
PASSAPAROLA
BOTTEGACONTEMPORANEA

— HISTOIRES DE TERRE ET —

SOUVENIRS

Ceci n'est pas un menu.
C'est un carnet de voyage, un récit reliant les racines siciliennes et campaniennes de ma famille à la terre qui m'a vu grandir : le Piémont.

Chaque plat naît du souvenir des parfums de la maison, des couleurs des agrumes, du blé mûr, des courses dans les oliveraies et du vent chaud portant le parfum du déjeuner comme une promesse.

Notre cuisine mêle mémoire et découverte. Une quête constante d'authenticité, faite d'ingrédients choisis avec soin, de liens sincères avec les producteurs et d'une vision contemporaine de la tradition.

Je crois à la valeur des petites choses, à une culture gastronomique qui se transmet, évolue et perdure.
C'est pourquoi BottegaContemporanea fait partie de l'Alliance Slow Food : un avenir durable commence dans l'assiette.

SÉLECTIONNÉS PAR :

50 TOP PIZZA

71e PIZZERIA
D'ITALIE
2026

DUE SPICCHI GAMBERO ROSSO

2 PARTS
GAMBERO ROSSO
2026

falstaff

92/100 GUIDE FALSTAFF
RESTAURANTS
2027

Touring Club Italiano

TOURING CLUB ITALIANO
EXCELLENCE
GASTRONOMIQUE
2026

IDENTITÀ GOLOSE Le Guide PIZZA & COCKTAIL II° EDIZIONE

PIZZERIA SÉLECTIONNÉE
IDENTITÀ GOLOSE
2025 - 2026

MASTRO ARTIGIANO

MAÎTRE ARTISAN
2023-2024-2025-2026

— INFORMATIONS —

LÉGENDE

Merci de signaler au personnel toute allergie ou intolérance alimentaire, même si l'allergène ne figure pas parmi les ingrédients du plat.
Toutes ces informations sont essentielles à votre sécurité.

1	GLUTEN	8	MOUTARDE
2	LACTOSE	9	CÉLERI
3	FRUITS À COQUE	10	ŒUFS
4	POISSON	11	SOJA
5	MOLLUSQUES	12	ANHYDRIDE SULFUREUX
6	CRUSTACÉS		
7	SÉSAME		

VÉGÉTARIEN

SENTINELLE SLOW FOOD

ÉPICÉ

NOUS NE CALCULONS PAS D'ADDITIONS SÉPARÉES.

COUVERT 2,50 €

Si vous souhaitez une facture, merci de le préciser avant le paiement.

Pour garantir sécurité et qualité, certaines préparations sont refroidies rapidement selon les procédures HACCP.

— APÉRITIFS —

À BOIRE

GIN TONIC

MACAJA | 13.00 €
Gin premium des Langhe aux noisettes du Piémont, genièvre d'Ombrie, orange de Ligurie, romarin sauvage et fleurs de sureau. Parfum de noisette grillée, notes herbacées et d'agrumes, corps rond et finale fraîche.

IONICO | 13.00 €
Inspiré du lien entre terre et mer : genièvre, myrte, cardamome et agrumes méditerranéens, mêlés à l'eau de l'Etna et à une légère note saline. Frais, minéral et iodé, il évoque la brise marine et la roche volcanique sicilienne.

FAVIGNANA | 13.00 €
Gin méditerranéen aux plantes cultivées et récoltées à Favignana : écorce de citron, myrte sauvage, feuilles d'olivier, camomille et menthe douce. Frais et citronné, aux notes herbacées et marines évoquant le parfum de la mer.

VERMOUTH

IL PROFESSORE | 6.00 €
Vermouth del Professore, riche et aromatique, aux agrumes, épices et plantes médicinales, avec une finale longue et nette.

COCCHI STORICO | 6.00 €
Storico Vermouth di Torino Cocchi, riche et enveloppant, aux agrumes, cacao et plantes médicinales, avec une finale amère, élégante et persistante.

CARLO ALBERTO ROSSO RISERVA | 6.50 €
Carlo Alberto Riserva, Vermouth Rosso Superiore, intense et rond, aux fruits rouges, vanille et épices. Arômes complexes, finale longue et harmonieuse.

COCKTAIL

ALTA ETNA SPRITZ | 10.00 €
Alta Langa DOCG, Etna Bitter et zeste d'orange.

BOSCO ARSO | 13.00 €
Vermouth Rosso di Torino, gin piémontais, Barolo Chinato et poudre de cèpes.

TORINO ZERO | 8.00 €
Vermouth sans alcool Vol0, jus de citron de Sicile, soda et orange séchée.

— DÉGUSTATION —

RADICI

Un parcours entre le Piémont et le Sud, selon notre vision de la cuisine. Des plats nés de la mémoire et de la recherche, à partager en respectant leur équilibre.

AMUSE BOUCHE

TERRA MORBIDA

Crème de topinambour, œuf poché croustillant, beurre noisette et copeaux de truffe noire.

| 2 - 10 |

CONFINE CIRCOLARE

Boulette de joue confite panée au sésame d'Ispica, crème de courge rôtie au romarin.

| 1 -2 - 7 - 9 - 10 - 12 |

PERSIANA E MALGA

Tortelloni maison farcis de parmigiana d'aubergine, fondue de toma de chèvre, tomate brûlée et émulsion de basilic.

| 1 - 2 - 10 |

SELVA E TAROCCO

Cerf* mijoté, purée de carottes à l'orange Tarocco et chou noir braisé.

| 2 - 12 |

GELATO GASTRONOMICO

| 60,00 € |

ACCORD DE VINS

Accord de vins : 3 verres choisis par notre sommelier pour accompagner chaque plat.

| 20,00 € |

DÉGUSTATION

RICORDI

Un parcours à travers nos trois pâtes, une pizza pour chacune : de la pâte fine à la longue fermentation, jusqu'à la focaccia gastronomique.
Trois visions de la pizza, entre pâte, ingrédients et terroir.

AMUSE BOUCHE

'O' RRAÙ Bòta-Crock

Fior di latte mozzarella artisanale. **À LA SORTIE:** Ragù napolitain traditionnel mijoté, copeaux de Ragusano DOP et feuilles de basilic.

| 1 - 2 - 9 |

A L'È PRÒPI BONA Longue fermentation

Fior di latte mozzarella, pommes de terre rôties aux herbes. **À LA SORTIE:** Chutney poivron rouge, saucisse Bra, Castelmagno DOP fondu.

| 1 - 2 - 12 |

TEXTURE DEL SUD Gastronomique

À LA SORTIE: Stracciatella d'Andria, parmigiana d'aubergines*, ricotta de brebis salée et émulsion de basilic.

| 1 - 2 |

ROSSO SALINO Gastronomique

À LA SORTIE: Stracciatella fumée, tartare de crevette rouge*, feuille de câprier et umibudo.

| 1 - 2 - 6 - 12 |

38,00 €

Le menu dégustation est proposé chaque soir, sauf le samedi.
Pour un minimum de deux personnes.
Pour respecter l'équilibre des plats, aucune modification n'est prévue.
Couvert et eau compris. Boissons et café non compris.

SUSHI

PIÉMONTAIS

Fassona du Piémont préparée crue.
Des saveurs entre le Piémont et le Sud, selon notre vision de la cuisine.
Un équilibre entre technique, matière et mémoire.

	4 ROLL	8 ROLL
PARLA PÀ	7.00 €	13.00 €

CŒUR : Crème de bleu du Moncenisio.
EXT. : Saucisse type Bra, mayonnaise à la noisette, poireaux croustillants et noisettes Piemonte IGP.

| 2 - 3 - 10 |

	4 ROLL	8 ROLL
MASLE SICULO	7.00 €	13.00 €

CŒUR : Saucisse type Bra.
EXT. : Tartare au couteau de faux-filet de Fassona du Piémont, julienne d'aubergines à l'huile, tomates cerises de Pachino semi-séchées et mayonnaise à la menthe poivrée.

| 10 - 12 |

	4 ROLL	8 ROLL
VA BIN PAREJ	8.00 €	15.00 €

CŒUR : Tartare au couteau de faux-filet de Fassona du Piémont
EXT. : Chutney de courge, lardo de Moncalieri et Montebore.
Roll fumé au bois d'amandier et d'olivier.

| 1 - 2 - 12 |

	4 ROLL	8 ROLL
BERLICA BARBIS	8.00 €	15.00 €

CŒUR : Effiloché de cerf au Barbera d'Asti DOC.
EXT. : Tempura de panko, crème fraîche au tomino piémontais et chips de topinambour.

| 1 - 2 - 9 - 12 |

Notre sushi piémontais s'accompagne d'une réduction de Nebbiolo d'Alba DOC aux plantes des piémonts.

| 11 - 12 |

A

— LA CUISINE —

ENTRÉES

TERRA MORBIDA — 12.50 €

Crème de topinambour, œuf poché croustillant, beurre noisette et copeaux de truffe noire.
| 2 - 10 |

L'OTTAVO TAGLIO — 11.50 €

Langue de bœuf, crème de pain complet, mélasse de grenade et chips de chou noir.
| 1 - 2 - 12 |

GENTIL DI LANGA — 14.50 €

Tartare de Fassona du Piémont, crème de robiola Bosina, moutarde à l'ancienne au miel de châtaignier d'abeilles noires siciliennes et tuile de châtaigne.
| 1 - 2 - 3 - 8 - 9 |

IL RITO DEL MARE — 18.00 €

Sashimi de thon*, garum de thon, poudre de citron noir de Sicile, fenouil croquant, tuile de sésame d'Ispica et consommé au Lapsang Souchong, versé à table d'une théière japonaise.
| 1 - 4 - 7 - 9 |

À PARTAGER

IDÉAL POUR 2-3 PERSONNES

FRICIULE D'AST — 14.50 €

Pâte levée frite, lardo de Moncalieri, noisette au miel et fondue de Castelmagno DOP.
| 1 - 2 - 3 |

LA CUISINE

PÂTES & RIZ

PERSIANA E MALGA | 16.00 €

Tortelloni maison farcis de parmigiana d'aubergine, fondue de toma de chèvre, tomate brûlée et émulsion de basilic.

| 1 - 2 - 10 |

PËR BIN FÀIT | 16.00 €

Tajarin au ragù de saucisse type Bra, jus réduit au Ruchè di Castagnole Monferrato et chips d'oignon blond.

| 1 - 10 - 12 |

IJ JIGANT DËL BÒSCH | 17.00 €

Riz Gigante di Vercelli, fondue de bleu de chèvre, crème de courge rôtie au romarin et pleurotes du panicaut braisés.

| 2 - 9 - 12 |

GRANO E CORALLO | 21.00 €

Spaghetti de blés anciens siciliens, bisque et tartare de crevette rouge de Méditerranée*, umibudo et zeste de citron noir de Sicile.

| 1- 2 - 6 - 9 - 12 |

— LA CUISINE —

PLATS

AMBRA ARSA | € 20.50

Magret de canard, crème de panais, abricots au Marsala Vergine et perles de café 100 % arabica du Guatemala.

| 2 - 12 |

SELVA E TAROCCO | € 20.50

Cerf* mijoté, purée de carottes à l'orange Tarocco et chou noir braisé.

| 2 - 12 |

OMBRA E RADICI | € 21.00

Faux-filet de Fassona tranché et pané aux noisettes Piemonte IGP, velouté de pomme de terre et moutarde des Langhe au Barbera.

| 1 - 2 - 3 - 8 |

BRACE AMARA | € 23.00

Poulpe* fumé au bois d'amandier et d'olivier, crème fraîche au tomino piémontais, chutney de poivron rouge et puntarelle poêlées.

| 2 - 5 - 12 |

ACCOMPAGNEMENTS

PATATE AL FORNO | 6.50 €

MILLEFOGLIE DI PATATE | 7.50 €

| 1 - 2 |

VERDURE SPADELLATE | 7.50 €

GIARDINO D'INVERNO | 12.50 €

Mesclun, sancrau rouge, Montebore, moutarde en grains, miel de châtaignier d'abeille noire sicule, quinoa soufflé, poire.

| 2 - 8 - 12 |

NOS

PÂTES

Nos pizzas prennent forme à travers trois interprétations de pâte, pensées pour valoriser chaque ingrédient et préserver l'équilibre de chaque création.

PÂTE À LONGUE FERMENTATION
LA CONTEMPORAINE

Préparée avec un préferment (biga) et des farines Bongiovanni sélectionnées. La longue maturation développe des arômes complexes de céréales mûres. Le résultat : un bord haut et alvéolé, moelleux à l'intérieur, délicatement croustillant à l'extérieur.
Une pâte élégante, légère et très digeste, pensée pour sublimer chaque ingrédient sans le dominer.

Disponible sur les pizzas Pop, Icônes et Origines.

PÂTE BÒTA-CROCK
LA PÂTE FINE

Farine type 1 du moulin Bongiovanni, méthode directe à faible hydratation. Pâte fine et régulière, au bord discret. Sèche et légère, elle casse net sous la dent sans céder sous la garniture. La faible hydratation et la longue maturation au froid développent arômes et digestibilité, tout en gardant une base sèche. Une pâte qui change la façon de manger la pizza, plutôt qu'une version allégée de la napolitaine.

Disponible sur les pizzas sélectionnées.

PÂTE GASTRONOMIQUE
À HAUTE HYDRATATION

Farines Bongiovanni et Cereal Ceretto, pâte étalée sur du maïs concassé et des graines de courge. Haute, moelleuse et alvéolée, sa base croustillante apporte structure et contraste. Sa haute hydratation la rend très légère et aérienne, idéale pour des garnitures complexes. Une pâte qui devient protagoniste, bien plus qu'un simple support.

Disponible uniquement sur les pizzas gastronomiques.

— LES PIZZAS —

POP

MARGHERITA NOCERINA — Aussi Bòta-Crock — € 8.50

Passata de San Marzano DOP, fior di latte mozzarella artisanale, feuilles de basilic et huile d'olive vierge extra Monti Iblei DOP.

| 1 - 2 |

REGINA BAROCCA — € 10.50

Passata de San Marzano DOP. **À LA SORTIE:** Mozzarella de bufflonne DOP d'Eboli, datterino rouge et émulsion de basilic.

| 1 - 2 |

NAPUL' È — Aussi Bòta-Crock — € 10.50

Coulis San Marzano DOP, fior di latte mozzarella, câpres Pantelleria IGP. **À LA SORTIE:** Allache de Lampedusa , origan de l'Etna.

| 1 - 2 - 4 |

FUMO E BOSCO — € 10.50

Passata de San Marzano DOP, fior di latte mozzarella artisanale, champignons de Paris, provola fumée d'Agerola et saucisse artisanale de Muncalè.

| 1 - 2 |

SALSICCIA E FRIARIELLI — € 12.50

Crème de friarielli, fior di latte mozzarella artisanale, saucisse artisanale de Muncalè, friarielli et provola fumée d'Agerola.

| 1 - 2 |

INCONTRO VEGETALE — € 13.50

Velouté de courge rôtie au romarin, fior di latte mozzarella artisanale, bleu du Moncenisio et pleurotes du panicaut braisés. **À LA SORTIE:** Olives vertes bio Nocellara del Belice.

| 1 - 2 - 12 |

BURRATA | AFFUMICATA — € 14.50

Passata de San Marzano DOP. **À LA SORTIE:** 250g de burrata classique ou fumée d'Andria, crème de datterino brûlé et émulsion de basilic.

| 1 - 2 |

— LES PIZZAS —

ICÔNES

‘O’ RRAÙ — Aussi Bòta-Crock — € 12.50

Fior di latte mozzarella artisanale. **À LA SORTIE:** Ragù napolitain traditionnel mijoté, copeaux de Ragusano DOP et feuilles de basilic.

| 1 - 2 - 9 |

SCIÀRA DI FUOCO — € 14.50

Passata de datterino jaune au basilic, fior di latte mozzarella, petit salami de Secondigliano et oignon de Giarratana aigre-doux.

À LA SORTIE: Crème de ’nduja de Spilinga et ito togarashi.

| 1 - 2 - 12 |

DOPPIA ANIMA — € 15.00

Fior di latte mozzarella artisanale. **À LA SORTIE:** Jambon cuit, croquettes de pommes de terre napolitaines et fondue de Castelmagno DOP.

| 1 - 2 - 10 - 12 |

COME NELLE VECCHIE RICETTE — € 15.50

Passata de San Marzano DOP, aubergines sautées et boulettes de Fassona. **À LA SORTIE:** Stracciatella fumée et ricotta de brebis salée.

| 1 - 2 - 10 |

— LES PIZZAS —

ORIGINES

FURMÀJ PIEMONTÈIS — € 12.00
Fior di latte mozzarella artisanale, bleu du Moncenisio, toma de chèvre, robiola Bosina et poivre fumé au bois de pommier.
| 1 - 2 |

A L'È PRÒPI BONA — € 13.00
Fior di latte mozzarella, pommes de terre rôties aux herbes. **À LA SORTIE:** Chutney poivron rouge, saucisse Bra, Castelmagno DOP fondu.
| 1 - 2 - 12 |

TORNÈ AL FIÒCH — Aussi Bòta-Crock — € 15.00
Une touche de San Marzano DOP et fior di latte mozzarella artisanale. **À LA SORTIE:** Mesclun, jambon cru des Langhe et robiola Bosina.
| 1 - 2 - 12 |

TRE PIAN — Aussi Bòta-Crock — € 15.50
Fior di latte mozzarella artisanale et pleurotes du panicaut braisés. **À LA SORTIE:** Lardo artisanal de Moncalieri et Montebore.
| 1 - 2 - 12 |

FIGLIA DELL'ETNA — Aussi Bòta-Crock — € 12.00
Fior di latte mozzarella artisanale, oignon de Giarratana aigre-doux et câpres de Pantelleria IGP. **À LA SORTIE:** Tomates cerises de Pachino semi-séchées et copeaux de ricotta de brebis salée.
| 1 - 2 - 12 |

ORO DEL BAHAR — Aussi Bòta-Crock — € 14.00
Passata de datterino jaune au basilic. **À LA SORTIE:** Stracciatella fumée, allache de Lampedusa , feuilles de câprier, cendre d'olive et ito togarashi.
| 1 - 2 - 4 - 12 |

A' MÈ TERRA — € 15.50
Passata de San Marzano DOP, fior di latte mozzarella artisanale et petits artichauts grillés à l'huile. **À LA SORTIE:** Jambon cuit, olives vertes bio Nocellara del Belice et Ragusano DOP affiné.
| 1 - 2 - 12 |

SICILIANO FUORI SEDE — € 15.00
Passata de datterino jaune au basilic, fior di latte mozzarella artisanale. **À LA SORTIE:** Mortadelle de porc noir et pesto de pistache grillée. **BORD:** Farci de ricotta à la crème et de poivre.
| 1 - 2 - 3 - 12 |

— LES PIZZAS —

GASTRONOMIE

Nos focaccias contemporaines sont des créations complètes : chaque élément préserve leur équilibre, aucune modification n'est donc prévue.

TEXTURE DEL SUD — € 16.00

À LA SORTIE: Stracciatella d'Andria, parmigiana d'aubergines*, ricotta de brebis salée et émulsion de basilic.

| 1 - 2 |

À BOIRE AVEC : Timorasso Derthona DOC, Piccolo Derthona • Walter Massa

BIANCO DI BRA — € 16.50

À LA SORTIE: Stracciatella fumée, ragù blanc de saucisse type Bra, poireaux croustillants et gelée de vinaigre de pomme bio.

| 1 - 2 - 9 - 12 |

À BOIRE AVEC : Barbera d'Asti DOCG, Montebruna • Az. Agr. Braida

| 1713 | REGNO BREVE — € 17.50

FOCACCIA FARCIE DE : Stracciatella d'Andria, chips de courgette, jambon cru des Langhe, fondue de toma de chèvre et tomates cerises de Pachino semi-séchées.

| 1 - 2 - 12 |

À BOIRE AVEC : Alta Langa DOCG, Espressione Noir • Az. Agr. Cocchi

LA TRIFULA SUTA IL RAUL — € 22.00

À LA SORTIE: Tartare de faux-filet de Fassona, fondue de Castelmagno DOP et lamelles de truffe noire.

| 1 - 2 |

À BOIRE AVEC : Langhe Nebbiolo DOC, Ginestrino • Az. Agr. Conterno Fantino

— LA CARTE —

DES VINS

Notre carte des vins évolue en permanence.
Notre sélection complète est donc accessible
en scannant le QR CODE.
Les vins au verre changent chaque semaine : notre sommelier sera ravi
de vous guider parmi les références sélectionnées.

DECANTO®
CELLAR DOOR
Italian Wine List Awards
2027

CELLAR DOOR AWARD 2026 ET 2027

Distinction décernée par Decanto dans le guide Untold aux meilleures cartes d'Italie, pour leur diversité géographique, leur typicité régionale et le soin de la sélection.

BOISSONS

SPAREA EAU MINÉRALE PLATE - GAZEUSE	75 cl	€ 3.00
MOLE COLA COLA - ZERO	33 cl	€ 3.50
CORTESE LIMONADE - ORANGEADE	30 cl	€ 3.50

— LA CARTE —

DES BIÈRES

MORETTI RICETTA ORIGINALE — 4,6 VOL.
20 cl | € 5.00 | 40 cl. | € 6.00

MORETTI LA ROSSA — 7,2 VOL.
20 cl | € 5.50 | 40 cl. | € 6.50

ARTISANALES

Pour les bières aussi, nous avons choisi deux petits producteurs locaux : Santa Brigida à Moncalieri et La Granda à Legnasco.
Comme nous, ils choisissent chaque jour notre terre, les circuits courts et le lien direct avec les producteurs.

SANTA BRIGIDA | MICROBRASSERIE À MONCALIERI |

LUIS WEIZEN BAVARESE — 2,5% VOL. — 50 cl. — € 8.00
Robe paille opalescente, corps léger, arômes de céréales et de clou de girofle.

FEARM RAUCHEN WEIZEN BAVARESE — 5,0% VOL. — 50 cl. — € 11.00
Robe dorée opalescente, corps moyen, arômes de céréales grillées et fumées.

COLL BERLINER WEIZEN — 3,0% VOL. — 50 cl. — € 13.50
Robe paille opalescente, corps léger, arômes discrets de malt et d'acide lactique.

BETH BOCK WEIZEN BAVARESE — 8,0% VOL. — 50 cl. — € 14.50
Robe cuivrée opalescente, corps moyen, arômes discrets de miel et de caramel.

LA GRANDA | BRASSERIE À LEGNASCO |

KLOE LAGER — 5,0% VOL. — 33 cl — € 7.50
Robe dorée brillante, corps souple et fluide, arômes de malt et de céréales, légères notes de miel.

KEI OS IPA — 5,0% VOL. — 33 cl — € 9.00
Robe dorée, corps moyen, arômes intenses d'agrumes et de fruits tropicaux, finale fraîche et agréablement amère.

FLOOKE AMBER LAGER — 6,5% VOL. — 33 cl — € 9.50
Robe ambrée, corps plein et souple, arômes de malt grillé, caramel et café, légères notes de chocolat.

Toutes les bières contiennent du gluten



MATIÈRE

UNE HISTOIRE POUR
CHAQUE CHOIX

MONTEBORE

01

Vallées Curone et Borbera, Piémont

Fromage au lait cru de vache et de brebis, en trois petits étages, comme un gâteau de mariage. Selon la tradition, Léonard de Vinci le choisit pour les noces d'Isabelle d'Aragon et de Gian Galeazzo Sforza en 1489. Relancé après des années d'abandon, il est lacté et beurré ; l'affinage révèle des notes de châtaigne et d'herbes.



EN BOUCHE

Lait, beurre, herbes et châtaigne.

AU MENU

Va bin parej · Giardino d'inverno · Tre pian

OIGNON DE GIARRATANA

02

Giarratana, monts Iblei, Sicile



Gros, blanc et légèrement aplati, cet oignon offre une douceur délicate, jamais piquante. Cultivé dans les monts Iblei, il peut atteindre une taille étonnante. Sa chair est agréable crue ; cuite, elle devient tendre et fondante. Dans notre menu, la préparation aigre-douce en révèle l'équilibre.

EN BOUCHE

Doux, délicat, charnu.

AU MENU

Sciàra di fuoco · Figlia dell'Etna

SAUCISSE DE BRA

03

Bra, Cuneo, Piémont



Saucisse fraîche de Bra, à base de bœuf, à la texture fine et rosée. Ses origines sont liées à la communauté juive de Cherasco, pour qui elle était préparée sans porc ; la recette actuelle contient aussi de la poitrine de porc. Délicate et aromatique, elle raconte le savoir-faire des bouchers de Bra et la cuisine des Langhe.

EN BOUCHE

Délicate, tendre et juteuse, aux légères notes épicées.

AU MENU

Parla Pà · Masle siculo · Për bin fàit · A l'è pròpi bona · Bianco di Bra

ALLACHE DE LAMPEDUSA

04

Île de Lampedusa, Sicile



EN BOUCHE

Saveur marine et caractère affirmé.

Poisson bleu au dos vert foncé, aux flancs argentés et à la fine bande dorée, l'allache appartient à la mémoire maritime de Lampedusa. La Sentinelle protège sa conservation traditionnelle : après la pêche, elle repose dans le sel, puis est lavée en saumure et mise à l'huile. Un savoir-faire qui préserve le goût de la mer.

AU MENU

Napul'è · Oro del Bahar

MIEL D’ABEILLE NOIRE SICULE

05

Douceur sicilienne

Le miel de châtaignier est ambré foncé, au parfum intense et tannique, à la finale amère. Il est produit par l’abeille noire sicilienne, sous-espèce locale à l’abdomen sombre, adaptée au climat de l’île. La Sentinelle soutient son retour et son élevage, protégeant la biodiversité sicilienne. Dans notre menu, il s’associe à la moutarde à l’ancienne.



EN BOUCHE

Intense, tannique, à la finale amère.

AU MENU

Gentil di Langa · Giardino d’inverno

06

RIZ GIGANTE DE VERCELLI

Région de Vercelli, Piémont



Variété historique aux grands grains allongés, sélectionnée dans les années 1940 et très cultivée autour de Vercelli après la guerre. Délaissée au profit de riz plus productifs, elle a été relancée par des agriculteurs qui en conservent les semences. Le nom Gigante évoque la haute taille de la plante.

EN BOUCHE

Grain ferme

AU MENU

Ij jigant dël bòsch

CASTELMAGNO

07

Vallée Grana, Cuneo, Piémont

Fromage de montagne de la vallée Grana, au lait cru de vache, parfois mêlé de lait de brebis ou de chèvre. Son histoire remonte au Moyen Âge, où les meules servaient aussi à payer les tributs au marquis de Saluzzo. Sa pâte friable peut développer des veines bleu-vert à l'affinage ; en fondue, elle devient crémeuse et enveloppante.

EN BOUCHE

Savoureux, lacté et friable ; plus intense avec l'affinage.

AU MENU

Friciule d'Ast · Doppia anima · A l'è pròpi bona · La trifula suta il raul



LAPSANG SOUCHONG

08

Tradition du Fujian, Chine

Thé noir de tradition chinoise, fumé au bois de pin. Son infusion ambrée évoque le bois, le feu et la résine. En cuisine, son caractère aromatique crée un lien entre les ingrédients. Dans notre menu, il parfume le consommé qui accompagne le thon, versé à table depuis une théière japonaise.

EN BOUCHE

Fumée de pin, bois et résine



AU MENU

Il rito del mare

09 ITO TOGARASHI

L’épice du Japon

Fins fils de piment rouge séché, légers comme des touches de couleur. En finition dans la cuisine japonaise, ils apportent une note piquante et une élégante présence visuelle.



EN BOUCHE

Note de piment, chaleur et finale sèche.

AU MENU

Sciàra di fuoco · Oro del Bahar

10 GARUM DE THON

Tradition méditerranéenne



Condiment de thon évoquant les sauces de poisson de la Méditerranée antique. Dans la cuisine romaine, le garum relevait déjà bien des plats : à Pompéi, amphores et mosaïques racontent sa fabrication et son commerce. Aujourd’hui, il apporte saveur marine et umami, selon la recette du producteur. Une petite quantité donne de la profondeur au sashimi.

EN BOUCHE

Iodé, umami et longue persistance.

AU MENU

Il rito del mare

UMIBUDO 11

Raisin de mer. Tradition d'Okinawa



Petites grappes vertes évoquant un caviar végétal : l'umibudo est une algue délicate au goût frais et iodé. Ses minuscules billes éclatent sous la dent, libérant une agréable note marine. Liée à la cuisine d'Okinawa, elle apporte texture et fraîcheur aux plats de poisson. Dans notre menu, elle accompagne la crevette rouge, sur la focaccia et les spaghetti.

EN BOUCHE

Frais, iodé, aux petites billes croquantes.

AU MENU

Rosso salino · Grano e corallo

POUDRE DE CITRON NOIR 12

Citron de Sicile, inspiration persane



Notre poudre de citron noir naît du citron de Sicile. Sa préparation s'inspire des limoo omani persans, agrumes séchés qui parfument les ragoûts. Le séchage fonce le fruit et concentre ses arômes ; la mouture le transforme en une épice intense. Une pincée suffit à donner du caractère aux crudos et aux plats de la mer.

EN BOUCHE

Agrumé, acidulé, terreux et persistant.

AU MENU

Il rito del mare · Grano e corallo