

Dal 1970, dopo una vacanza
che mamma Grazia fece in Belgio
convinse la famiglia a trasferirsi a Bruxelles.
Ugo, nostro padre, da ingegnere passa ai fornelli, una passione
che diventa realtà insieme a nostra madre.
Senza nome nasce nel 1991.
Noi figli abbiamo continuato il loro percorso
con la stessa passione, ricordandoci
i profumi e la buona cucina della nostra infanzia Siciliana
con la costanza e l'amore
E la nostra bella storia continua...

Grazie

MENU DEGUSTATION | TASTING MENU 165€

Tous les midis et soirs le menu 5 services servis par table complète

Every lunch and dinner 5-course menu served per full table

Bocconcini

Cappuccino di gambero spuma di patate al Parmigiano, olio di crostacei, uova di trota, polvere di gambero

Uovo 63°, asparagi bianchi rosolati al burro, guanciale, carbonara, crema di pecorino

Bottoni di ricotta e Parmigiano, piselli, olio d'erba cipollina

Triglia, crema di broccoli, spezie mediterranee, pure di patate

Pre dessert

Tiramisu a modo mio

Dégustation de vin | Wine pairing 65€

Supplément assortiment de fromage | Additional cheese selection 18€

MENU DECOUVERTE | DISCOVERY MENU 195€

Tous les soirs le menu 7 services servis par table complète
Every dinner 7-course menu served per full table

Bocconcini

Crudo di tonno rosso e ricciola, ravanello, leche de tigre, kumquat, polvere di pepperoncino

Scampo, crema di cavolfiore e la sua reduzione, olio d'aglio orsino

Uovo 63°, asparagi bianchi rosolati al burro, guanciale, carbonara, crema di pecorino

Fregola, ragù di salsiccia, N'duja, cozze, cannolicchi, chips di prezzemolo e aglio

Filetto di branzino in saor, cipolla confit, pinoli, uvetta, acqua di mare, cavolo verza

Filetto d'agnello, fondo di cottura al Marsala, crema di stracchino, fave, taccole

Pre dessert

Torta al limone e meringa, caramello al limoncello

Dégustation de vin | Wine pairing 85€

Supplément assortiment de fromage | Additional cheese selection 18€

Per cominciare

CRUDO

Tonno rosso, ricciola, ravello, leche de tigre, kumquat, polvere di pepperoncino

48€

Cru de thon rouge et sériole, leche de tigre, kumquat, poudre de piment

Raw red tuna and amberjack, leche de tigre, kumquat, chili powder

CAPPUCCINO DI GAMBERO

Spuma di patate al Parmigiano, olio di crostacei, uova di trota, polvere di gambero

48€

Espuma de pommes de terre au Parmigiano, huile de crustacés, œufs de truite, poudre de gambero

Potato and Parmigiano espuma, shellfish oil, trout eggs, shrimp powder

SCAMPO

Crema di cavolfiore e la sua reduzione, olio d'aglio orsino, caviale

65€

Langoustine, crème de chou-fleur et sa réduction, huile à l'ail des ours, caviar

Langoustine, cauliflower cream and reduction, wild garlic oil, caviar

UOVO

63°, asparagi bianchi rosolati al burro, guanciale, carbonara, crema di pecorino

38€

63°, asperges blanches rissolées au beurre, guanciale, carbonara, crème de pecorino

63°, pan-roasted white asparagus with butter, guanciale, carbonara, pecorino cream

Primi - Pasta & Risotto

RISOTTO

Declinazione d'asparagi verdi, olio d'oliva al porro

38€

Déclinaison d'asperges vertes, huile d'olive des poireaux

Green asparagus variation, leek olive oil

BOTTONI

Ricotta e Parmigiano, piselli, olio d'erba cipollina

38€

Ricotta et Parmigiano, petits pois, huile de ciboulette

Ricotta and Parmigiano, peas, chive oil

SPAGHETTI

Burro di limone, zeste di lime, caviale

70€

Beurre au citron, zeste de lime, caviar

Lemon butter, lime zest, caviar

FREGOLA

Ragù di salsiccia, N'duja, cozze, cannolicchi, chips di prezzemolo e aglio

42€

Ragu de salsiccia, N'duja, moules, couteaux de mer, chips de persil et ail

Ragu of salsiccia, N'duja, mussels, razor clams, parsley and garlic chips

Secondi

TRIGLIA

Crema di broccoli, spezie mediterranee, pure di patate

48€

Rouget, crème de brocoli, épices méditerranéennes, purée de pomme de terre

Red mullet, broccoli cream, Mediterranean spices, potato purée

BRANZINO

Filetto in saor, cipolla confit, pinoli, uvetta, acqua di mare, cavolo verza

65€

Bar in saor, oignons confits, pignons de pin, raisins secs, eau de mer, chou vert

Sea bass saor, onions confit, pine nuts, raisins, sea water, green cabbage

VITELLO

Filetto di vitello e la sua animella, crema di carciofo, asparago verde, sfoglia di patate, salsa di papà

65€

Filet de veau, ris de veau, crème d'artichaut, asperges vertes, feuilleté de pomme de terre, sauce papà

Veal fillet, sweetbread, artichoke cream, green asparagus, potato anna, papà sauce

AGNELLO

Filetto d'agnello, fondo di cottura al Marsala, crema di stracchino, fave, taccole

55€

Filet d'agneau, son jus de cuisson au Marsala, crème de stracchino, fève, mange-tout

Lamb fillet, cooking jus reduction with Marsala, stracchino cream, broad beans, snap peas

Dal 1970, dopo una vacanza
che mamma Grazia fece in Belgio
convinse la famiglia a trasferirsi a Bruxelles
Ugo, nostro padre, da ingegnere passa ai fornelli, una passione
che diventa realtà insieme a nostra madre
Senzanome nasce nel 1991.
Noi figli abbiamo continuato il loro percorso
con la stessa passione, ricordandoci
i profumi e la buona cucina della nostra infanzia Siciliana
con la costanza e l'amore
E la nostra bella storia continua...

Grazie