone, tomates, spianata piccante, aubergines pesto, sauce</i>	
Saucisse Italienne grillée	13,90
Escalope Limone & Limoncello	17,70

LES PIZZAS SPÉCIALES

Primavera <i>Tomate, mozzarella, poireaux, saumon fumé, oignons rouges, crème, tomates cerises, aneth</i>	13,50
Suprema <i>Tomate, mozzarella, crème, scampis, Saint-Jacques, saumon, moules (Nouvelle-Zélande)</i>	17,80
Cicciolina <i>Tomate, mozzarella, poireaux, crème, émincé de poulet, estragon</i>	11,90
Pancetta <i>Base crème, mozzarella, oignons, pancetta, tomates cerises, œuf, roquette</i>	11,80
Capretta <i>Base crème, mozzarella, chèvre</i>	11,30
Graziella <i>Tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon, moules (Nouvelle-Zélande), câpres, poivrons, olives, anchois, origan</i>	11,70
Fabrizio <i>Tomate, mozzarella, hachis de bœuf, œuf battu avec parmesan, crème, persil</i>	11,40
Avesnoise <i>Tomate, mozzarella, pommes de terre, andouillette, Maroilles, crème à la moutarde à l'ancienne</i>	13,50
Scampi <i>Tomate, mozzarella, scampis, tomates fraîches, crevettes aneth, crème</i>	16,30
Giusi <i>Tomate, mozzarella, émincé de poulet, chorizo, ananas, olives</i>	11,50
Moza & Parma <i>Tomate, jambon de Parme, roquette, tomates fraîches, basilic, mozzarella, olives, copeaux de parmesan</i>	13,50
Savoia <i>Base crème, mozzarella, oignons, lardons, pommes de terre, Taleggio</i>	12,90
Palermo <i>Tomate, mozzarella, assortiment de charcuteries, saucisse italienne, œuf</i>	10,90
Deliziosa <i>Tomate, mozzarella, saumon fumé, crevettes, crème, aneth</i>	14,40
Mafiosa <i>Tomate, mozzarella, thon, oignons, poivrons, olives, ail, origan</i>	11,40
Sicilia <i>Tomate, mozzarella, chorizo, câpres, oignons, poivrons, anchois, olives, origan</i>	11,80
Melenzana <i>Tomate, mozzarella, aubergines, hachis de bœuf, origan, tomates cerises, copeaux de parmesan</i>	12,50
Lorenzo <i>Tomate, mozzarella, chèvre, merguez, chorizo, olives, persillade, roquette</i>	12,50
Della Nonna <i>Tomate, mozzarella, hachis de bœuf, œuf, pommes de terre, origan</i>	11,60
Piedina a la Toto <i>Base fromage, émincé de poulet, salade mixte, tomate, persillade, Taleggio, tomates confites, mozzarella (variante possible au thon ou au jambon)</i>	12,90





LES CLASSIQUES

5 Fromages <i>Tomate, mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Chèvre, Maroilles, crème</i>	12,50
Regina <i>Tomate, mozzarella, champignons, jambon, origan</i>	11,50
Diavola <i>Tomate, mozzarella, chorizo</i>	11,50
Romana <i>Tomate, mozzarella, jambon, œuf, origan</i>	11,50
Napolitana <i>Tomate, mozzarella, filets d'anchois, olives, ail, origan</i>	9,90
Calzone <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, origan</i>	11,50
4 Stagioni <i>Tomate, mozzarella, jambon, artichauts, anchois, champignons, olives, origan</i>	12,20
Végétarienne <i>Tomate, mozzarella, artichauts, épinards, champignons, poivrons, origan</i>	11,20
Capricciosa <i>Tomate, mozzarella, champignons, saucisse, chorizo, olives</i>	12,50

Formule DUO pour 2 personnes : une pizza au choix agrémentée d'une salade composée
Prix de la pizza + supplément pour 2 personnes 8,50

Supplément ingrédient 1,90

Supplément œuf 1,30

LES RISOTTOS

et leur galette de parmesan

Al Tartufo Crème de truffe, parmesan, crème, Pancetta grillée	14,90
Aux Champignons Emincé de dinde, champignons, crème fraîche	14,90
Aux Scampis Sauce tomate, crème, scampis	15,90

LES VIANDES GARNIES

ACCOMPAGNEMENT PÂTES ET SALADE

Escalope à la Pugliese Escalope de dinde gratinée, coppa et taleggio	16,50
Milanese Escalope de veau panée	15,90
Escalope alla Parmigiana Aubergine, basilic, tomate, mozzarella, parmesan, gratinée 	16,90
Aubergines à la Parmigiana Parmesan, basilic, mozzarella, tomates 	15,60
Arancini 2 boulettes de riz farcies, tomate, mozzarella, hachis de bœuf, petits pois, lit de salade 	12,90
Valdostana Escalope de dinde, jambon, mozzarella, bolognese, gratinée	15,90
Tournedos de Canard sauce à la crème de truffe	18,90
Escalope à l'ail Garnie de linguines aux champignons et aux tomates séchées	16,50
Escalope du Chef Crème, bolognese, jambon, champignons	17,50
Escalope Sicilia Crème, échalotes, champignons, jambon	17,50
Portafoglio Veau farci, mozzarella, jambon, champignons, sauce tomate, parmesan, ail 	17,30
Piccata de veau au Marsala Sauce crème, champignons, Marsala 	16,90
Saltimbocca Alla Romana Escalope de veau, jambon de Parme, vin blanc, sauge, crème	17,40
Escalope Limone & Limoncello Escalope de veau, sauce crémée 	17,70
Sauces au choix : Gorgonzola, au poivre, du chef, crème de truffe, Maroilles, Moutarde	2,90

ACCOMPAGNEMENT FRITES ET SALADE

Assiette du Rôtisseur Faux-filet, tournedos de canard, saucisse italienne	23,50
Tournedos de Canard grillé	15,90
Italian'Burger Steak haché, mozzarella, provolone, tomates, pancetta grillée, sauce	16,90
Sicilian Chicken Burger Pain hamburger, escalope de volaille panée, mozzarella, provolone, tomates,  spianata piccante, aubergines, pesto, sauce	15,90
Tartare de Boeuf 180gr au couteau	15,90
Saucisse Italienne grillée 	13,90
Cœur de faux-filet grillé 250 gr ou gratiné au Maroilles	19,60

LES PÂTES

LINGUINES

Del Mare Sauce tomate, scampis, crème, persil, ail	14,80
Emincé de poulet & Poireaux Emincé de poulet, poireaux, parmesan, crème	13,90
Au Saumon Saumon fumé, vin blanc, crème	13,60
A la Crème de Truffes et Pancetta grillée	13,90
Aux Saint-Jacques Noix de Saint-Jacques, crème, vin blanc	15,40
Parma & Pesto Sauce pesto, pignons, jambon de Parme	13,40
Pavarotti Emincé de poulet, légumes grillés, citron, tomates séchées, épices, mozzarella	13,90
Aux Crevettes Champignons, crevettes, tomates séchées de Sicile, ail, huile d'olive	13,50
Alla Siciliana Dés de jambon de Parme, artichauts, poivrons, tomates séchées de Sicile, champignons, câpres, olives, ail	12,10
Alla Carbonara Crème, lardons, parmesan, jambon, œuf	10,40
Peperoncino e Capuliato Poivrons, ail, huile d'olive, tomates séchées de Sicile, persil, basilic	10,50
Bolognese Sauce tomate, hachis de bœuf	10,80

RIGATONIS

Trinacria Sauce tomate, aubergines, olives, copeaux de parmesan	13,90
Au Thon Crème, estragon, tomates séchées, thon	13,60
Monza Tomates, olives, bolognese, légumes grillés, merguez	12,90
Du Chef Crème, bolognese, champignons, jambon	12,40
Gratinés Bolognese, crème, épinards, jambon, mozzarella	12,40
Arrabiata Tomate, ail, piment, basilic	10,30
Aux 4 Fromages Gorgonzola, mozzarella, Parmigiano, Taleggio, crème	11,90
Saumon & épinards Saumon fumé, épinards, crème	13,60
Pesto, Fromage & dés de jambon de Parme	12,90
Au Maroilles, saucisse Italienne	12,90

LES PÂTES FARCIES

Lasagnes Bolognese, œuf dur, jambon, mozzarella, parmesan, béchamel	12,90
Tortelloni du Chef Bolognese, champignons, crème, jambon	14,40
Tortelloni alla Coppa Champignons, crème, coppa, tomates séchées	14,30
Misto di Pasta Lasagne, panzerotti, tortelloni, rigatoni forestiera	15,60
Grand Ravioli à la crème de Truffe Crème de truffe	14,90



POISSONS & CRUSTACÉS GARNIS

Grigliata Mista Espadon, encornet, filet de rouget, Gambas grillées, sauce aïoli	23,00
Cassolette de St Jacques et Scampi	19,90
Gambas flambées au whisky	18,90
Tartare de Saumon au couteau à l'huile d'olive et zestes de citron	16,90
Assiette du Chef Saint-Jacques et scampis à l'ail, beignets de calamars, sauce aïoli	23,60
Fritto Misto Enfarinés de calamars, crevettes, poulpes, en friture, sauce aïoli	16,90
Friture de Calamars Enfarinés	15,70
Scampis à l'ail Tomates, ail, crème, vin blanc, persil	17,60
Espadon grillé à la Sicilienne 	17,90

MENU DÉCOUVERTE À 29,90

Entrée : au choix à la carte

~

Plat au choix

Supplément assiette Rôtisseur, assiette Convivialité, Grigliata Mista ou assiette du Chef 5,00

~

Assiette de Fromages ou Dessert au choix

~

Café

MENU À 24,00

Tartare de Saumon **ou** Arancino
ou Caponata

~

Grand Ravioli à la crème de truffe
ou Escalope Limone & Limoncello Garnie pâtes
ou Pizza Suprema

~

Mousse au chocolat **ou** Crème brûlée
ou Tarte meringuée au citron

MENU BAMBINO 8,60

(moins de 12 ans)

Mini Escalope Milanese

ou Nuggets de Cabillaud

ou Pizza Bambino tomates, mozzarella, jambon

ou Mini Pâtes Bolognese ou Jambon/Beurre

ou Kid Burger

ou Patacono mini-chausson avec saucisse, frites,
mozzarella, sauce tomate

Nos garnitures au choix : Frites ou Pâtes

~

Boisson comprise

DESSERT ET SURPRISE pour les enfants les plus sages !

LES FROMAGES

La part	4,50
L'assortiment	6,40
<i>Au choix : Gorgonzola, Pecorino, Chèvre, Taleggio, Maroilles, Provolone</i>	

LES VINS

LES VINS ROUGES

VALPOLICELLA DOC Région : Veneto  <i>Légèreté et élégance. Robe rouge rubis, nez intense de fruits rouges et d'épices. Bien structuré, fin de bouche de cerise très agréable et savoureuse. Cépage : Raisins typiques de la Valpolicella.</i>	Verre 12 cl 4,30	Bt. 75cl 19,90	
VALPOLICELLA RIPASSO Classico Superiore DOC SOLANE Région : Veneto <i>Vin fortement lié au territoire et à ce grand personnage. Belle couleur rubis, vif et profond, nez typique, propre et complexe, arômes intenses de fruits rouges frais et de confiture de cerise, avec des notes de vanille. Cépages Corvina, Rondinella</i>	Bt. 37,5cl 23,50	Bt. 75cl 37,50	
LAMBRUSCO DI MODENA DOC « Righi» Région : Emilia Romagna. <i>Petites bulles, fines, légères, et tellement festives ! Arômes explosifs de fruits rouges, la gourmandise du raisin et sa fameuse effervescence extravagante. Cépages Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino, Lambrusco Marani et Maestri. Amabile, Sec, ou Semi Secco</i>		Bt. 75cl 17,90	
CHIANTI CLASSICO Riserva DOCG «La Selvanella» Région : Toscana. <i>Robe d'une couleur grenat subtile. Complet et complexe avec des notes fortes de fruits rouges mûrs et d'iris, de vanille et balsamiques. Saveur généreuse, chaude et piquante avec un élégant arrière-goût persistant de sous-bois et d'amandes grillées. Cépages dominants : Sangiovese, Mammolo, Canaiolo</i>		Bt. 75cl 49,90	
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC «Zaccagnini» <i>Vieillessement de 6 mois en vieux fûts de chêne français. Beau bouquet de baies noires mûres, de fleurs, tabac, goudron, alcool et fumée. Ce vin a un palais complexe. Parfait avec des préparations de viande et avec des fromages forts ou matures. Cépage 100% Montepulciano.</i>		Bt. 75cl 26,90	
AIACE DOC Salice salentino Riserva Région : Puglia. <i>Nez puissant de fruits noirs bien mûrs. Belles notes boisées bien présentes. Un superbe vin bien racé Cépages : Negroamaro, Malvasia Nera di Lecce</i>		Bt. 75cl 34,90	
CANNANAU DI SARDEGNA Ossidiana DOC <i>Couleur rouge rubis intense, avec une vinosité bien définie, notes de prune et mûre sauvage. Au palais, il se présente chaud, plein et structuré. A déguster avec des viandes rouges grillées, gibier et fromages piquants. Cépage : 100% Cannanau</i>		Bt. 75cl 29,90	
CAMPO REALE Nero D'Avola Sicilia DOC «Rapitalà» Région : Sicile <i>Couleur rubis intense, parfum enveloppant annonçant une structure immédiate et puissante. Tanin non envahissant, acidité délicate. Cépage : 100% Nero d'Avola</i>	Verre 12 cl 4,30	Bt. 75cl 22,90	
CHINON AC <i>Vin de caractère issu de cépage Cabernet Franc. A la fois complexe, vineux et délicieux, support fruité et épicé.</i>	Bt. 37,5cl 13,90	Bt. 75cl 18,90	
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AC <i>Structuré et de belle élégance, ce vin révèle des notes de fruits mûrs et de sous bois. De jolis tanins qui laissent en finale l'expression d'un coulant et de plaisir. Cépage : Cabernet Français</i>	Bt. 37,5cl 14,20	Bt. 75cl 19,20	
L'OISELLERIE Graves AOC <i>Cépages Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>	Bt. 37,5cl 26,30	Bt. 75cl 32,90	
GRAND RENOM Haut Médoc AOC <i>Idéal pour bœuf, agneau, volaille. Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot</i>		Bt. 75cl 31,90	
HAUT PATARABET Saint-Emilion Grand Cru AOC <i>D'abord discret avec une teinte légère et un bouquet aux délicates notes vanillées, toastées et florales (rose), ce vin prend du volume en bouche, en révélant une belle densité, du gras et des tanins soyeux et fins. Cépages Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit,Verdot, Cabernet Franc</i>		Bt. 75cl 36,90	
CHEMIN DES PÉLERINS Saint Mont AOC <i>Rouge ample et élégant, aux notes de fruits noirs, doté d'une belle fraîcheur. Cépages : Tannat, Pinenc, Cabernet Sauvignon</i>		Bt. 75cl 22,90	
ASENCIO AOP Domaine Singla «Côtes du Roussillon»  <i>Nez de fruits rouges bien mûrs, parfums que l'on retrouve en bouche dans une matière douce, soyeuse avec des tanins veloutés. Idéal pour accompagner viandes grillées, poissons. Cépages : 60% Grenache noir, 40% Syrah</i>		Bt. 75cl 21,90	
CÔTES DE PROVENCE SIGNATURE IGP «La Sangliere» <i>Nez très flatteur et agréable qui jouit d'un bel équilibre aux notes fruitées, peut se boire frais. Cépages : 70% Grenache, 30% Cinsault</i>	Verre 12 cl 4,30	Pichet 50cl 16,90	Bt. 75cl 22,90

LES VINS

LES VINS BLANCS

GRILLO Terre Siciliane IGT Vino Biologico Région : Sicile  Verre 12 cl 4,20 Bt. 37,5cl 8,50 Bt. 75cl 24,50
De couleur jaune d'or avec des reflets verts, parfums méditerranéens, notes herbacées, senteurs florales et fruitées, un goût plein et harmonieux, soutenu par une élégante acidité. Cépage : 100% Grillo issu de l'agriculture biologique.

CÔTES DE PROVENCE Signature IGP «La Sanglière» Verre 12 cl 4,30 Pichet 50cl 16,90 Bt. 75cl 22,90
Vin blanc très aromatique, le colombard donne des arômes explosifs de fruits exotiques, (passion agrumes) peut se boire en apéritif.
Cépages : 60% Grenache blanc 40% Colombar

GEWURZTRAMINER AC Verre 12 cl 4,30 Pichet 25cl 8,20 Bt. 75cl 24,50
Ce vin corsé et charmeur est mis en valeur à l'apéritif, sur la cuisine exotique, les plats sucrés-salés, fromages de caractère, tartes et desserts aux fruits.

POUILLY FUMÉ AC Bt. 37,5cl 19,90 Bt. 75cl 29,90
Notes d'agrumes et de fruits exotiques, arômes de fruits de la passion et d'orange. Belle persistance aromatique.
Cépage : 100% Sauvignon blanc

LES VINS ROSÉS

BARDOLINO CHIARETTO DOC  Bt. 75cl 19,80
Région Veneto. Minéral, d'une robe rose pâle, arôme distinct, avec des notes de baies sauvages et de violette fraîche, saveur sèche très savoureuse et délicatement fruitée, sur un fond de cerise. Cépages : Corvina, Rondinella, Molinara.

ERETICO Lambrusco Rosato demi-sec DOC - Civ & Civ - Région : Emilia Romagna Bt. 75cl 18,90
La version rosé du fameux vin pétillant Lambrusco. Couleur rosée pâle, mousse rose, goût frais, délicat, fruité, avec un parfum net de violette, vif, agréablement souple, harmonieux, et parfumé. Cépages : Lambrusco di Sorbara, et Lambrusco Salamino

TERRE SICILIANE IGT " Rapitalà" Région Sicile. Verre 12 cl 4,30 Bt. 75cl 22,90
Couleur rose vif, senteurs florales et fruitées, saveur sèche, pleine, élégante et nette, avec un fond léger de fruit qui reste en bouche. Cépages Nerello Mascalese, Perricone.

DELL'ESTATE IGT Région Veneto. Bt. 75cl 18,90
Cuvée d'été

CÔTES DE PROVENCE Signature IGP «La Sanglière» Verre 12 cl 4,30 Pichet 50cl 16,90 Bt. 75cl 22,90
Vin de pays à la structure voluptueuse, fine et souple. Robe de couleur abricot clair notes exotiques prononcées, arômes de fruits de la passion et mangue. Cépages : 70% Grenache 30% Cinsault

OCÉANIDE AOC «Saint Mont» Bt. 75cl 18,90
Vin du Sud-ouest vignoble Plaimont. Robe rose pâle aux reflets saumonés. Nez fin à dominante florale et aux notes de fruits rouges. Cépages : Tannat, Pinenc, Cabernet Sauvignon

VINS EN PICHET SÉLECTION

	25 cl	50 cl
Rosato Veronese Capurso IGT	4,90	8,90
Rosso Veronese Capurso IGT	4,90	8,90
Bianco Veronese Capurso IGT	4,90	8,90

NOS CHAMPAGNES

CHAMPAGNE COLLET Premier Cru Art Deco	75cl 57,00
Magnum Champagne Collet Premier Cru Art Deco	150cl 78,00
ASTI SPUMANTE Vin doux et fruité pétillant	75cl 24,00
PROSECCO Brut pétillant	75cl 27,90

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en euros, service compris.

Sicilia Pizza - 10 place Maurice Schumann - Place de la gare - 59 400 CAMBRAI

Tél. 03 27 78 26 02 - pizzasicilia@orange.fr - www.pizzasicilia.fr