

Dal 1970, dopo una vacanza

che mamma Grazia fece in Belgio

convince 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

## MENU DEGUSTATION / TASTING MENU 135€

*Tous les midis et soirs le menu 6 services servis par table complète*

*Every lunch and dinner, 6 course menu served per full table*

Bocconcini

Questa non é una caprese, emulsione di stracciatella di burrata, sorbetto al pomodoro, olio al basilico

Carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo, patata morbida, cetriolo, crema al limone, uova di aringa

Seppia in pappardelle, pomodoro giallo, aglio, olio, peperoncino, prezzemolo, nero di seppia, finger lime

Paccheri al ragù di salsiccia di Cinta Senese aromatizzato alla cannella

Filetto di corvina, latte infuso alle alghe e frutti di mare, piselli e fave

Pre dessert

Tiramisu a modo mio

Dégustation de vin / Wine pairing 65€

Supplément assortiment de fromage/ Additional cheese selection 15€

## MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU 185€

*Tous les soirs le menu 7 services servis par table complète*

*Every dinner, 7course menu served per full table*

Bocconcini

Questa non é una caprese, emulsione di stracciatella di burrata, sorbetto al pomodoro, olio al basilico

Crudo di pesce marinato, ricciola, scampi, tonno, barbabietola chioggia

Fiore di zucchine, ricotta, stracciatella, Parmigiano e la sua schiuma, acciughe di Cetara, confit di pomodoro

Risotto ai tre pomodori e Parmigiano

Seppia in pappardelle, pomodoro giallo, aglio, olio, peperoncino, prezzemolo, nero di seppia, finger lime

Tagliata di manzo, crema di Parmigiano, coulis di rucola, aceto balsamico 25 anni

Pre dessert

Torta al limone e meringa, caramello al limoncello

Dégustation de vin / Wine pairing 85€

*Supplément assortiment de fromage/ Additional cheese selection 15€*

## Per cominciare – antipasti freddi

- ♥ Questa non é una caprese, emulsione di stracciatella di burrata, sorbetto al pomodoro, olio al basilico 24€  
Ceci n'est pas une caprese, émulsion de stracciatella di burrata, sorbet de tomate, huile de basilic  
This is not a caprese, emulsion of stracciatella di burrata, tomato sorbet, basil infused olive oil
- ♥ Carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo, patata morbida, cetriolo, crema al limone, uova di aringa 50€  
Carpaccio de gambas rouge de Mazara del Vallo, purée de pomme de terre, concombre, crème de citron, oeufs d'hareng  
Carpaccio of red shrimp from Mazara del Vallo, potato purée, cucumber, lemon cream, herring egg
- Crudo di pesce marinato, ricciola, scampi, tonno, barbabietola chioggia 45€  
Poissons crus marinés, sériole, langoustines, thon rouge, betterave Chioggia  
Marinated fish crudo, ceriole, langoustine, red tuna, Chioggia beetroot
- Battuta di fassona, lime, gel di Marsala e pistacchio 30€  
Tartare de vachette, citron vert, gelée de Marsala et pistache  
Fassona beef tartare, lime, Marsala and pistachio jelly

♥ plat signature/ signature dish

## Per cominciare - antipasti caldi

|   |     |
|---|-----|
| Uovo 63° carbonara, asparagi bianchi, schiuma Parmigiano<br>Œuf 63° carbonara, asperges blanches, ecume Parmigiano<br>Egg 63° carbonara, white asparagus, Parmigiano foam   | 32€ |
| Fiore di zucchine, ricotta, stracciatella, Parmigiano e la sua schiuma, acciughe di Cetara, pomodoro confit<br>Fleur de courgette, ricotta, stracciatella, Parmigiano e son écume, anchois de Cetara, tomate confite<br>Zucchini flower, ricotta, stracciatella, Parmigiano and its foam, Cetara anchovies, tomato confit   | 32€ |
| Aragosta e la sua emulsione con sake, mirin e soia, spinaci scottati<br>Homard et son émulsion au sake, mirin et soja, tombée d'épinards<br>Lobster and its emulsion with sake, mirin and soya, sautéed spinach   | 32€ |
| Seppia in pappardelle, pomodoro giallo, aglio, olio, peperoncino, prezzemolo, nero di seppia, finger lime<br>Seiche façon pappardelle, tomates jaunes, ail, huile d'olive, piment, persil, encre de seiche, citron caviar<br>Squid as pappardelle, yellow tomato, garlic, olive oil, chili, parsley, squid ink, finger lime | 35€ |

## Primi - Pasta & Risotto

Paccheri al ragù di salsiccia di Cinta Senese aromatizzato alla cannella, pecorino 34€  
Paccheri au ragoût de saucisse de Cinta Senese aromatisé à la cannelle, pecorino  
Paccheri with Cinta Senese sausage ragu flavored with cinnamon, pecorino

Bottoni di ricotta, mascarpone, Parmigiano e suo coulis 32€  
Bottoni aux ricotta ,mascarpone, Parmigiano et son coulis  
Ricotta and mascarpone bottoni, Parmigiano and it's coulis

Risotto ai tre pomodori e Parmigiano 30€  
Risotto aux trois tomates et Parmigiano  
Risotto with three tomatoes and Parmigiano

Gnocchi, variazione di piselli, bottarga di muggine 34€  
Gnocchi, déclinaison de petit pois, bottarga de mulet  
Gnocchi, variation of peas, mullet bottarga

## Secondi

♥ Filetto di corvina, latte infuso alle alghe e frutti di mare, piselli e fave, pomodoro 46€  
Filet de maigre, lait infusée aux algues et fruits de mer, petits pois et fèves, tomate  
Brown meagre fillet, seaweed and seafood-infused milk, peas and broad beans, tomato

Filetto di Branzino, polvere di pizza, tartare di acciughe, olive nere e prezzemolo 50€  
Filet de bar, poudre de pizza, tartare d'anchois, olives noires et persil  
Sea bass fillet, pizza powder, anchovy tartare, parsley and olives

♥ Costata di vitello alla milanese, salsa di papà, insalata verde 52€  
Côte de veau à la milanaise, salsa di papa, salade verte  
Veal cutlet Milanese style, salsa di papà, green salad

Tagliata di manzo, crema di Parmigiano, coulis di rucola, aceto balsamico 25 anni 56€  
Tagliata de bœuf, crème de Parmigiano, coulis de roquette, vinaigre balsamique de 25 ans d'âge  
Beef tagliata, Parmigiano cream, arugula coulis, balsamic vinegar aged 25 years

♥ plat signature/ signature dish

**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