

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 le menu 5 services servis par table complète

Every lunchtime 5-course menu served per full table

Questa non é una caprese, gaspaccio , arancina al pesto, schiuma di mortadella

Ricciola, anguria marinata, cuore di bue e leche de tigre

Linguine estive al pomodoro crudo, cozze e vongole

Paccheri al ragù di salsiccia e cannella

Medaglione di spigola in saltimbocca

Sorbet limone e caffè

Fragola, aceto balsamico, gelato alla vaniglia

Dégustation de vin | Wine pairing 70€

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

Questa non é una caprese, gaspaccio, arancina al pesto, schiuma di mortadella

Carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo, purea di patate, cetriolo e crema al limone, caviale oscietre

Pappardelle di seppia ai 3 pomodori giallo, rosso, nero di seppia e olio alle prezzemolo

Linguine estive al pomodoro crudo, cozze e vongole

Ravioli di granchio al pesto

Paccheri al ragù di salsiccia e cannella

Faraona al pistacchio, fondo ridotto al Marsala

Sorbet limone e caffè

Ciliegia al prosecco, sorbetto al basilico

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

Carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo, purea di patate, cetriolo e crema al limone, caviale 65€

Carpaccio de gambas rouges de Mazara del Vallo, purée de pommes de terre, concombre et crème de citron, caviar

Red prawn carpaccio from Mazara del Vallo, potato purée, cucumber and lemon cream, caviar

Hamachi crudo, anguria marinata, pomodoro cuore di bue e leche de tigre. 40€

Hamachi cru, pastèque marinée, tomate cœur de bœuf et leche de tigre.

Raw hamachi, marinated watermelon, beefsteack tomato and leche de tigre

Pappardelle di seppia ai tre pomodori giallo, rosso e nero, nero di seppia e olio alle erbe. 38€

Pappardelle de seiche aux trois tomates jaune, rouge et noire, encre de seiche et huile aux herbes.

Cuttlefish pappardelle with three tomatoes yellow, red and black, squid ink and herb oil.

Primi - Pasta & Risotto

Linguine estive con pomodori, vongole e cozze. 42€

Linguine d'été aux tomates, palourdes et moules.

Summer linguine with tomatoes, clams and mussels.

Ravioli di granchio al pesto. 32€

Ravioli de tourteau au pesto

Crab ravioli with pesto

Paccheri al ragù di salsiccia profumato alla cannella 32€

Paccheri au ragoût de salsiccia parfumé à la cannelle.

Paccheri al ragù di salsiccia profumato alla cannella.

Secondi

Medaglione di spigola in saltimbocca 56€

Médailon de bar à la saltimbocca

Seabass medallions Saltimbocca-style

Faraona ai pistacchi, fondo ridotto al Marsala 48€

Pintade aux pistaches, jus réduit au Marsala

Guinea fowl with pistachios, Marsala-reduced jus