

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

Crudo di hamachi, leche de tigre, peperone padrón, melagrana, olio all'aneto

Uovo 63 °C, asparagi bianchi, spuma di patate al parmigiano, guanciale

Pacchero con cime di rapa, aglio, olio d'oliva, peperoncino, salsa al pecorino, colatura di alici, olio al porro

Filetto di branzino in saor, cipolle confit, pinoli, uvetta all'aceto, declinazione di piselli

Sorbetto al Campari e rabarbaro, spuma alla fior di papavero e limone

Panna cotta alla vaniglia, variante al rabarbaro

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 hamachi, leche de tigre, peperone padrón, melagrana, olio all'aneto

Pappardelle di seppia, salsa di pane e mandorle, pomodoro al nero di seppia, olio di porro, pasta di agrumi

Uovo 63 °C, asparagi bianchi, spuma di patate al parmigiano, guanciale, olio e polvere di prezzemolo

Rigatoni al ragù di salsiccia alla cannella, salsa al taleggio, olio alle erbe

Filetto di triglia, sugo intenso speziato allo zafferano, couscous, brunoise di verdure, crema di ceci

Filetto d'agnello in crosta di erbe, salsa alla provola, fiore di zuccina ripieno di ricotta e zucchine

Sorbetto al Campari e rabarbaro, spuma alla fior di papavero e limone

Fragole, aceto balsamico, pepe, gelato alla vaniglia

Dégustation de vin | Wine pairing 85€

Supplément assortiment de fromage | Additional cheese selection 18€

Per cominciare

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 oil

Crudo di hamachi, leche di tigre, peperone Padrón, melagrana, olio all'aneto 40€

Cru de hamachi, leche di tigre, piment Padrón, grenade, huile à l'aneth

Raw yellowtail, leche di tigre, Padrón pepper, pomegranate, dill infused oil

Pappardelle di seppia, salsa di pane e mandorle, pomodoro al nero di seppia, olio di porro, pasta di agrumi 38€

Pappardelles de seiche, sauce au pain et amandes, tomates à l'encre de seiche, huile au poireau, pâte d'agrumes

Cuttlefish pappardelle, bread sauce and almonds, tomato with cuttlefish ink, leek infused oil, citrus paste

Uovo 63 °C, asparagi bianchi, spuma di patate al parmigiano, guanciale, olio e polvere di prezzemolo 32€

L'œuf 63°C, asperge blanche, espuma de pomme de terre au Parmigiano, guanciale, huile et poudre de persil

63°C egg, white asparagus, potato foam with Parmigiano, guanciale, infused oil and powder of parsley

Primi - Pasta & Risotto

Spaghetti, burro, limone, bottarga di muggine Spaghetti, beurre, citron, bottarga de mullet Spaghetti, butter, lemon, mullet bottarga	42€
Rigatoni al ragù di salsiccia alla cannella, salsa al taleggio, olio alle erbe Rigatoni au ragù de salsiccia à la cannelle, sauce au taleggio, huile aux herbes Rigatoni with cinnamon salsiccia ragù, taleggio sauce, herb infused oil	32€
Tortellone ripieno di asparagi verdi e ricotta, salsa agli asparagi verdi, polvere di menta Tortellone farcie aux asperges vertes et ricotta, sauce aux asperges vertes, poudre de menthe Tortellone stuffed with green asparagus and ricotta, green asparagus sauce, mint powder	32€
Paccheri con cime di rapa, aglio, olio, peperoncino, salsa al pecorino, colatura di alici, olio al porro Paccheri aux cime di rapa, ail, huile d'olive, piment, sauce au pecorino, colatura di alici, huile de poireaux Paccheri with cime di rapa, garlic, olive oil, chili, pecorino sauce, colatura di alici, leek infused oil	30€

Secondi

Filetto di triglia, sugo intenso speziato allo zafferano, couscous, brunoise di verdure, crema di ceci, olio infuso al basilico 46€

Filet de rouget, jus corsé épicé au safran, couscous, brunoise de légumes, crème de pois chiches, huile infusée au basilic

Red mullet fillet, rich saffron-spiced jus, couscous, vegetables brunoise, chickpea cream, basil infused oil

Filetto di branzino in saor, cipolle confit, pinoli, uvetta all'aceto, declinazione di piselli 56€

Filet de bar in saor, oignons confits, pignons de pin, raisins secs au vinaigre, déclinaison de petits pois

Sea bass fillet in saor, confit onions, pine nuts, vinegar dried grapes, green pea variations

Filetto d'agnello in crosta di erbe, salsa alla provola, fiore di zuccina ripieno di ricotta e zucchine 52€

Filet d'agneau en croûte d'herbes, sauce provola, fleur de courgette farcie à la ricotta et aux courgettes

Lamb fillet in herb crust, provola sauce, zucchini flower stuffed with ricotta and zucchini

Filetto di vitello, salsa Papa, panna, pomodori agrodolce, curry, grappa, sugo di vitello, gratin di patate, asparagi verdi 54€

Filet de veau, sauce Papa, crème, tomates aigre-doux, curry, grappa, jus de veau, gratin de pommes de terre, asperge verte

Veal tenderloin, Papa sauce, cream, sweet-and-sour tomatoes, curry, grappa, veal jus, potato gratin, green asparagus