



La Carte

Nos produits faits maison sont fabriqués avec des farines de grains antiques siciliens.

Ce sont des grains extrêmement digestibles, avec un grand pouvoir nutritif, riche en protéines et un indice de gluten très faible.

Nous privilégions l'utilisation de matières premières italiennes (surtout siciliennes) et suisse.

Origine de la viande : Suisse

SCACCIA

Enveloppe de pâte savoureuse, très fine, repliée sur elle-même et farcie avec différents ingrédients

Les Végétariennes

Sauce tomate sicilienne et fromage "Ragusano"	8.-
Sauce tomate, aubergine violette et ricotta salée	8,50.-
Tomate séchée, oignon rouge et fromage "Ragusano"	8.-
Ricotta de vache et oignon rouge	8.-
Épinards et Ricotta de vache	8,50.-
Aubergine violette, oignon rouge et fromage "Ragusano"	8,50.-
Brocoli (<i>Végan</i>)	7,50.-

Les Spéciales

Épinards, pommes de terre, olives noires et Salami (<i>sans lactose</i>)	9.-
Tomate séchée, fromage "Ragusano" et Anchois	8,50.-

IMPANATA

Viande en croute de pain (*Sans lactose*)

Poulet, oignon frais et pommes de terre ou petits pois	11,50.-
Bœuf, oignon frais et pomme de terre	12.-
Agneau, oignon frais et pommes de terre	12,50.-

PASTIERA

Petits paniers de pâte levée, farcis de viande de bœuf et Ragusano 6,50

ARANCINA

Boulette de riz, panée et frite au four

Riz au safran, sauce bolognaise, provola et petits pois

Riz aux épinards, jambon cuit, provola et béchamel
(Également variante Végétarienne)

Riz aux champignons, lardon et provola fumée
(Également variante Végétarienne)

Riz à la courge, lardon et provola fumée

Riz à la courge, gorgonzola et noix (Végétarienne)

7.- ,
Végétarienne 6,50.-

(Sans gluten sur réservation 72h à l'avance)

ROSTICCERIA SICILIANA

Pizzetta sauce tomate, mozzarella et basilic 6.50.-

Calzone jambon cuit, salami ou mortadelle et mozzarella 8,50.-

Avec champignons 9.-

SCHIACCIATELLA (Sans lactose)

Pain fait maison avec croûte croustillante et mie légère 25.- au kg
Aux olives vertes ou noires siciliennes 28.- au kg

Aussi **FARCI MINUTE!**

FOCACCIA (sans lactose)

Pâte haute assaisonnée de gros sel et de romarin 25.- au kg
ou à la tomate et origan 28.- au kg

Aussi **FARCI MINUTE!**

PARMIGIANA (Végétarienne et sans gluten)

Gratin d'aubergines violettes à la sauce tomate sicilienne, provolone doux et œufs durs 4.50- 100gr

Tous nos produits peuvent contenir
des allergènes

DESSERT

CANNOLO à la crème ricotta

Mignon	3.-
Grand	8,50-

PANNA COTTA *(sans gluten)*

Avec coulis aux fruits de saison
6,50.-

TIRAMISÙ *(sans œufs)*

Couches de biscuits Ferrincozza (savoyards siciliens) trempés dans du café et farcis avec crème fraîche et ricotta de vache
8.-

BISCOTTONE *(sans lactose)*

Grand biscuit farci avec confiture et grains
5.-

Chers clients, vous trouverez tous les jours différents plats faits maison :

Pâtes

Soupes

Salades

Plats principaux

Accompagnements

Desserts

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes informations ou visitez notre page web en cliquant sur "Plats du jour"

RESERVATION AVANT 11h



Sicilian Typical Food

T: 021 54 63 111

Rue Cheneau de Bourg, 17 1003 Lausanne

Lu-Ve : 10h-19h

Sa : 10h-18h Di : fermé

info@scacciafood.ch

www.scacciafood.ch