



Sicilian Typical Food

La Carte

LA 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, persil et fromage "Ragusano"	8.-
Ricotta de vache et oignon rouge	6,50.-
Épinards et Ricotta de vache	8,50.-
Aubergine violette, chapelure, oignon rouge et fromage "Ragusano"	8,50.-
Brocoli (<i>Végan</i>)	7,50.-
+ tomate séchée	8.-

Les Spéciales

Épinards, pommes de terre, olives noires et Salami	9.-
Tomate séchée, persil, fromage "Ragusano" et Anchois	8,50.-

Thon, oignon rouge, câpres, olives noires et fromage "Ragusano" 9.-

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 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)	

7.-

Végétarienne 6,50.-
(Sans gluten sur réservation)

ROSTICCERIA SICILIANA

Pizzetta sauce tomate sicilienne, mozzarella et basilic
6.50.-

Avec différents garnitures 7.- / 8.-

Calzone jambon cuit/ salami/ mortadelle et provola 8,50.-

Avec champignons 9.-

SCHIACCIATELLA Aussi FARCIS MINUTE!

Pain fait maison avec croûte croustillante et mie légère 28.- au kg

Aux olives vertes sicilienne 30.- au kg

FOCACCIA

Pâte haute assaisonnée de gros sel et de romarin, ou à la tomate, origan et basilic,

Idéal à déguster seul ou en accompagnement de charcuterie ou de légumes!

25.- au kg

30.- au kg avec la tomate

CAPONATA

Ensemble de légumes cuits au four en sauce aigre-douce

(à manger chaude ou froide en entrée ou en accompagnement)

Aubergines violettes, poivrons, oignons rouges, céleri, carottes, olives vertes, câpre, aigre-douce 4,50- 100gr

PARMIGIANA

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

PÂTE DU JOUR

Végétarienne 4,50.- 100gr

Viande ou Poisson 5.- 100gr

PLAT DU JOUR

Végétarienne 4,50.- 100gr

Viande ou Poisson 5.- 100gr

SOUPE DU JOUR

Légumineuses, Céréales et Légume 4.- 100gr

SALADE DU JOUR

Végétarienne 3,50.- 100gr

Viande ou Poisson 4.- 100 g

RESERVATION AVANT 11h

DESSERT

Cannolo (crème de ricotta)

Mignon 3.-

Grand (Piana degli Albanesi) 8.-

Panna cotta

Avec coulis aux fruits de saison
6,50.-

Biscottone (sans lactose)

Grand biscuit, recette de la nonna, avec confiture 5.-

Dessert du jour

Mignon 2,50.-|3,50.-

Grand. 6,50.-| 8.-

Gâteau 5.-|6.- 100gr

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

Tous nos produits peuvent contenir des allergènes
Nous restons à votre entière disposition pour
toute modification, en cas d'allergies et
d'intolérances alimentaires.



Rue Chêne de Bourg, 17
1003 Lausanne
Lu-Ve : 10h-19h
Sa : 10h-18h
Di : fermé

T. 021 54 63 111
info@scacciafood.ch

www.scacciafood.ch