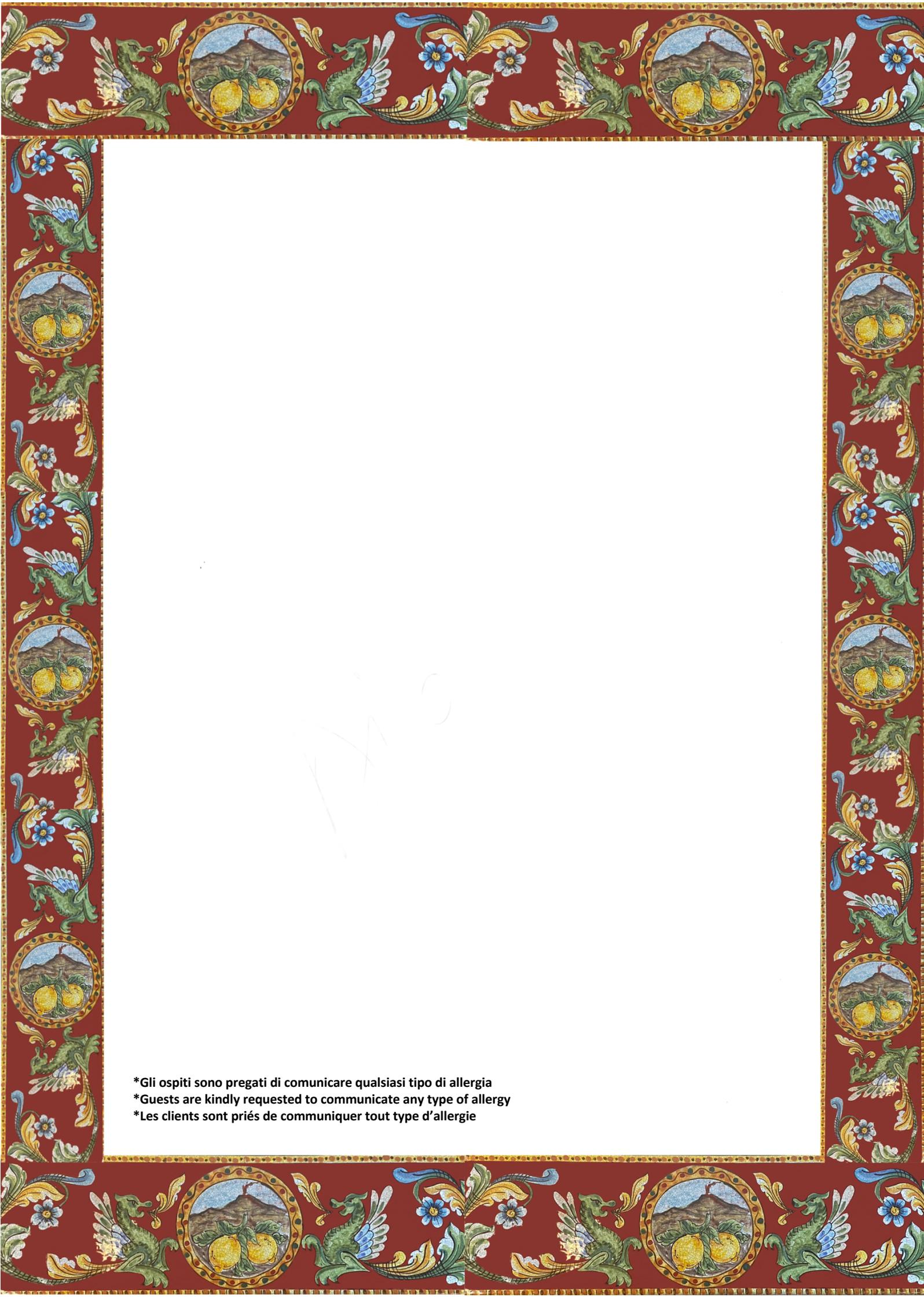


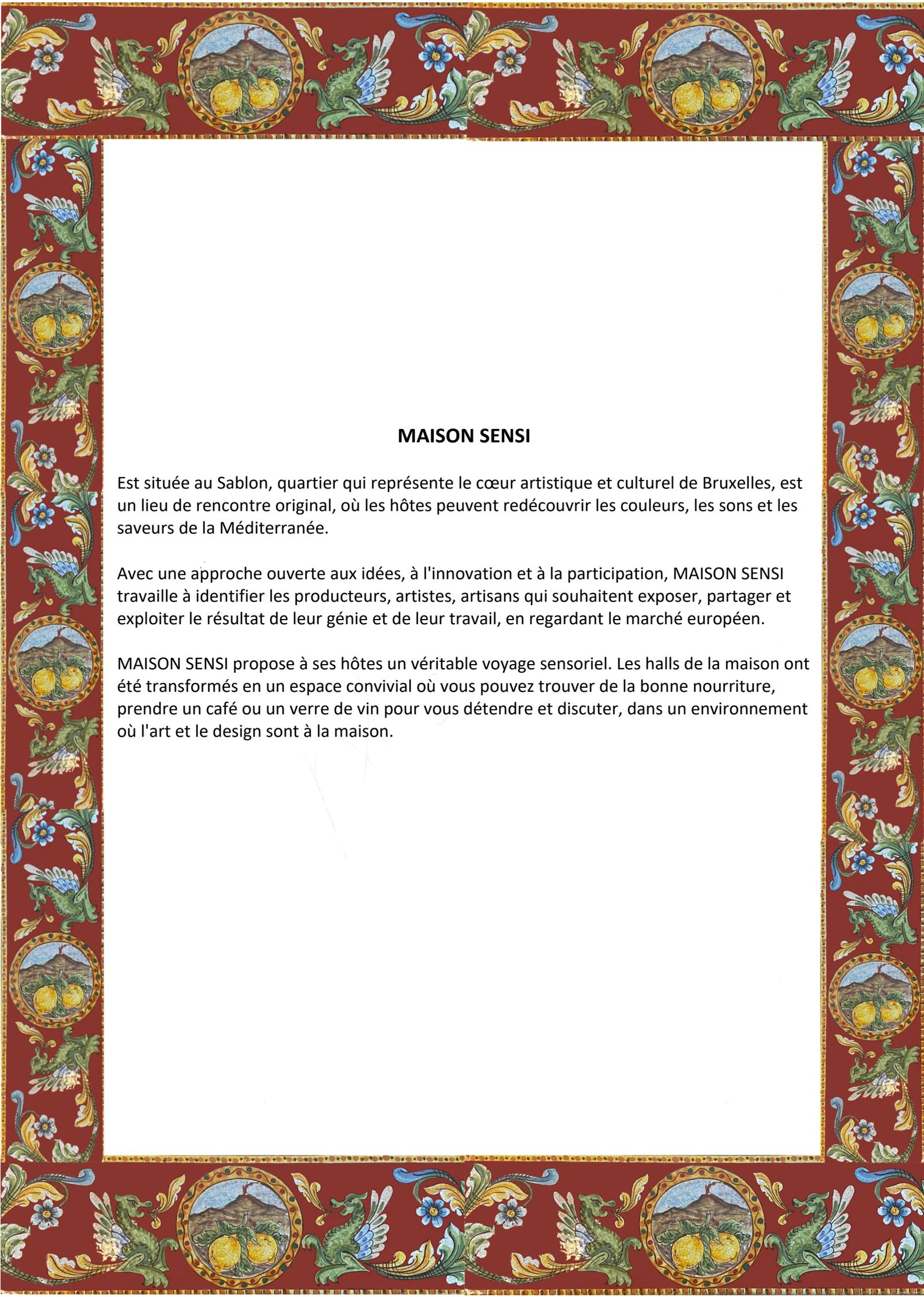
*“La Sicilia  
Fuori  
dalla Sicilia”*



*By Valentina Laudonia*



**\*Gli ospiti sono pregati di comunicare qualsiasi tipo di allergia**  
**\*Guests are kindly requested to communicate any type of allergy**  
**\*Les clients sont priés de communiquer tout type d'allergie**



## MAISON SENSI

Est située au Sablon, quartier qui représente le cœur artistique et culturel de Bruxelles, est un lieu de rencontre original, où les hôtes peuvent redécouvrir les couleurs, les sons et les saveurs de la Méditerranée.

Avec une approche ouverte aux idées, à l'innovation et à la participation, MAISON SENSI travaille à identifier les producteurs, artistes, artisans qui souhaitent exposer, partager et exploiter le résultat de leur génie et de leur travail, en regardant le marché européen.

MAISON SENSI propose à ses hôtes un véritable voyage sensoriel. Les halls de la maison ont été transformés en un espace convivial où vous pouvez trouver de la bonne nourriture, prendre un café ou un verre de vin pour vous détendre et discuter, dans un environnement où l'art et le design sont à la maison.



# ANTIPASTI

## **Parmigiana 10 €**

Aubergines frites, sauce frais de tomate, ricotta salée

## **Caponata 8 €**

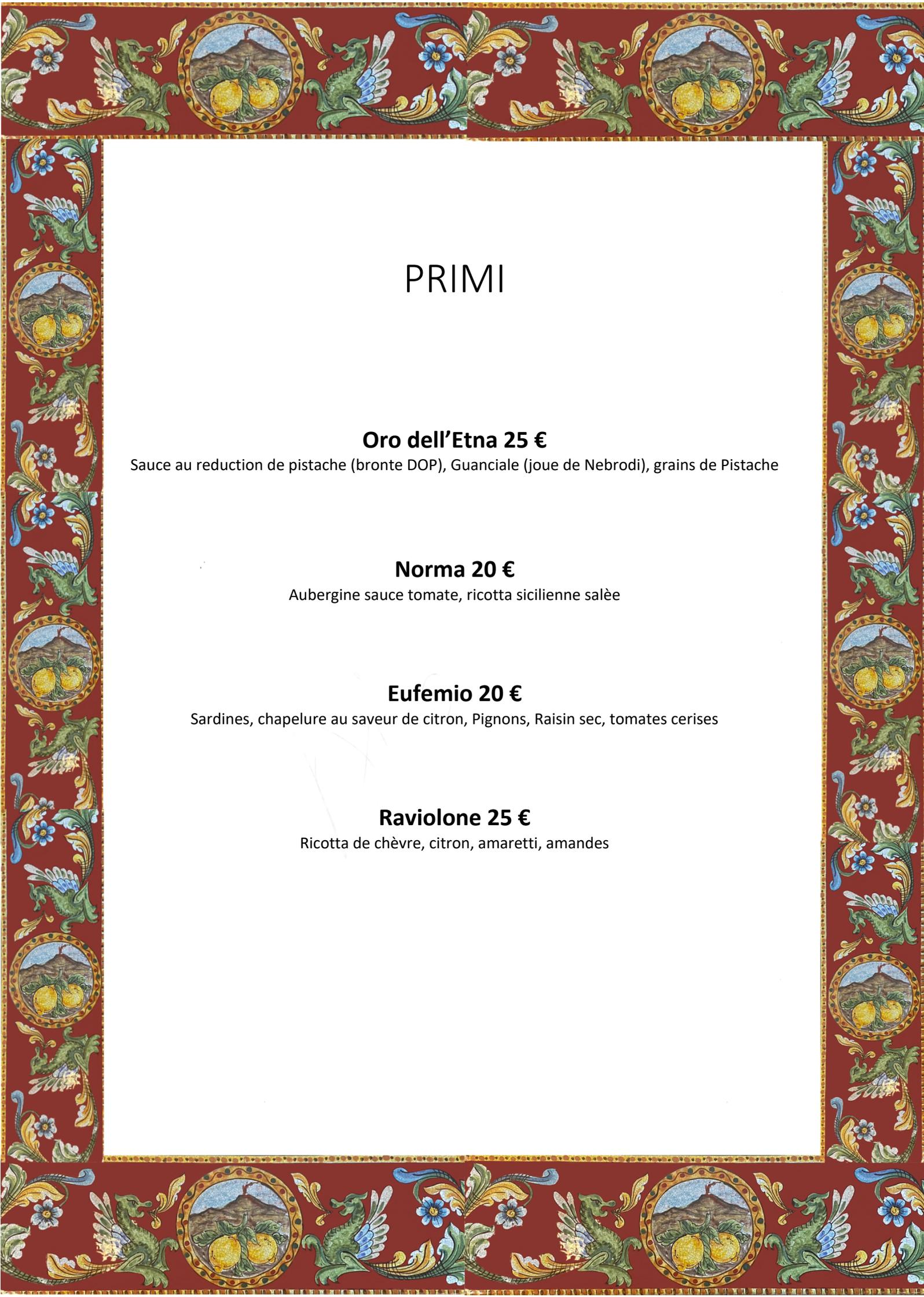
Aubergines aigres-douces avec pignons, raisins secs, des pépites de cacao amer

## **Tarta Salata 12 €**

Crème de broccoli, épinards, ricotta, courgettes jaunes, tomates, olives vertes

## **Tonno sott'olio Drago 15 €**

Salade de thon avec tomates cerises, onion rouge



# PRIMI

## **Oro dell'Etna 25 €**

Sauce au reduction de pistache (bronte DOP), Guanciaie (joue de Nebrodi), grains de Pistache

## **Norma 20 €**

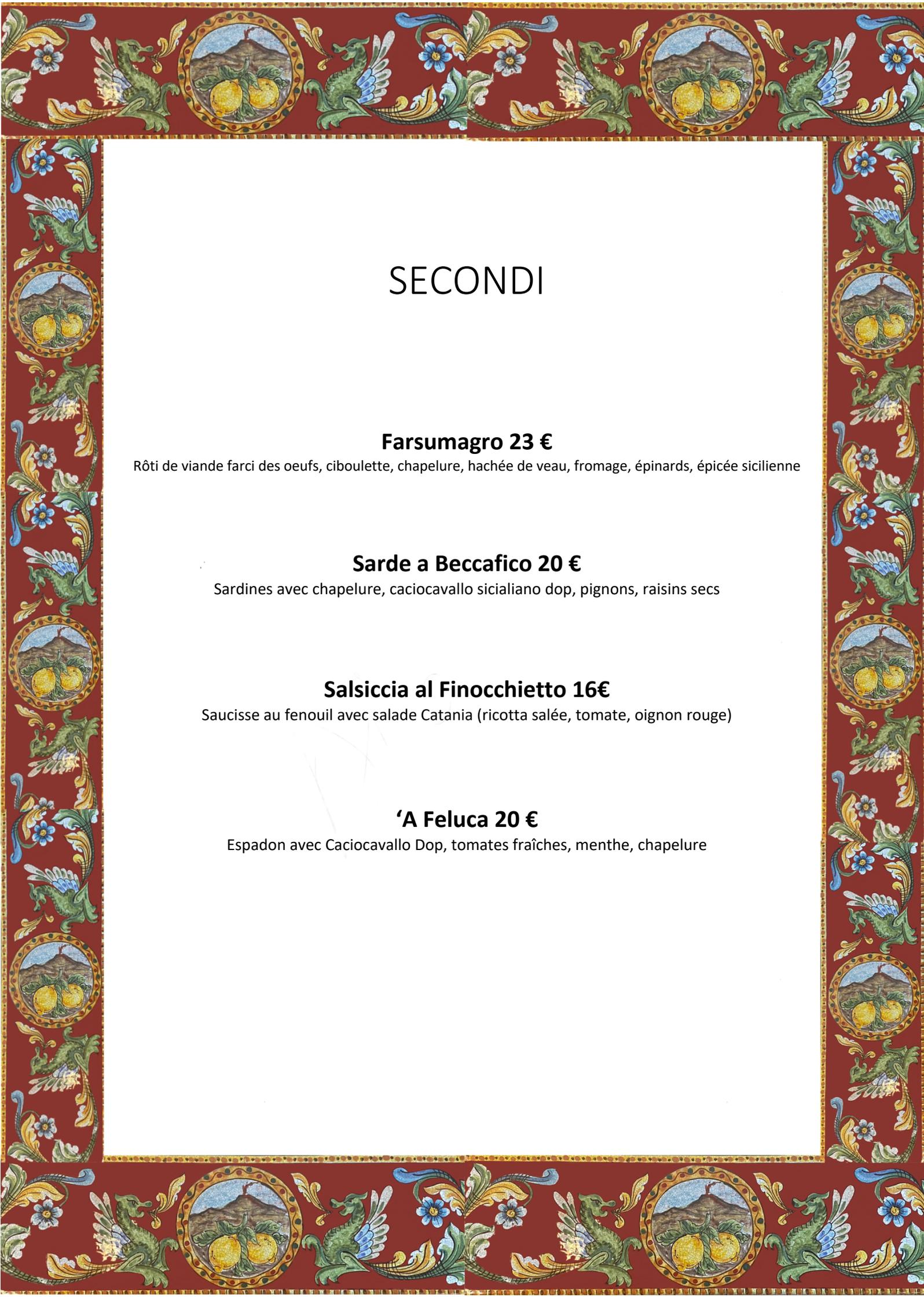
Aubergine sauce tomate, ricotta sicilienne salée

## **Eufemio 20 €**

Sardines, chapelure au saveur de citron, Pignons, Raisin sec, tomates cerises

## **Raviolone 25 €**

Ricotta de chèvre, citron, amaretti, amandes



## SECONDI

### **Farsumagro 23 €**

Rôti de viande farci des oeufs, ciboulette, chapelure, hachée de veau, fromage, épinards, épice sicilienne

### **Sarde a Beccafico 20 €**

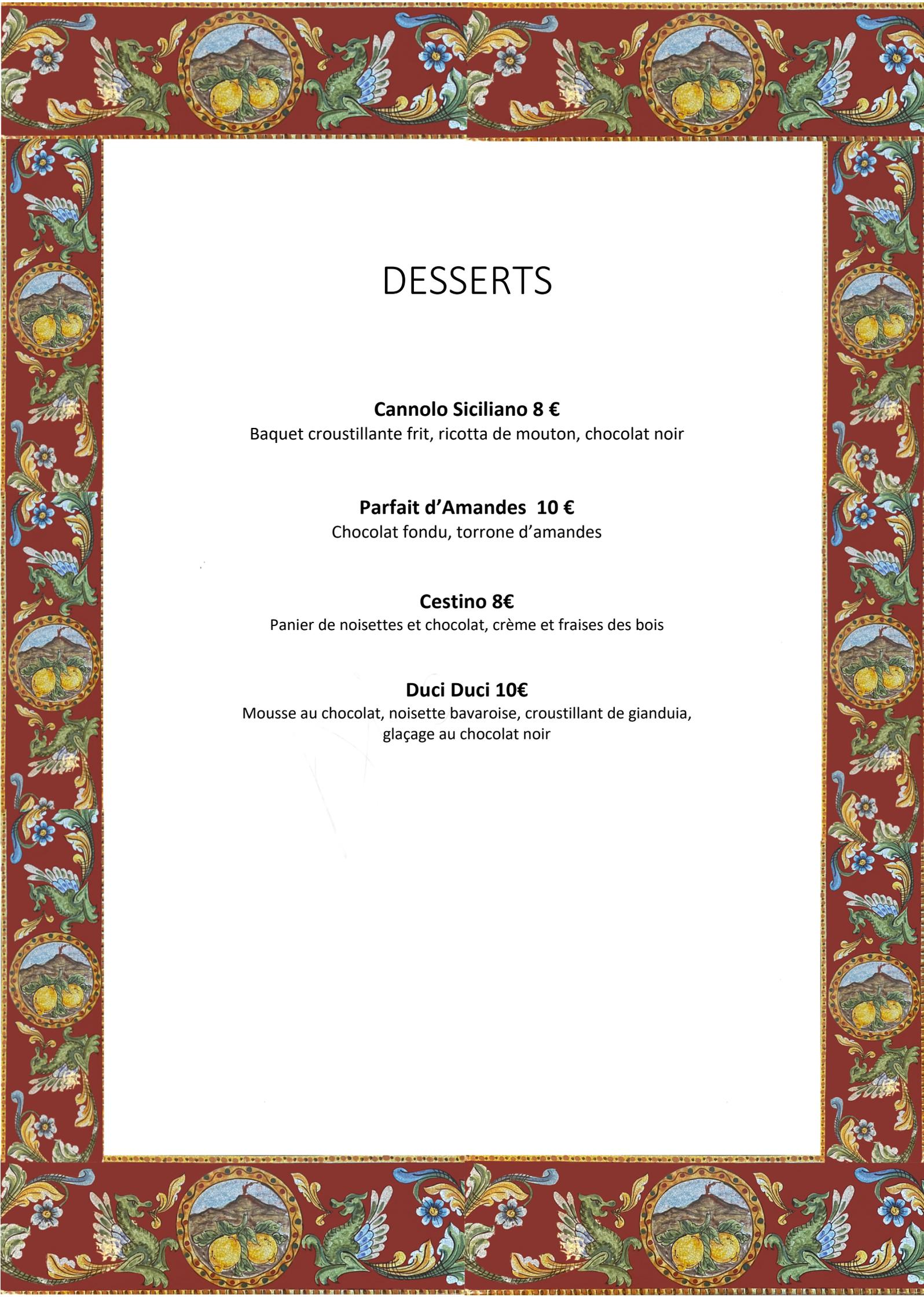
Sardines avec chapelure, caciocavallo siciliano dop, pignons, raisins secs

### **Salsiccia al Finocchietto 16€**

Saucisse au fenouil avec salade Catania (ricotta salée, tomate, oignon rouge)

### **'A Feluca 20 €**

Espadon avec Caciocavallo Dop, tomates fraîches, menthe, chapelure



# DESSERTS

## **Cannolo Siciliano 8 €**

Baquet croustillante frit, ricotta de mouton, chocolat noir

## **Parfait d'Amandes 10 €**

Chocolat fondu, torrone d'amandes

## **Cestino 8€**

Panier de noisettes et chocolat, crème et fraises des bois

## **Duci Duci 10€**

Mousse au chocolat, noisette bavaroise, croustillant de giandua,  
glaçage au chocolat noir



**MAISON SENSI**  
*La Sicilia Fuori dalla Sicilia*  
Rue de la Regence 13 1000 Bruxelles  
[sensibruxelles@gmail.com](mailto:sensibruxelles@gmail.com)  
0032(0)25022521