

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

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

Capesante, latte di mare, caviale, vinaigrette all'arancia, finocchio

Uovo di bosco, funghi saltati e crema, spuma di patate al Parmigiano, guanciale

Mezzelune, ricotta Parmigiano e funghi, doppio burro, scampo e il suo ristretto

Triglie con la pelle croccante e il suo succo, purea di sedano rapa, carciofi, vinaigrette

Pre dessert

Dolce

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 e ricciola, leche di tigre con fichi d'India, kumquat, peperone Padron, olio alle erbe

Capesante, latte di mare, caviale, vinaigrette all'arancia, finocchio

Uovo di bosco, funghi saltati e crema, spuma di patate al Parmigiano, guanciale

Risotto, lobo di riccio di mare e il sua salsa

Rombo cotto al vapore e la sua salsa, insalata di alghe, saltato di cime di rape, purè di patate

Capriolo, ristretto al vino rosso e cioccolato, castagne, purea di zucca, porri fritti, cavolo, mostarda di Cremona

Pre dessert

Dolce

Dégustation de vin | Wine pairing 85€

Supplément assortiment de fromage | Additional cheese selection 18€

Per cominciare

Crudo di tonno e ricciola, leche di tigre con fichi d'India, kumquat, peperone Padron, olio alle erbe 60€

Cru de thon et sérieole, leche di tigre à la figue de Barbarie, kumquat, piment Padron, huile aux herbes

Raw tuna and yellowtail, leche di tigre with prickly pear, kumquat, Padron pepper, herb infused oil

Capesante, latte di mare, caviale, vinaigrette all'arancia, finocchio 50€

Saint jacques, latte di mare, caviar, vinaigrette à l'orange, fenouil

Scallops, latte di mare, caviar, orange vinaigrette, fennel

Uovo di bosco, funghi saltati e crema, spuma di patate al Parmigiano, guanciale 32€

L'œuf des bois, sauté de champignons et sa crème, espuma de pomme de terre au Parmigiano, guanciale

Perfect egg, cream and sauté of mushrooms, potato espuma with Parmigiano, guanciale

Primi - Pasta & Risotto

Fettuccine al tartufo bianco, brodo di pollo, burro, Parmigiano 85€

Fettuccine à la truffe blanche, bouillon de volaille, beurre, Parmigiano

Fettuccine with white truffle, chicken broth, butter, Parmigiano

Mezzelune, ricotta Parmigiano e funghi, doppio burro, scampo e il suo ristretto 45€

Mezzelune, ricotta Parmigiano et champignons, double beurre, langoustine et son ristretto

Mezzelune, ricotta Parmigiano and mushrooms, double butter, langoustine and their ristretto

Risotto, lobo di riccio di mare e il sua salsa 50€

Risotto, lobe d'oursin et son jus

Risotto, uni and sea urchin sauce

Secondi

Triglie con la pelle croccante e il suo succo, purea di sedano rapa, carciofi, vinaigrette 48€
Rouget à la peau croustillante et son jus, purée de céleri-rave, artichauts, vinaigrette
Red mullet with crispy skin and its juice, celeriac purée, artichokes, vinaigrette

Rombo cotto al vapore e la sua salsa, insalata di alghe, saltato di cime di rape, purè di patate 65€
Turbot cuit à la vapeur et son jus, salade d'algue, sauté de cime di rape, purée de pomme de terre
Steamed turbot and its juice, seaweed salad, sautéed cime di rape, potatoes purée

Tagliata di manzo, coulis di cime di rapa e pecorino piccante, gremolata, carciofo frito e sfogliata di patate 55€
Tagliata de bœuf, coulis de cime di rape et Pecorino poivré, gremolata, artichaut frit et feuilleté de pomme de terre
Beef tagliata, cime di rape coulis and Pecorino with pepper, gremolata, fried artichoke and potato Anna

Capriolo, ristretto al vino rosso e cioccolato, castagne, purea di zucca, porri fritti, cavolo, mostarda di Cremona 60€
Chevreuil, ristretto au vin rouge et chocolat, châtaigne, purée de potiron, poireaux frit, chou, mostarda di Cremona
Venison, red wine ristretto with chocolate, chestnuts, pumpkin purée, fried leeks, cabbage, mostarda di Cremona

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