

MENU' DELLO CHEF

Entrées

Tartare d'espadon, poutargue,
fruits des bois et yaourt

22

Carpaccio de poitrine d' oie fumée,
chou tricolore et menthe

20

Premiers plats

Ravioli fourrés á la brandade de morue,
sauce brocoli, fraises et poudre
de café

18

Gnocchi à la citrouille et son
ragoût de chevreuil, ricotta fumée

16

Plats principaux

Filet de turbot au safran,
salade de Trévisé et châtaignes

22

Ragoût de lièvre au genièvre accompagné
d' un bouquet de légumes et cacao

20

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 straciatella 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 € 10 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

Fromages

Mozzarella de bufflonne
Parmesan
Chèvre frais
Pecorino di Pienza

Poissons

Poulpe
Crevettes
Thon rouge mariné
Saumon mariné

Charcuterie

Jambon cuit
Jambon cru San Daniele
Speck Jambon fumé
Dinde

<i>Un ingrédient de chaque groupe</i>	€ 10
<i>Chaque ingrédient supplémentaire</i>	€ 1,50

