

Entrées

Crevettes et fleurs de courgette croustillantes 16 euro

sauce sweet chilli et yaourt maigre

1-2-3-7-15

Poulpe à la plancha 18 euro

purée de fèves sèches, poivrons frits et salade catalane

4-12-15

Giardiniera de mer 18 euro

poulpe, seiche, crevettes et moules, giardiniera maison

4-9-13

Impepata de moules 14 euro

moules locales, poivre noir, sauce tomate et persil

13-14

Tartare de bœuf piémontais 18 euro

houmous de pois chiches, popcorn et giardiniera maison

9-11

Flan de carottes et pois chiches 14 euro

betterave à la menthe et gingembre, sauce miso et crumble de tofu

6

Saint-Jacques poêlées "Parfum d'Orient" 16 euro

vinaigrette au gingembre et relish de tomates fraîches

4-13-15

Burratina et panzanella de frisella 14 euro

anchois de la mer Cantabrique, olives, câpres et tomates datterini au basilic

1-4-7-9

"Chaque jour, nous proposons du poisson frais sélectionné selon les arrivages du marché. Choisissez la cuisson que vous préférez, grillée ou au four, et demandez à notre personnel les suggestions du jour".

Plats

Tagliolini allo scoglio 20 euro

mollusques, crustacés et moules dans une sauce rouge de crevettes mante

1-2-3-4-9-13-15

Risotto Adriatique 20 euro

avec mollusques

1-2-4

Cappelletti tricolore 16 euro

au beurre à la ciboulette, concassé de tomates, roquette et amandes grillées

1-3-7-8

Paccheri del Terrone 16 euro

sauce tomate datterini, olives, aubergines frites, cacioricotta et 'nduja

1-7-9

Friture mixte de poissons, petits poissons et légumes 22 euro

calamars, crevettes, gambas, sardines, calamaretti, courgettes et carottes

1-4-13-15

Poisson gratiné 25 euro

sélection de poissons, crustacés et mollusques avec chapelure aux herbes aromatiques

1-2-4-13-15

Filet de bœuf grillé 28 euro

Avec pommes de terre rôties, épinards fondus et sauce au vin rouge

7-14-15

Parmigiana d'été 16 euro

morceaux de mozzarella, tomates datterini, copeaux de Grana Padano et roquette

7