

La Siciliana

RISTORANTE ITALIANO





Chez La Siciliana, on cuisine comme on aime manger.

Des produits choisis avec soin, des recettes qui respirent l'Italie, et du pain fait maison — parce que les détails comptent.

Une table généreuse, une ambiance chaleureuse, et toujours ce petit goût de reviens-y. **Buon appetito !**

Un événement prévu ?

Nous vous accompagnons pour vos petits et grands moments, qu'ils soient personnels ou professionnels.
N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande !

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

Malgré toute notre vigilance, en raison de notre environnement de travail et de notre fabrication artisanale, l'ensemble des allergènes peut être présent dans tous nos plats.

La Siciliana

LA SICILIANA, 1 RUE PELIGOT, 95880 ENGHEN-LES-BAINS • 01 39 89 12 32

 @LA_SICILIANA95880

 @GEPPECILIANA

BAMBINO

MENU ENFANT

10€

PLAT

Demi pinsa margherita ♥
ou
Penne bolognaise



DESSERT

Boule de glace au choix
Chocolat, vanille,
fraise



SIROP

Au choix (25cl)
Grenadine, fraise,
menthe



20€

MENU MIDI

DU MARDI AU SAMEDI

Découvrez notre sélection
de plats typiques
pour un déjeuner généreux
et haut en saveurs

ENTREE



PLAT



DESSERT

Demandez la carte
des sélections !



APERITIVI APERITIFS

Ricard - Pastis (2cl) ————— 8€

Martini (6cl) ————— 8€
Rouge ou Blanc

Martini Royal (12cl) ♥ ————— 11€
Menthe, citron vert, Prosecco, Martini blanc

Campari (4cl) ————— 8€

Marsala (5cl) ————— 7€
Oeuf ou amande

Kir maison (12cl) ————— 7€
Vin blanc & cassis, framboise, mure, pêche, violette

Kir Royal maison (12cl) ♥ ————— 11€
Prosecco & cassis, framboise, mure, pêche, violette



COCKTAILS

Spritz maison (30cl) ♥ ————— 10€

Mojito (12cl) ————— 10€

Americano (12cl) ————— 9€
Campari, Martini

Negroni (12cl) ————— 9€
Campari, Martini, Gin

Coppa Bellini (12cl) ♥ ————— 9€
Prosecco, crème de pêche

SANS ALCOOL

Virgin Mojito (12cl) ————— 8€

Cocktail de fruits (12cl) ————— 8€
Ananas, pomme, orange

WHISKIES

J&B (4cl) ————— 8€

Jack Daniel's (4cl) ————— 10€

Chivas Regal (4cl) ————— 12€

Glenfiddich (4cl) ————— 13€



BIRRA BIERES

Moretti (33cl) ————— 7€

Peroni (33cl) ————— 7€

ACQUE EAUX

Santa Lucia (eau plate italienne)

50cl ————— 4€ 1l ————— 7€

San Pellegrino

50cl ————— 4€ 1l ————— 7€



BIBITE SOFT

Coca Cola, Coca Zero (33cl) ————— 5.20€

Diabolo (25cl) ————— 5.20€

Grenadine, fraise, menthe

Schweppes, tonic (25cl) ————— 5.20€

Limonade artisanale (25cl) ♥ ————— 5.20€

Fuze Tea (25cl) ————— 5.20€

Jus de fruits (25cl) ————— 5.20€

Orange, abricot, ananas, pomme

DIGESTIVI DIGESTIFS

Limoncello, Amaretto (4cl) ♥ ————— 8€

GET27 (4cl) ————— 8€

GET31 (4cl) ————— 9.50€

Grappa (4cl) ♥ ————— 12€

Sambuca (4cl) ————— 8€

BEVANDE CALDE BOISSONS CHAUDES

Café ————— 3€

Cappuccino ————— 4€

Café crème ————— 4€

Décaféiné ————— 3€

Café corretto ♥ ————— 6€

Avec grappa

Infusions ————— 6€





ANTIPASTI ENTREES

SEUL... OU A PARTAGER

Salumi misti _____ 17€

Assiettes de charcuteries : jambon de Parme, coppa, mortadella et spianata (saucisson piquant de Calabre)

Antipasto all'italiana _____ 19€

Assortiment de fromages et légumes de saison

Arancini tartufo e funghi ♥ _____ 16€

Petites boulettes de riz aux champignons, crème de truffe, panure dorée

Calamari fritti ♥ _____ 16€

Calamars frits, servis avec leur sauce légèrement relevée

ENTREES FROIDES

Carpaccio de bœuf _____ 15€

Fines lamelles de bœuf, roquette, parmesan, balsamique et huile d'olive

Burrata della Nonna ♥ _____ 16€

Avec ses petites tomates roties et de la roquette

Delizia di mozzarella ♥ _____ 14€

Croquettes de mozzarella panées

INSALATE SALADES

Insalata Cesare ♥ _____ 18€

Salade mixte, poulet pané, copeaux de parmesan, croûtons, tomates cerises et sauce caesar

Insalata al Salmone _____ 21€

Salade mixte, saumon fumé, tomates cerises et mozzarella de Bufflone





SECONDI PLATS

ESCALOPES DE VEAU EN SAUCE

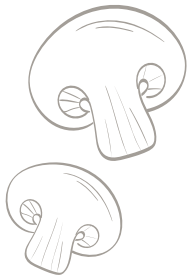
Scaloppina al Marsala ♥ ————— 24€
Escalope de veau, sauce au Marsala et champignons de Paris

Saltimbocca alla romana ————— 25€
Escalope de veau, jambon de Parme, sauge, sauce au vin blanc

ESCALOPES PANEES

Cotoletta alla parmigiana ♥ ————— 24€
Escalope de veau panée gratinée au parmesan, aubergines, sauce tomate

Escalope de poulet panée لالاح ————— 21€
Escalope de poulet panée (halal), sauge et fromage gratiné



PESCE POISSON

Filetto di branzino alla griglia ♥ ————— 23€
Filet de bar grillé

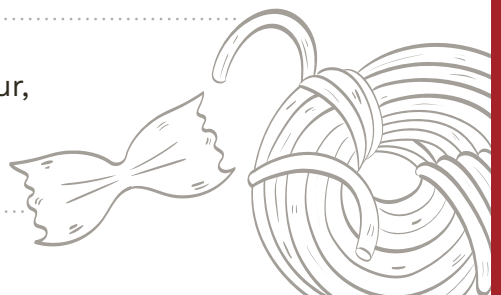
Seppie alla griglia ————— 24€
Seiche grillée

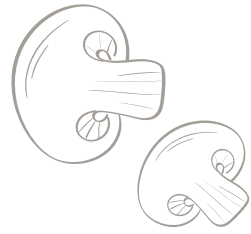


CONTORNI GARNITURES

Au choix : pâtes, pommes de terre au four, courgettes grillées, salade.

Garniture supplémentaire +2€





PINSA ROMANA

La pinsa, l'ancêtre de la pizza

Son nom vient du latin pinsere, « étaler », en référence à sa forme ovale. Elle est préparée avec un mélange de trois farines : soja, riz et blé de qualité, pour une pâte légère, croustillante et digeste.

Pinsa Margherita _____ **12€**

Sauce tomate, mozzarella et basilic

Pinsa Etna _____ **17€**

Sauce tomate, mozzarella, spianata (saucisson piquant de calabre) et olives noires

Pinsa Ortolana _____ **16€**

Mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons et olives noires

Pinsa Capricciosa ♥ _____ **18€**

Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, olives et œuf

Pinsa Quattro Stagioni _____ **18€**

Sauce tomate, mozzarella, champignons, épinards, aubergines, olives et basilic

Pinsa Quattro Formaggi _____ **18€**

Mozzarella, gorgonzola, parmiggiano et emmental

Pinsa Tartufaia _____ **24€**

Burrata entière, champignons et crème de truffe noire

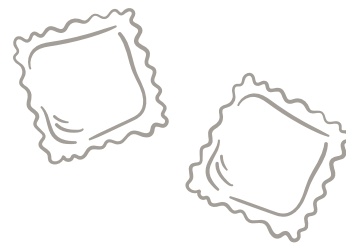
Pinsa alla Norma _____ **19€**

Sauce tomate, mozzarella, aubergines grillées, ricotta salée et basilic

Pinsa Mortadella ♥ _____ **22€**

Sauce tomate, mozzarella, mortadelle, éclats de pistache et mozzarella de Bufflone





PASTA E RISOTTI PATES ET RISOTTO

PATES

Ravioli al tartufo ♥ ————— 23€

Farcis au fromage, napés d'une crème à la truffe noire

Penne al salmone ————— 21€

Saumon fumé, crème fraîche, sauce tomate, persil

Spaghetti alle vongole ————— 23€

Huile d'olive, palourdes, ail, persil

Linguine alla carbonara ♥ ————— 21€

Joue de porc, parmesan, jaune d'œuf, poivre noir

Lasagna tradizionale ————— 18€

Gratinée à point, sauce bolognaise, béchamel, parmesan

Tagliatelle Gambas et Saint-Jacques ♥ ————— 25€

Penne alla Calabrese ————— 21€

Oignons, anchois, tomates, graines de fenouil
et chapelure poêlée

Linguine allo Scoglio ————— 25€

Calamars, gambas, moules et palourdes

RISOTTO

Risotto vegetariano ————— 19€

Champignons, carottes, aubergines, poivrons, tomates, courgettes

Risotto alla pescatora ————— 25€

Calamars, gambas, moules et palourdes





DOLCI E GELATI DESSERTS ET GLACES

Tiramisu tradizionale ♥ ————— 9€

Profiteroles ————— 14€

Crème brûlée ————— 9€

Panna cotta (Au choix, fraise, mangue ou caramel) ————— 9€

Café Gourmand ♥ ————— 12€

Tiramisu, panna cotta fraise et profiterole au chocolat

Prosecco Gourmand ♥ ————— 14€

Tiramisu, panna cotta fraise et profiterole au chocolat

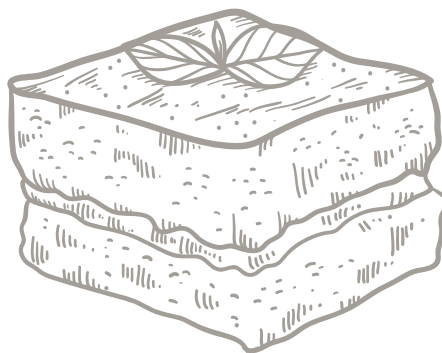
Fondant au chocolat ————— 12€

Glace vanille, crème anglaise

Glace/sorbet 3 boules ————— 9€

Glaces : pistache, noisette, chocolat, vanille, café, fraise

Sorbets : citron, cassis, fruits de la passion, abricot



VINI

Chez La Siciliana, chaque vin est choisi avec cœur pour sublimer nos plats et raconter une histoire de terroir.

De la fraîcheur minérale d'un blanc à la profondeur d'un rouge charpenté, notre sélection met à l'honneur l'Italie et ses trésors viticoles.

Laissez-vous guider par nos suggestions ou demandez conseil : ici, le vin se partage comme un bon souvenir.



AU VERRE

Porta Palo

Une expression authentique de la Sicile avec des arômes fruités et une belle fraîcheur, parfait pour accompagner notre cuisine méditerranéenne.

Disponible en rouge, blanc, rosé

Le verre (12cl)	5€
Le quart (25cl)	9€
La carafe (50cl)	14€

NOS BOUTEILLES

VIN ROUGE

Chianti Ruffino	31€
Chianti Classico	42€
Montepulciano d'Abruzzo	29€
Lambrusco	27€
Vin pétillant, sec ou doux	
Rosso di Montalcino	56€
Primitivo	31€
Sangiovese	28€
Nero d'Avola	31€

VIN BLANC, PROSECCO, CHAMPAGNE

Pinot Grigio	32€
Orvieto	31€
Chardonnay	31€
Arneis	29€
Prosecco	36€
Champagne Marie Demetz	65€
ROSE	
Bardolino Chiaretto	28€
Pinot Grigio	32€



Vous avez apprécié votre moment parmi nous ?

Faites-le savoir en laissant un avis sur Google.

Votre retour compte beaucoup : il nous aide à faire connaître notre cuisine maison et encourage toute l'équipe à continuer avec passion.



La Siciliana

LA SICILIANA, 1 RUE PELIGOT, 95880 ENGHEN-LES-BAINS • 01 39 89 12 32

 @LA_SICILIANA95880

 @GEPPECILIANA