

5 Rue Mesnil, 75016 Paris
www.non-solo-pizze.fr



di Giuseppe Messina

À partager à l'apéro

Pizza mezzo metro

Pizza demi-mètre (500g)

La Margherita	29 €
Tomates datterino, mozzarella fior di latte, feuilles de basilic frais	
La Contadina	32 €
Tomates datterino, feuilles de basilic frais, mozzarella fior di latte, courgettes, poivrons rouges, artichauts frais confits, aubergines violettes de Sicile	
La Bufala Tartufata	36 €
Feuilles de basilic frais, mozzarella di Bufala, crème de truffe noire, émincé de champignons avec pesto de basilic et tomates datterino	
La Bresaola	34 €
Tomates datterino, mozzarella fior di latte, feuilles de basilic frais, chiffonnade de bresaola, roquette sauvage et Grana Padano	

Retrouvez notre
~ **Menu du midi** ~
en dernière page !

Entrée + plat ou Plat + dessert : 24 €

Entrée + plat + dessert : 29 €

Apéritifs

Spritz	9 €
Aperol, Campari, Fiori di Sambuco	
Prosecco Brut DOC	8 €
Champagne Barons de Rothschild.....	12 €
Mojito.....	10 €
Daiquiri.....	10 €
Capo Tonic.....	10 €
Cuba Libre.....	10 €
Caipirinha.....	10 €
Margarita	10 €
Amaretto Sour.....	9 €
Martini rosso	9 €
Martini bianco	9 €
Campari	9 €
Aperol	9 €
Americano	12 €
Negroni	12 €



Antipasti di Mare

Entrées de la mer

La Frittura Mista 16 €

Friture de seiches, éperlans, sardines fraîches ou anchois (selon arrivage), spaghetti de courgettes, oignons rouges frits et tomates datterino

Cozze alla Siciliana 10 €

Moules sautées à la sicilienne avec ail, persil et coulis de tomates

Sardine gratinate 12 €

Filets de sardines marinées gratinés au four avec sa chapelure faite maison

Insalata di tonno 14 €

Salade de thon rouge mariné à l'huile d'olive et au citron, persil, tomates datterino et roquette

Mare e Monti 14 €

Filets d'anchois frais légèrement gratinés avec mozzarella di bufala, zest de citron, feuilles de basilic frais, tomates datterino et huile d'olive

 Tous nos plats sont "faits maison" et préparés avec des produits bruts, frais et de qualité.

Antipasti à partager

Pour 2 personnes

La Focaccia di Salumi 28 €

Assortiment de véritables charcuteries italiennes accompagné d'une focaccia maison parfumée au romarin et à l'huile d'olive extra vierge de Sicile

L'Antipasto Siciliano 28 €

Courgettes et aubergines de Sicile grillées, poivrons confits maison, artichauts, tomates séchées à l'huile d'olive de Sicile, arancino di riso, beignets de brocoli, trévis grillée et tomates datterino, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, copeaux de Grana Padano

Le Mozzarella 30 €

Assortiment de sublimes et étonnantes variétés de mozzarella avec de magnifiques tomates datterino, feuilles de basilic frais et huile d'olive extra vierge de Sicile, servies avec une focaccia maison

Il Capriccio 18 €

Pain maison cuit au four à bois et recouvert de crème de gorgonzola, tomates datterino, feuilles de basilic frais et copeaux de Grana Padano

La Frittura Mista 32 €

Friture de calamars, éperlans, gambas et sardines fraîches, ou anchois (selon arrivage), spaghetti de courgettes, oignons rouges frits et tomates datterino

Épicerie Fine

Les saveurs de Non Solo Pizze à emporter !

**Huile d'olive, artichauts marinés,
olives noires, filets d'anchois, câpres...**

Antipasti Freddi

Entrées froides

La Bruschetta Siciliana 10 €

Pain fait maison, cuit au feu de bois, ricotta fraîche, tomates datterino et feuilles de basilic frais

La Focaccia di Salumi 16 €

Assortiment de véritables charcuteries italiennes accompagné d'une focaccia maison parfumée au romarin et à l'huile d'olive extra vierge de Sicile

La Bufala 14 €

Mozzarella di bufala, tomates datterino, feuilles de basilic frais et huile d'olive de Sicile

Con Prosciutto di Parma + 4 €

La Burrata 16 €

Burrata servie avec tomates datterino, courgettes grillées, feuilles de basilic frais, roquette, huile d'olive et vinaigre balsamique

Carpaccio di Carne 15 €

Carpaccio de boeuf mariné à l'huile d'olive et au citron, feuilles de basilic frais et copeaux de grana padano

Carpaccio di Bresaola 16 €

Carpaccio de bresaola mariné à l'huile d'olive et au citron, feuilles de basilic frais, roquette et copeaux de grana padano

La Rucola 9 €

Salade de roquette, tomates datterino, copeaux de Grana Padano, huile d'olive & vinaigre balsamique

Moza a casa

La fameuse Mozzarella di Bufala à déguster chez soi !

Nature ou affumicata de 250g à 6kg
(sur commande 72h à l'avance)

Antipasti Caldi

Entrées chaudes

La Violetta 14 €

Aubergines violettes et ricotta fraîche de Sicile, coulis de tomates maison, feuilles de basilic frais, copeaux de Grana Padano, gratinées au four

L'Arancino di Fior di latte 15 €

Mozzarella fior di latte, panée dans une légère chapelure croustillante, servie avec des courgettes, tomates datterino et feuilles de basilic frais

Arancine e Panelle 10 €

Boulettes de riz farcies aux légumes et galettes de farine de pois chiche à la sicilienne

Il Fungo 12 €

Champignons bruns préparés à la Milanese, tomates datterino et pluie de grana padano râpé

Burrata Panata 16 €

Burrata panée dans une légère chapelure croustillante, servie avec des courgettes, tomates datterino et feuilles de basilic frais



Prix nets TTC - Produits allergènes sur simple demande

Le Pizze Rosse

Les pizzas base tomates

- | | | | |
|--|------|--|------|
| La Margherita | 12 € | La Funghetto | 18 € |
| Garnie de mozzarella di bufala | 16 € | Tomates datterino, feuilles de basilic frais, mozzarella fior di latte, jambon blanc à la truffe noire, émincé de champignons avec pesto de basilic et tomates datterino | |
| Tomates datterino, mozzarella, feuilles de basilic frais, et copeaux de Grana Padano | | La Biricchina | 19 € |
| La Piccantina | 16 € | Tomates datterino, feuilles de basilic frais, mozzarella fior di latte, peperoni rossi (poivrons rouges confits maison), et salame piccante (saucisson légèrement pimenté) | |
| Tomates datterino, feuilles de basilic frais, mozzarella fior di latte, peperoni rossi (poivrons rouges confits maison), et salame piccante (saucisson légèrement pimenté) | | La Parmino | 18 € |
| La Siciliana | 14 € | Tomates datterino, feuilles de basilic frais, mozzarella fior di latte, roquette sauvage, copeaux de Grana Padano et jambon de Parme affinés 24 mois | |
| Garnie de mozzarella di bufala | 18 € | La Mare e Monti | 20 € |
| Tomates datterino, ail confit, anchois à l'huile d'olive extra vierge de Sicile, fleurs de câpres, olives noires de Sicile et origan | | Tomates datterino, persil, mozzarella fior di latte, thon et ventrèche de thon de Sicile à l'huile d'olive extra vierge de Sicile et oignons rouges confits maison | |
| La Contadina | 16 € | La Gustosa Rosa | 19 € |
| Tomates datterino, feuilles de basilic frais, mozzarella fior di latte, courgettes, poivrons rouges, artichauts frais confits, aubergines violettes de Sicile. | | Tomates datterino, feuilles de basilic frais, saucisse sicilienne aromatisée au fenouil, émincé de champignons frais, mozzarella di bufala, tomates datterino et copeaux de Grana Padano | |
| La Ricottina | 16 € | | |
| Pesto de basilic, tomates datterino, mozzarella fior di latte, ricotta fraîche de Sicile, feuilles de basilic frais, origan et huile d'olive de Sicile. | | | |

Notre pâte est préparée par nos chefs pizzaiolo avec 3 farines différentes et repose entre 36 et 48 heures.

Suppléments à 3 €

olives, câpres, tomates datterino, roquette, œuf, fromage (copeaux de Grana Padano ou pecorino), champignons, aubergines, courgettes, poivrons, artichauts, oignon rouge, anchois.

Le Pizze Bianche

Les pizzas blanches

La Madonna 16 €

Pizza bianca, feuilles de basilic frais, mozzarella fior di latte, ricotta fraîche, scamorza, caciocavallo, Grana Padano.

La Pachino 16 €

Pizza bianca avec tomates datterino, feuilles de basilic frais, mozzarella di bufala et copeaux de Grana Padano

La Tartufata 18 €

Pizza bianca, mozzarella fior di latte, crème de truffes noires, tomates datterino, feuilles de basilic frais et copeaux de Grana Padano

L' Affumicata 18 €

Pizza bianca, tomates datterino, feuilles de basilic frais, mozzarella fior di latte, émincé de champignons frais, chiffonnade de speck (jambon fumé), scamorza affumicata (fromage fumé)

Parma e rucola 18 €

Pizza bianca, mozzarella fior di latte, tomates datterino, roquette sauvage, feuilles de basilic frais et jambon de parme affiné 24 mois

Mortadella 19 €

Pizza bianca, tomates datterino, mozzarella di bufala, feuilles de basilic frais, concassé de pistaches, huile d'olive et fines tranches de mortadelle à la pistache et au poivre noir

Suppléments à 6 €

jambon de Parme, bresaola, mozzarella di bufala, saucisson légèrement pimenté, saucisse maison au fenouil, jambon blanc à la truffe, thon et ventrèche à l'huile d'olive de Sicile.

Le Pizze Chiuse

Les pizzas fermées

Pizza frita 14 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, feuilles de basilic frais et grana padano

La Bresaolina 18 €

Mozzarella fior di latte, tomates datterino, feuilles de basilic frais, chiffonnade de bresaola, salade de roquette sauvage, copeaux de Grana Padano

Salsiccia friarielli 16 €

Saucisse aromatisée au fenouil, mozzarella fior di latte, brocolis sauvages et pecorino

Cotto Scamorza e funghi 18 €

Jambon à la truffe, champignons bruns, tomates datterino, mozzarella fior di latte et feuilles de basilic frais

Le Focacce

Les pizzas blanches garnies à froid

Bufala e crudo 18 €

Mozzarella di bufala, tomates datterino, jambon de parme affiné 24 mois, feuilles de basilic frais et copeaux de Grana Padano

Ricotta e alici 16 €

Ricotta, anchois marinés à l'huile d'olive, tomates datterino, feuilles de basilic frais, origan et huile d'olive

Mortadella e burrata 19 €

Burrata, pesto de basilic frais, tomates datterino, fines tranches de mortadelle à la pistache et au poivre noir, feuilles de basilic, origan, huile d'olive et concassé de pistaches

La Pasta

Les pâtes

Spaghetti Fresco 14 €

Les véritables pâtes (al pomodoro), préparées avec ail rose, feuilles de basilic frais et coulis de tomates maison. Et pour les amateurs, nous vous proposons de les déguster avec de la ricotta salée de Sicile

I Ravioloni 16 €

Pâtes fraîches farcies au fromage, préparées avec une crème de gorgonzola, concassé de tomates fraîches de Sicile, feuilles de basilic frais et copeaux de Grana Padano

La Bresaolina 16 €

Fines pâtes sèches aux oeufs (tagliolini), préparées avec un pesto de roquette sauvage, concassé de tomates fraîches, fines tranches de bresaola, roquette fraîche et copeaux de Grana Padano

Linguinette alla Siciliana 16 €

Pâtes préparées avec ail rose, concassé de tomates fraîches, olives, câpres de Sicile et filet d'anchois à l'huile d'olive

Linguinette al nero di Seppia 18 €

Pâtes préparées avec ail rose, concassé de tomates fraîches de Sicile, seiche fraîche, persil, coulis d'encre de seiche maison et chapelure croustillante

Salsiccia e Funghi 18 €

Pâtes à la saucisse aromatisée au fenouil, avec champignons bruns, persil plat, huile d'olive de Sicile et dés de tomates fraîches

Le Paste Gratinée

Les gratinés

Gnocco al pomodoro 1 pers. 15 € 2 pers. 28 €

Gnocchi frais préparés avec un coulis de tomate fait maison, feuilles de basilic frais, mozzarella fior di latte gratinés au four

Gnocco al Formaggio 1 pers. 16 € 2 pers. 30 €

Gnocchi frais à la crème de gorgonzola, tomates concassées, grana padano râpé gratinés au four

Altre Specialità

Autres spécialités à découvrir tous les jours :

Pasta alle Vongole	19 €
Pasta alla norma	16 €
Pasta tonno fresco e zucchine	19 €
Pasta cacio e pepe	16 €
Pasta con bolognese di vitello	16 €
Ravioli funghi e crema al tartufo	22 €
Pasta carbonara e zucchine	16 €
Pasta frutti di mare	24 €
Calamaro gigante alla griglia	28 €
Costata di vitello (250 g) con funghi e crema di tartufo nero	30 €

Le Carni

Les viandes

La Polpettina di Vitello 22 €
Boulettes de viande de veau préparées avec une farce à la sicilienne, légèrement frits et servis avec une sauce cacio e pepe (fromage et poivre)

La Scaloppina Siciliana 24 €
Escalope de veau poêlée avec concassé de tomates fraîches de Sicile, ail rose, préparée avec un coulis de tomate maison, aubergines de Sicile, copeaux de Grana Padano et gratinée au four

La Scaloppina Limone 22 €
Escalope de veau poêlée avec son coulis de citron frais maison, tomates datterino, feuilles de basilic frais et copeaux de Grana Padano

Orecchio di elefante 29 €
La véritable escalope de veau milanaise géante, préparée avec une chapelure faite maison, tomates fraîches de Sicile et persil plat

A Sosizza 24 €
Saucisse artisanale aromatisée aux graines de fenouil sauvage, poivre noir, grillée au romarin.

Il Pesce

Les poissons

Orata 24 €
Filet de daurade préparé avec concassé de tomates fraîches de Sicile, oignons rouges, ail, persil et courgettes

La Seppia 26 €
Seiches fraîches marinées à l'huile d'olive extra vierge de Sicile, concassé de tomates fraîches de Sicile, oignons blancs, menthe, citron, romarin, grillées à la plancha

La Tonnata 28 €
Filet de thon frais, mariné à l'huile d'olive extra vierge de Sicile, citron, ail rose, romarin, poêlé avec concassé de tomates fraîches de Sicile, olives, fleurs de câpres et oignons rouges

Tous
nos poissons et
viandes sont servis avec
des légumes frais préparés
maison.

Accompagnement
Pasta al pomodoro - 7 €
Pâtes préparées avec un coulis
de tomates et feuilles de
basilic frais

Dolci

Les desserts

Panna Cotta con Frutti di Stagione 9 €
Flan de crème fleurette aux gousses fraîches de vanille, avec son coulis de fruits de saison

Cannoli e Cassata Siciliana 8 €
(selon arrivage)
Desserts typiques siciliens farcis à la ricotta sucrée de brebis

Torta Mamma Lina 9 €
Gâteau surprise préparé par la maman du chef

Tiramisu della Casa 9 €
Gâteau au mascarpone préparé maison, avec biscuit trempé dans le café, subtilement aromatisé à l'amaretto (liqueur d'amande) et saupoudré de cacao

Gelato Artigianale
Glace artisanale au délicieux parfum de votre enfance

2 boules 8 €
3 boules 12 €

Dolce della Casa 9 €
Dessert du jour

La Nocciolata 10 €
Pizzetta au Nocciolata, concassé de noisettes de Sicile et coulis de mascarpone légèrement sucré

Le fritelle de la nonna 8 €
Beignets frits avec un coulis de mascarpone et Nocciolata

Formaggi misti Italiani 10 €
Sélection de succulents fromages italiens servis avec une foccacia maison

Sgroppino 8 €
Coupe de glace au limoncello



Menu du midi

Servi uniquement du Mardi midi
au Vendredi midi.

Entrée + plat : 24 €
Plat + dessert : 24 €
Entrée + plat + dessert : 29 €

Entrées

L'Antipasto Siciliano

Courgettes et aubergines de Sicile grillées, poivrons confits maison, artichauts, tomates séchées à l'huile d'olive de Sicile, arancino di riso, beignets de brocoli, trévisse grillée et tomates datterino, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, copeaux de Grana Padano

La Bruschetta Siciliana

Pain fait maison, cuit au feu de bois, ricotta fraîche, tomates datterino et feuilles de basilic frais

L'Arancino di Fior di latte

Mozzarella fior di latte, panée dans une légère chapelure croustillante, servie avec des courgettes, tomates datterino et feuilles de basilic frais

Plats

Linguinette alla Siciliana

Pâtes préparées avec ail rose, filet d'anchois à l'huile d'olive, concassé de tomates fraîches de Sicile, olives et câpres de Sicile

I Ravioloni

Pâtes fraîches farcies au fromage, ail rose, concassé de tomates fraîches de Sicile, feuilles de basilic frais et copeaux de Grana Padano

Linguinette al nero di Seppia

Pâtes préparées avec ail rose, concassé de tomates fraîches de Sicile, seiche fraîche, persil, coulis d'encre de seiche maison et chapelure croustillante

La Polpettina di Vitello

Boulettes de viande de veau préparées avec une farce à la sicilienne, légèrement frits et servis avec une sauce cacio e pepe

Desserts

Panna Cotta

con frutta di stagione

Flan de crème fleurette aux gousses fraîches de vanille, avec coulis de fruits de saison et menthe fraîche

Cannolicchi Siciliani

Biscuits aromatisés à la cannelle, farcis de ricotta sucrée

Tiramisu della Casa

Gâteau au mascarpone préparé maison, avec biscuit trempé dans le café, subtilement aromatisé à l'amaretto (liqueur d'amande) et saupoudré de cacao

Non Solo
Cucina
Gastronomie Sicilienne

135, rue du Ranelagh
75016 Paris
Tél : 01 45 27 99 93
www.non-solo-cucina.fr

Commandez tous nos plats
et pizzas à emporter
au 01 47 04 69 03

117, avenue Mozart
75016 Paris
Tél : 01 40 71 13 11
www.paneolio.fr

PANE & OLIO
TAVERNA