

CHEF MENU

Entrées

Carpaccio de liche avec mayonnaise,
amandes et fruit de la passion 20

Viande bouillie:
saucisson bouilli avec lentilles, chapon
avec sauce verte, et bouilli de bœuf avec
salade de grenade 18

Premiers plats

Pâtes tricolore:
vert avec épinards, sauce pistou basilic et
tartare de langoustines
blanc avec stracciatella burrata et tartare
de crevettes
rouge avec betteraves, tomates et tartare
de coquilles Saint-Jacques 19

Plats principaux

Morue frite avec salade rouge de Treviso,
artichauts et chicorée 18

Cotelettes d' agneau aux amandes avec
topinambur purée, artichauts grillés et
sauce au Cynar 23

MENU

Entrées

Saumon mariné à l' aigre-doux et son tempura de courgettes € 10

Brandade de morue accompagnée de polenta de Sponcio et lard € 12

Mozzarella de buffle avec tomates et jambon cru € 12

Sauté de moules et palourdes, tomates-cerise et pain grillé € 12

Tartare de thon aux légumes croquants et gingembre stracciatella burrata € 21

Variation de poissons selon l' humeur du chef € 19

Variation de charcuteries et fromages € 15

Variation de fromages € 12

Tartare de boeuf et son rösti de pommes de terre et chèvre € 18

Premiers plats

Sedanini à l'amatriciana de crevettes roses € 15

Tagliolini noir aux fruits de mer, sauce pistou basilic ,
sauce de tomates et amandes € 16

Gnocchi de pommes de terre à l' orange, ragoût de
canard sur lit d' épinards € 10

Spaghetti à la carbonara de fruits des mer € 15

Spaghetti fraîches maison tiède à la ricotta avec
du thym sur tartare de boeuf assaisonné, olives et
tomates € 16

Raviolis fourrés à la ricotta avec sauce pistou basilic
noix, raisins secs et noix de pin € 12

Orge perlée et seiches sauce noire au safran
€ 12

Spaghetti aux palourdes € 12

Spaghetti alla carbonara € 10

Premier plat de saison à partir de € 8 à 12

Plats principaux

Poisson de mer et la récolte du jour € 26

Bar accompagnée de pommes de terre € 18

Cuisse de canard avec purée de saison et
chips violettes (frites) € 17

Dorade en ragoût de tomates, pommes de terre,
câpres et olives € 16

Cochon de lait confit à la pomme verte
et sa purée de saison € 15

Filet de boeuf lardé accompagné de légumes
de saison € 20

Emincé de boeuf couvert de roquette et
de copeaux de parmesan € 16

Emincé de blanc de poulet accompagné
de légumes de saison et sauce moutarde € 12

Friture de calamars et crevettes assorties
de beignets de légumes € 18

Escalope de poulet accompagnée de pommes
de terre frites € 12

Sandwiches

Classique: pain blanc, fromage, bacon, oeufs, tomate,
laitue

€ 9

Vert: pain complet, fromage, courgette,
aubergine, poivron, tomate

€ 9

Light : pain complet, saumon mariné, roquette,
chèvre frais

€ 9

Hiver: pain blanc, jambon cuit, champignon,
parmesan, salade rouge

€ 9,5

Club mediterraneo: pain complet, blanc de poulet
tomates, olives, salade, fromage

€ 9,5

Salades

*... qui mieux que vous peut composer votre assiette...
Invente ta salade grâce aux ingrédients suivants:*

Legumes

Salade
Roquette
Salade rouge
Olives
Carottes
Tomates
Pommes de terre
Légumes grillés
Légumes vapeur

Poissons

Poulpe
Crevettes
Thon rouge mariné
Saumon mariné

Fromages

Mozzarella de bufflonne
Parmesan
Chèvre frais
Pecorino di Pienza

Charcuterie

Jambon cuit
Jambon cru San Daniele
Speck Jambon fumé
Dinde

*Un ingrédient de chaque groupe
Chaque ingrédient supplémentaire*

€ 9
€ 1,50