PANE & OLIO
TAVERNA

117, Avenue Mozart
75016 Paris

Menu

di Giuseppe Messina

LA CUCINA DELLA NONNA

par Giuseppe Messina

En Italie, s'il y a bien deux choses fondamentales, c'est la famille et la cuisine. Tout italien qui se respecte vous parlera de sa Nonna et vous dira que la sauce tomate de sa grand-mère est la meilleure... et il aura raison ! Je revois encore ma Nonna Giuseppina se réveiller à 6h30 du matin pour préparer la sauce tomate qu'elle offrait à tous ses enfants et petits-enfants. Suivant toujours le même rituel, elle coupait un oignon blanc, le jetait dans sa vieille casserole en aluminium et arrosait ces morceaux de plusieurs filets d'une belle huile d'olive de notre campagne. Puis elle y ajoutait les tomates mûres pelées, cueillies par mon Nonno, mon grand-père, dans le jardin. Elle ajoutait enfin du sel, du sucre pour l'acidité et quelques feuilles de basilic frais. Encore aujourd'hui, c'est cette sauce que j'utilise dans mes restaurants et à la maison, comme toute la famille Messina. A la Taverna Pane e Olio, je suis heureux de partager avec vous les recettes transmises par ma famille, qui ont bercé mon enfance...

Le Pizzette à Partager

Pane e Olio — 12 ~
Sauce tomate, filets d'anchois
et olives noires de Sicile, basilic frais et
caciocavallo de Sicile râpé

La fior di latte — 12 ~
Sauce tomate, mozzarella fior di latte,
basilic frais et huile d'olive de Sicile

La Cremosa — 14 ~
Juste un fond de sauce tomate,
gorgonzola, ricotta, mozzarella fior di
latte et caciocavallo

La Campagnola — 14 ~
Mozzarella fior di latte et légumes
frais préparé maison

Suppléments : *charcuterie 5 €*
légumes frais 3 € ~ fromage 3 €

ANTIPASTI CALDI

~ Chaud ~

U sfinciu ri pizza — 14 ~
Pâte à pizza soufflée avec sa crème
au gorgonzola, dés de tomates et basilic frais

Miliburger ri Milinciani — 18 ~
Burger (sans pain) réalisé entre deux tranches
d'aubergines rondes de Sicile panées, mozzarella,
caciocavallo, tomate et basilic, gratiné au four

l Milinciani — 16 ~
Aubergines de Sicile légèrement frit, coulis de
tomate maison, basilic frais, caciocavallo ricotta
fraîche et gratiné au four

U funciu — 15 ~
Poêlée de champignons (pleurotes) à l'huile
d'olive, ail, persil et légèrement gratiné au four

Pipiruna gratinati — 16 ~
Poivrons confits maison, farcis de caciocavallo
(fromages typiques siciliens), gratiné au four
avec pesto de basilic et coulis de tomate
préparé maison

A siccia fritta cu niuru — 18 ~
Friture de seiches fraîches servie avec un coulis
d'encre de seiches préparé maison

ANTIPASTI FREDDI

~ Froid ~

A Capunata ri pollo ri Toto' — 16 ~
La caponata au poulet de Papa Salvatore !
Mijoté d'oignons, poivrons rouges et jaunes, olives noires,
câpres, céleri, basilic frais et morceaux de coquelets effilochés

A Carni crura — 19 ~
Carpaccio de viandes (bœuf ou veau selon l'arrivage et
l'inspiration) mariné, huile d'olive, citron, pousses d'épinard
légèrement poêlées, copeaux de caciocavallo siciliano

l pipiruni ca ricuotta — 14 ~
Poivrons rouges et jaunes confits maison,
ricotta fraîche de Sicile, huile d'olive et basilic frais

Affettati misti siciliani — 19 ~ *1 pers.* / 36 ~ *2 pers.*
Plateau de charcuterie de cochon noir de Sicile (dei Nebrodi)
accompagné d'artichauts, olives et tranche de focaccia maison

A' bedda Bruschetta — 12 ~
Bruschetta préparée avec de la focaccia maison,
dés de tomates fraîches, ricotta fraîche, basilic frais,
caciocavallo râpé et huile d'olive de Sicile.

U Pumaruoru e a Mozzarella ri zia' Maria — 18 ~
Mozzarella di bufala et tomates de Pachino, basilic frais
et huile d'olive de Sicile
Con Prosciutto dei Nebrodi + 5 ~

Le Gratinate à Partager

U'Gnoccu cu Formaggiu — 38 ~ *2 pers.*
Gnocchi frais à la crème de gorgonzola, tomates concassées, caciocavallo râpé et gratinés au four

Gnocco cu Pumaruoru — 36 ~ *2 pers.*
Gnocchi frais préparés avec un coulis de tomate fait maison, basilic, mozzarella fior di latte et gratinés au four.

Pastificio FAELLA

Toutes nos pâtes sont fabriquées artisanalement à Gragnano par le Pastificio Faella

Toutes nos pâtes fraîches sont préparées par la Maison Cavameo

Maison CAVAMEO

LA PASTA

Agghia e Uoghiu — 19 ~
Linguinette à l'ail rose, huile d'olive, persil plat et carpaccio de champignons bruns

Spaghettu Friscu cu 'pumaruoru — 22 ~
Pâtes fraîches à la sauce tomate maison préparée comme la Nonna Pina, basilic frais et ricotta fraîche de Sicile

A pasta cu Vruocculu — 24 ~
Pâtes au chou-fleur de la Mamma Lina, pignons de pin, raisins secs, chapelure maison et râpé de caciocavallo

Sosizza e funci — 26 ~
Pâtes à la saucisse de papa Salvatore, avec champignons bruns, persil plat, huile d'olive, dés de tomates fraîches et râpé de caciocavallo

A Sicilia na vucca — 22 ~
Pâtes avec Guanciale (joue de cochon noir dei Nebrodi), tomates concassées, ail rose, persil plat, artichauts poivrade et râpé de caciocavallo

A Lasagna chi milinciani — 24 ~
Mille-feuille de lasagnes avec aubergines rondes de Sicile, coulis de tomates, béchamel préparés maison, basilic frais, caciocavallo, gratiné au four

RECETTE SICILIENNE

PASTA A TAIANU

par Giuseppe Messina

La pasta a taianu est le plat de ma ville d'origine, Cefalù, en Sicile. Traditionnellement, on déguste ce plat pour la Saint-Salvatore – Saint-Sauveur est le patron de notre cathédrale – au mois d'août. Ma tante a une recette exceptionnelle, que je vous donne ici. Un petit conseil : préparez ce plat la veille car il est encore meilleur le lendemain de sa cuisson.

Lavez et coupez les aubergines en tranches. Faites-les frire quelques minutes dans une poêle généreusement tapissée d'huile d'olive. Réservez les tranches d'aubergine frites sur une assiette recouverte de papier absorbant. Coupez la viande en gros morceaux. Faites colorer quelques minutes avec les morceaux dans une cocotte avec de l'huile d'olive et de l'ail entier, puis déglacez avec le vin blanc. Laissez évaporer l'alcool at ajoutez 20 cl d'eau. Laissez mijoter quelques minutes supplémentaires puis ajouter le coulis de tomates et 3 feuilles de basilic.

Laissez mijoter à feu doux et à couvert pendant 3 heures. Vérifiez la cuisson de temps en temps et n'hésitez pas à ajouter un peu d'eau si besoin. Lorsque la viande est cuite, sortez-la de la cocotte, laissez-la refroidir, puis effilochez-la à la main pour obtenir de longs filaments de joue de bœuf. Coupez les aubergines en petits morceaux.

Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée. Une fois qu'elles sont al dente, égouttez-les et versez-les dans la cocotte de sauce. Ajoutez les filaments de bœuf, les morceaux d'aubergines, les 3 autres feuilles de basilic, puis le pecorino. Mélangez. Laissez cuire à couvert et à feu doux pendant 5 minutes. Au moment de servir, saupoudrez chaque assiette d'un peu de pecorino râpé.

Temps de préparation : 40 min
Temps de cuisson : 3h15

Pour 4 personnes

480 g de penne ou maccheroni
1,5 l de coulis de tomates
2 aubergines rondes de Sicile
300 g de joue de bœuf
15 cl de vin blanc sec
100 g de pecorino râpé + pour servir
huile d'olive
sel - poivre
20 cl d'eau
2 gousses d'ail
6 feuilles de basilic

Retrouvez toutes les recettes de la famille Messina dans mon livre "La cuisine Italienne" éditions Gründ

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

LE CARNI *~ Origine : France ~*

Cotoletta ri pollo — 24 ~
Filet de poulet fermier préparé comme une milanaise, farcie de mozzarella et caciocavallo sicilien, basilic frais, poivrons et oignons rouge confit maison, et légèrement frit et gratiné au four

U vitieddù *~ pour 2 pers.* — 36 ~ *par pers.*
Belle côte de veau (850 g), marinée à l'huile d'olive de Sicile, au romarin et à l'origan frais, grillée et servie avec la fameuse sauce de la famille Messina

A custata ri carni *~ pour 2 pers.* — 39 ~ *par pers.*
La pièce maîtresse : T-bone steak (1,1 kg) mariné à l'huile d'olive de Sicile, au romarin et à l'origan frais, grillé et servi avec la fameuse sauce de la famille Messina

A Sosizza — 28 ~
Saucisse artisanale aromatisée aux graines de fenouil sauvage, poivre noir, grillée au romarin.
Recette de papa Salvatore !

Traverse di Vitello — 32 ~
Travers de veau (450 g) marinés à l'huile d'olive de Sicile, ail rose, tomates concassées, romarin et origan frais et gratinés au four

*Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes au four préparés **alla siciliana !** (pommes de terre, poivrons, courgettes, ail, tomates concassées, basilic frais et origan)*

PEPPE POLLO

À déguster sur place ou à emporter

Savoureux coquelet jaune, préparé selon la véritable recette di Papa Salvatore et accompagné de ses légumes au four alla siciliana.

Coquelet entier (850g) pour 2 pers. — 32 ~

A SOSIZZA RI PAPA

En toute modestie, mon papa Salvatore prépare la meilleure saucisse au fenouil du monde ! Relevée d'un mélange d'épices et d'aromates dont il a le secret, c'est l'incontournable des barbecues de la famille Messina !

IL PESCE DEL GIORNO

Le poisson du jour à l'ardoise, selon l'arrivage et l'inspiration !

I NOSTRI FORMAGGI SICILIANI

Assiette de fromages siciliens à partager pour 2 pers. — 22 ~

- Ricotta salée du Parc des Madonies
- Tomme Lumia en feuille de citronnier
- Talé au lait de Girgentana
- Ficu au lait de chèvre Girgentana
- Ricotta al forno

DOLCI

A Ricuotta e Pira — 14 ~ *2 pers*
Mousse de ricotta di bufala et morceaux de poires poêlées au sucre, noisettes de Sicile et amaretti concassés

Tiramisu della casa — 18 ~ *2 pers*
Gâteau au mascarpone préparé maison, avec biscuit trempé dans le café, subtilement arômatisé à l'amaretto (liqueur d'amande) et saupoudré de cacao

A' Frutta frisca — 9 ~
Fruits frais selon la saison

A' Crustata — 10 ~
La crostata (tarte) de mon enfance...

A' Torta r'aranci Siciliani — 9 ~
Le gâteau à l'orange de mamma Lina et sa mousse de ricotta di bufala

A' torta ri Nucidda — 10 ~
La tarte à la noisette della carissima Armanda (sans farine)

U babà — 10 ~
Le véritable baba
Presque tous les jours !

U Gelatù ri Cristina
Les glaces de Cristina, véritables glaces artisanales sans conservateur, ni colorant
1 boule 4 ~
2 boules 8 ~
3 boules 12 ~

DOLCI DI MAMMA

Pas de dimanche sans une douceur ! Chaque semaine, les enfants se régalent des dolci de ma Mamma Lina.

A Pane e Olio, comme à la maison, les tartes et gâteaux sont préparés pour vous par ma Mamma.

Prix nets TTC, service compris - Produits allergènes sur simple demande

Au fil des saisons, le chef vous fera déguster différentes spécialités siciliennes, comme...

Panelle e crocche
Galettes de farine de pois chiche et croquettes de pommes de terre

Arancine
Boulettes de riz farcies

Crocche di patate alla siciliana
Croquettes de pommes de terre

Zuppa di lenticchie della nonna
Soupe de lentilles

Carciofi ripieni e peperoni ripieni
Artichauts et poivrons farcis

Insalata di arance e acciughe
Salade d'oranges et anchois

Spezzatino di carne con patate ~ *sur commande*
Ragoût de viande et pommes de terre

PANE FATTO IN CASA

Notre pain est fait maison !

EPICERIE FINE

Les saveurs siciliennes de Pane e Olio à emporter !

Nos Huiles d'olive extra vierges :

Mortillaro (bio)

Turrisi (bio)

Biceno
Biancolilla, Cerasuola, Noccellara

et aussi...

Artichauts marinés

Olives noires

Filets d'anchois marinés

Sauce tomate Pane e Olio

Retrouvez toute la générosité de la cuisine de Giuseppe Messina chez...

Non Solo Cucina
Gastronomie Sicilienne

135, rue du Ranelagh
75016 Paris

Tél : 01 45 27 99 93
contact@nonsolo.fr

www.non-solo-cucina.fr

Non Solo Pizze
Ristorante Sicilien
Pizzeria

5, rue Mesnil
75016 Paris

Tél : 01 47 04 69 03
pizze@nonsolo.fr

www.non-solo-pizze.fr

Giuseppe Messina est tombé enfant dans la marmite à pasta. Originaire de Cefalù, une chic station balnéaire du nord de la Sicile, proche de Palerme, il assume le cliché du bambino toujours fourré en cuisine dans les jupes de sa nonna (grand-mère). Le souvenir dominical des bucatini aux sardines ou du spezzatino alla siciliana (une sorte de bœuf bourguignon à l'italienne) est ancré dans sa mémoire lorsqu'il débarque à Paris à l'âge de 18 ans, en 1998, pour rejoindre son frère Ignazio, cuisinier.

En 2000, ils ouvrent ensemble leur première trattoria, Les Amis des Messina. Puis Giuseppe passe de la salle à l'office et, en 2009, il s'installe seul, rue du Ranelagh, dans le XVIe arrondissement, à l'enseigne de Non Solo Cucina. En 2013, il crée également Non Solo Pizze, paradis des amateurs de véritable pizza italienne.

Mars 2023