

CHEF MENU

Entrées

Tartare d' ombrine avec grenade et
mayonnaise au basilic 22

Viande bouillie avec les sauce 18

Premiers plats

Spaghetti fraîches avec tartare du
saumon sauvage, pousses de navet et
bottarga 20

Raviolis farcis de foies de poulet avec
sauce de poireaux, cèpes et poudre de
cacao 18

Plats principaux

Rougets :
frit, farcis et sur le gril,
avec salade fraiche de saison et cèpes 20

Cotelettes d' agneau aux pistaches avec
Haricots verts lardé, purée de potiron et
sauce au Marsala 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 straciatella 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

