

Entrées

Tartare d' ombrine avec pommes, fraises, mayonnaise à la menthe et sauce guacamole	22
Tartare de cerfs , sauce de basilic, framboises et croquant aux noix	22

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
Raviolis de ricotta et oeuf de caille à la sauce des asperges et "agretti" herbe sauvage	18

Plats principaux

Morue frite avec purée de petits pois, asperges et melon	18
Cotelettes d' agneau aux amandes avec topinambur purée, artichauts grillés et sauce au Cynar	23

Entrées

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

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

Mozzarelle 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 et poivron	€ 9
Light : pain complet, saumon mariné, roquette, chèvre frais	€ 9
Été: pain blanc, jambon cuit, burrata, tomates et courgette	€ 9,5
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:*

Légumes

Salade

Roquette

Salade rouge

Olives

Carottes

Tomates

Pommes de terre

Légumes grilles

Légumes vapeur

Fromages

Mozzarella de bufflonne

Parmesan

Chèvre frais

Pecorino di Pienza

Charcuterie

Jambon cuit

Jambon cru San Daniele

Speck Jambon fumé

Dinde

Poissons

Poulpe

Crevettes

Thon rouge mariné

Saumon mariné

Un ingrédient de chaque groupe € 9

Chaque ingrédient supplémentaire

€ 1,50

