

## **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 grill, 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 € 12

Brandade de morue accompagnée de polenta de Sponcio et lard € 13

Mozzarella de buffle avec tomates et jambon cru € 12

Sauté de moules et palourdes, tomates-cerise et pain grillé € 13

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

Variation de poissons selon l' humeur du chef € 22

Variation de charcuteries et fromages € 15

Variation de fromages € 12

Tartare de boeuf et son rösti de pommes de terre et chèvre € 20

## **Premiers plats**

Sedanini à l'amatriciana de crevettes roses  
€ 16

Tagliolini noir aux fruits de mer,  
sauce pistou basilic , sauce de tomates et  
amandes  
€ 18

Gnocchi de pommes de terre à l' orange,  
ragoût de canard sur lit d' épinards  
€ 12

Spaghetti à la carbonara de fruits des mer  
€ 16

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  
et sauce de parmesan  
€ 14

Spaghetti aux palourdes  
€ 12

Spaghetti alla carbonara  
€ 10

Premier plat de saison  
à partir de € 8 à 15

## Plats principaux

Poisson de mer et la récolte du jour € 26

Bar accompagnée de pommes de terre € 19

Cuisse de canard avec purée de saison et  
chips violettes (frites) € 18

Dorade en ragoût de tomates,  
pommes de terre, câpres et olives € 18

Cochon de lait confit à la pomme verte  
et sa purée de saison € 16

Filet de boeuf lardé accompagné  
de légumes de saison € 20

Emincé de boeuf couvert de roquette et  
de copeaux de parmesan € 18

Emincé de blanc de poulet accompagné  
de légumes de saison et sauce moutarde € 13

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

Escalope de poulet accompagnée  
de pommes de terre frites € 13

## **Sandwiches**

Classique: pain blanc, fromage, bacon, oeufs,  
tomate, laitue € 9,5

Vert: pain complet, fromage, courgette,  
aubergine et poivron € 9,5

Light : pain complet, saumon mariné, roquette,  
chèvre frais € 9,5

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 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*

€ 10

*Chaque ingrédient supplémentaire*

€ 1,50

Service 12%

