

**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 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

Fricassee di scampi, crema di cavolfiore e il suo succo, scorze di lime, olio alle erbe, caviale

Uovo perfetto, funghetti di bosco, spuma di patate al Parmigiano

Risotto al limone, ostriche Gillardea, acqua di ostriche

Triglie ripiene con ceci, il suo succo, couscous, verdure

Pre dessert

Tiramisu a modo mio

*Dégustation de vin / Wine pairing 65€*

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

*Supplément truffe/ Additional truffel 25€*

**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 pesce, ricciola, scampi, tonno rosso, lime, peperoncino, aglio, puntarelle, olio, colatura di alici, chioggia

Capesante, vinaigrette all'arancia rossa, carpaccio di fichi, mandorle tostate, olio al prezzemolo

Tagliatelle di seppia alla carbonara

Straccetti di pasta con ragù di fagiano, coulis di cacio e pepe

Rombo, latte infuso alle alghe e frutti di mare, olio alle erbe, cavolo kale

Filetto di daino, sughetto al vermouth e liquirizia, mostarda di Cremona, cime di rapa, purè di sedano rapa

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, sorbetto al pomodoro, olio al basilico 26€  
Ceci n'est pas une caprese, émulsion de stracciatella, sorbet de tomate, huile de basilic  
This is not a caprese, emulsion of stracciatella, tomato sorbet, basil infused olive oil
- ♥ Carpaccio di gambero rosso di Mazara del vallo, patata morbida, caviale oscietra 65€  
Carpaccio de gambas rouge de Mazara del vallo, pomme de terre, caviar osciètre  
Carpaccio of red shrimp from Mazara del Vallo, potato, ossetra caviar
- Crudo di pesce, ricciola, scampi, tonno rosso, puntarelle, colatura di alici, barbabietola chioggia 45€  
Sériole, langoustines, thon rouge, puntarella, colatura di alici, betterave chioggia  
Fish crudo, amberjack, langoustine, red tuna, puntarella, colatura di alici, chioggia beetroot
- Battuta di fassona, nocciole Piemontese, erbe miste, stracchino 30€  
Tartare de vachette, noisettes du Piémont, fines herbes, stracchino  
Fassona beef tartare, Piedmont hazelnuts, fine herbs, stracchino

♥ *plat signature/ signature dish*

## Per cominciare - antipasti caldi

Uovo perfetto, funghetti di bosco, spuma di patate al Parmigiano 30€  
Œufs parfait, champignons des bois, espuma de pomme de terre au Parmigiano  
Perfect egg, wild mushrooms, potato and Parmigiano foam

Fricassea di scampi, crema di cavolfiore, scorze di lime, olio alle erbe, caviale 65€  
Fricassée de Langoustine, crème de chou-fleur, zeste de citron vert, huile herbes, caviar  
Langoustine fricassée, cauliflower cream, lime zest, herb oil, caviar

Tagliatelle di seppia alla carbonara 32€  
Tagliatelles de seiche à la carbonara  
Cuttlefish tagliatelle carbonara style

Capésante, vinaigrette all'arancia rossa, carpaccio di fichi, mandorle tostate, olio al prezzemolo 35€  
Saint-Jacques, vinaigrette d'oranges sanguines, carpaccio de figues, amandes toastées, huile au persil  
Scallops, blood orange vinaigrette, fig carpaccio, toasted almonds, parsley oil

*Supplément truffe / Additional truffel 25€*

## Primi - Pasta & Risotto

|  |     |
|--|-----|
| Bottoni, doppio burro, cime di rapa<br>Bottoni, doppio burro, cime di rapa<br>Bottoni, doppio burro, cime di rapa  | 38€ |
| Risotto al limone, ostriche Gillardeau, acqua di ostriche<br>Risotto au citron, huîtres Gillardeau, eau d'huître<br>Lemon risotto, Gillardeau oysters, oyster water            | 42€ |
| Pasta mista e borlotti, frutti di mare, lime<br>Pasta mista et haricots borlotti, fruits de mer, citron vert<br>Pasta mista and borlotti beans, seafood, lime                  | 38€ |
| Straccetti con ragù di fagiano, coulis di cacio e pepe<br>Straccetti au ragoût de faisán, coulis de cacio e pepe<br>Straccetti with pheasant stew, cacio e pepe coulis         | 38€ |
| Fettuccine, brodo di pollo, Parmigiano, tartufo bianco<br>Fettuccine, bouillon de volaille, Parmigiano, truffe blanche<br>Fettuccine, chicken broth, Parmigiano, white truffle | 85€ |

## Secondi

|  |     |
|--|-----|
| Triglie ripiene con ceci, il suo succo, couscous, verdure.<br>Rouget farci aux pois chiches, son jus, couscous, légumes.<br>Chickpea-stuffed red mullet, fish reduction, couscous, vegetables,   | 46€ |
| Rombo, latte di mare infuso alle alghe, olio alle erbe, cavolo kale<br>Turbot, latte di mare aux algues et fruits de mer, huile d'herbes, chou kale<br>Turbot, latte di mare infused with seaweed and seafood, herb oil, kale  | 60€ |
| Filetto di anatra, saltato di funghi, ristretto al Marsala, arancia, verdure di stagione<br>Filet de canette, champignons sautés, ristretto de Marsala, orange, légumes de saison<br>Duckling breast, mushrooms, Marsala wine ristretto, orange, seasonal vegetables                             | 50€ |
| Filetto di daino, sughetto al vermouth e liquirizia, mostarda di Cremona, cime di rapa, purè di sedano rapa<br>Filet de biche, vermouth, réglisse, mostarda di Cremona, cime di rapa, purée de cèleri rave<br>Doe fillet, vermouth, liquorice, mostarda di Cremona, cime di rapa, celeriac purée | 50€ |

**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