

Qui est Sina ?

Sina, c'est l'amour de la cuisine italienne, du "bon manger", des grandes tablées d'été et d'hiver et l'amour des portions généreuses car quand on aime, on compte pas !

Sina c'est un mode de vie ! C'est demander si tu as mangé avant de demander comment tu vas, c'est de commencer par le dessert et finir avec une entrée, c'est être heureux avec un plat de pâtes "Aglio e Olio" (la base !), en finissant l'assiette avec un morceau de pain.

Sina, c'est aussi (et surtout) le prénom de notre Nonna à l'origine du projet et notre Cheffe Pastaio. Les recettes des nos pâtes fraîches sont élaborées à partir d'une recette vieille de 6 générations ! Quoi de plus authentique ?

Sina c'est aussi la volonté de rendre les bonnes choses accessibles à tous ! L'étude des fournisseurs, la maîtrise de la production des pâtes font que nous pouvons proposer nos plats à prix raisonnables. Et tant mieux car les bonnes choses ça se partage !

Sina se fera un plaisir d'échanger avec vous, pour quelques mots ou une longue discussion (optez plutôt pour la longue discussion, elle vous offrira le café et un tiramisu) ! Vous pourrez l'apercevoir dans notre tout premier point de vente à Ixelles, Avenue Legrand 5.



ANTIPASTI

BURRATA DELLA PUGLIA — 13,50

Burrata Pugliese (D.O.P) et pesto vert maison, salade variée, tomates séchées, coeur d'artichaut, tomates cerises et petits accompagnements. Accompagné d'une vinaigrette maison.

LA TARANTELLA DELLE BRUSCHETTE — 12,50

Deux tranches de pain artisanal grillées à l'huile d'olive, tranches d'aubergines grillées au thym, salade variée, tomates cerises, tomates séchées et petits accompagnements. Accompagné d'une vinaigrette maison.

INSALADA DAL CUORE TENERO — 10,50

Salade variée, billes de mozzarella, tomates cerises, tomates séchées, coeurs d'artichaut et petits accompagnements. Accompagné d'une vinaigrette maison.

ITALIA NEL PIATTO — 10,50

Le classic tomate-Mozza' ! tranches de Mozzarella di Bufala (D.O.P), tranches de tomates San Marzano, pesto vert maison et petits accompagnements. Accompagné d'une vinaigrette maison.



TIME TO *Pasta !*

Toutes nos pâtes sont confectionnées quotidiennement dans nos ateliers par nos Pastaio d'amour ! Nous utilisons un blé dur remoulu à l'ancienne provenant directement des moulins d'Italie, de l'eau et des oeufs.

NORMA — 10,90

Rigatoni, sauce tomate maison, aubergines grillées au thym, ricotta stagionata D.O.P.

CRUDAIOLA — 12,90

Casarecce, sauce tomate maison, tomates semi séchées, oignons rouges, basilic, olives, billes de mozzarella

RAGU SALSICCIA E VERDURE — 13,90

Casarecce, sauce tomate maison, salsiccia de veau aux graines de fenouil et légumes variés, selon les arrivages.

AMATRICIANA — 12,90

Spaghetti, sauce tomate maison, oignons rouges et pancetta de boeuf.

PESTO GENOVESE — 11,90

Rigatoni, Pesto vert maison, pignons de pin torréfiés, tomates semi-séchées.

BOLOGNESE — 11,90

Spaghetti, recette secrète de Nonna Sina.

ALLE VONGOLE — 14,90

Tagliolini, palourdes, ail, persil, huile d'olive italienne, tomates cerises.

FUNGHI E TARTUFO — 13,90
Tagliolini, sauce à la crème, champignons et crème de truffe

BELGONARA — 12,90
Carbonara à la belge ! Spaghetti, lardons fumés, crème, jaune d'oeuf et parmesan (D.O.P)

CARBONARA — 15,90
Carbonara à l'italienne, sans crème ! Rigatoni, pancetta de boeuf, jaune d'oeuf, parmesan (D.O.P) et une pointe de pecorino romano (D.O.P)

CACIO E PEPE — 14,90
Spaghetti, pecorino romano (D.O.P), mélange de 4 poivres torréfiés.

4 FORMAGGI — 15,90
Rigatoni, gorgonzola (D.O.P), ricotta fraîche (D.O.P), grana padano (D.O.P) et mozzarella.

PESTO DI PISTACCHIO — 18,50
Rigatoni au pesto vert maison, burrata pugliese (D.O.P), crumble de pistache.

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO — 9,90
Spaghetti à l'huile d'olive, ail et piment.

PASTA ALL'ARRABIATA — 10,90
Spaghetti à la sauce tomate maison et piment maison.

GORGONZOLA E NOCI — 14,90
Pappardelle au pesto de noix maison, gorgonzola (D.O.P) et crumble de noix.

NDUJA, CREMA DI PEPERONI E PANCETTA — 16,90
Pappardelle, saucisson piquant calabrais, crème de poivron et pancetta de boeuf.

Vous avez des questions à propos des allergènes ? Notre équipe est à votre disposition !

BOISSONS

Coca	2,80
Coca zéro	2,80
Fanta	2,80
Ice tea peach	2,80
Ice tea green	2,80
San Pellegrino Aranciata Rossa	3,00
San Pellegrino Limonata	3,00
San Pellegrino Limone & Menta	3,00
Eau plate Chaudfontaine	2,80
Eau pét. San Pellegrino (1/2l)	2,80
Ginger Beer (alcohol free)	4,00
Bière des Amis 0%	4,50

BOISSONS *Chaudes*

Espresso	2,20
Doppio	2,50
Lungo	2,50
Cappucino	3,00
Latte	3,00

Thé KUSMI TEA Bio.

Thé vert à la menthe bio	3,00
Infusion hibiscus, fruits rouges. Bio	3,00

CARTE DES *Desserts*

TIRAMISU

Tiramisu, qui veut littéralement dire 'Tire-moi vers le haut', signifie 'Remonte-moi le moral'. En Italie, il est parfois même considéré comme aphrodisiaque. Nos tiramisù sont faits maison.

TIRAMISU TRADITIONNEL —	5,00
TIRAMISU A LA PISTACHE —	5,50

GLACES & SORBETS

Nos glaces et sorbets sont réalisés par un artisan glacier local (Bruxelles). Les parfums sont inspirés des traditions italiennes. Sans conservateur et sans additif, ces réalisations sont uniques !

1 BOULE, 3,50 — 2 BOULES, 6,50 — 3 BOULES, 9,00

Amandes italiennes bio - Citron de Syracuse
IGP - Chocolat noir de Tanzanie 75%

