



Entrées

Carpaccio de bar au citron vert	€ 17,00
Assortiment d'entrées de la mer	€ 19,00
Poêlée de moules et palourdes	€ 15,00
Crevettes schie avec polenta crémeuse	€ 16,00
Saumon mariné aux agrumes avec stracciatella	€ 15,00
Coquilles Saint-Jacques au four	€ 18,00
Bresaola de Black Angus avec roquette et grana	€ 17,00
Jambon de Parme AOP avec melon	€ 17,00
Burrata des Pouilles avec tomates cerises, olives taggiasche	€ 15,00
Assortiment de charcuteries et fromages	€ 20,00
Jardin de légumes sur houmous de pois chiches	€ 15,00

Potages

Minestrone de légumes	€ 15,00
Soupe de poisson avec croûtons	€ 18,00

Premiers Plats

Ravioles de ricotta et épinards au mascarpone et à la truffe	€ 19,00
Gnocchis maison aux quatre fromages	€ 19,00
Lasagnes à la bolognaise	€ 18,00
Macaronis au pesto	€ 17,00
Spaghettis aux palourdes	€ 19,00
Spaghettis à l'encre de seiche	€ 18,00
Tagliatelles à la daurade, orange et d'éclats de pistaches	€ 19,00
Tagliatelles à la busara	€ 25,00
Paccheri aux fruits de mer	€ 24,00
Risotto au safran, coquilles Saint-Jacques et carpaccio de crevettes rouges (minimum deux personnes)	p.p. € 28,00

Plats Principaux

Tagliata de rosbif avec roquette et grana	€ 23,00
Côtelettes d'agneau grillées	€ 25,00
Blanc de poulet à la crème et aux champignons	€ 22,00
Foie de veau à la vénitienne avec polenta	€ 21,00
Filet de bœuf au poivre vert	€ 35,00
Seiches à l'encre avec polenta	€ 19,00
Saumon cuit à basse température sur crème de petits pois	€ 19,00
Calamars frits avec polenta	€ 19,00
*Friture mixte de la mer	€ 28,00
Poissons grillés assortis	€ 29,00
Filet de turbot en croûte de pommes de terre	€ 28,00
Poisson du jour (au four, grillé, au sel)	€ 11,00 x100g

Accompagnements

Salade composée	€ 7,00
Frites	€ 7,00
Pommes de terre au four	€ 7,00
Légumes de saison grillés	€ 7,00
Épinards au beurre ou au naturel	€ 7,00