

Le menu à la carte

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf* avec copeaux de Grana et jeunes pousses, sauce au poivre vert ⁶⁻⁷	€ 20,00
Seiche* grillée, gaspacho de tomate ⁴⁻⁹	€ 20,00
Grande bruschetta avec tartare de tomate, œuf bio à 62°, câpres et olives ⁷⁻³	€ 18,00
Notre aubergine* (aubergine frite, tomate confite, burrata et basilic) ¹⁻³⁻⁷	€ 19,00
Carpaccio de gambas* de Sicile, pêche, amande et gingembre ²⁻⁸	€ 23,00
Tartare de sériole* en ceviche d'agrumes et leche de tigre ⁴	€ 24,00
Salade de la mer* avec légumes croquants et émulsion de sauce verte ³⁻⁴⁻¹⁴	€ 21,00

PREMIERS COURS

Boutons intégraux* farcis de stracciatella et pistaches avec crustacés* crus et citron vert ¹⁻²⁻⁷⁻⁸	€ 22,00
Spaghettoni au homard (minimum pour deux personnes) ¹⁻²	€ 22,00
Spaghetti aux palourdes et praires* ¹⁻¹⁴	€ 22,00
Taglierini frais* aux fruits de mer* ¹⁻²⁻¹⁴	€ 21,00
Gnocchis* de pommes de terre avec rouget*, joue de porc et truffe noire* ¹⁻⁴	€ 20,00
Trofie au pesto* ¹	€ 18,00

DEUXIÈME COURS DE POISSONS

Morue* cuite à 62°, prescinsêua, pesto* et noisettes ⁴⁻⁷⁻⁸	€ 21,00
Grillade mixte royale de poisson* ²⁻⁴⁻¹⁴	€ 28,00
Tranche de poisson* pêché en Méditerranée, rôti avec caponata ⁴	€ 25,00
Langouste* 350/400 g à la catalane (mangue, avocat, oignon nouveau et tomate cœur de bœuf) ¹⁴	€ 38,00
Rouget* frit au four, mousse de parmesan et champignons* sautés ⁴⁻⁷	€ 21,00
Friture mixte* (calamars*, poisson désarêté*, crustacés* et crudités) ¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴	€ 28,00

DEUXIÈME COURS DE VIANDE

Tagliata de Fassona* et légumes grillés	€ 23,00
Magret de canard* grillé légèrement fumé, miel de tilleul, oignons nouveaux et câpres	€ 22,00
Joue de bœuf* aux champignons et pommes de terre	€ 22,00
Filet de veau* grillé avec ratatouille d'été ⁹	€ 24,00

LÉGUMES ET FROMAGE

Les fromages assortis avec nos confitures ¹⁻⁷	€ 18,00
(Montebore, toma di pecora di Entracque, Nocciolino, Toma Blues)	
La giardiniera de Morgan (Fruits et légumes) avec croissant à l'anchois * ¹⁻⁴⁻⁷	€ 10,00
Légumes cuit à la vapeur avec huile EVO	€ 9,00
Légumes grillés	€ 9,00
Salade mixte avec pinzimonio au lime	€ 9,00
Salade de fregola avec légumes croquants ¹	€ 14,00
Mozzarella de bufala et tomates variées ⁷	€ 14,00

*Le menu est le résultat de l'expérience et de l'expérimentation
du chef exécutif Luca Collami et le sous-chef Anil Prasad*

() produit ou matière première congelé à l'origine ou congelé sur place (par refroidissement rapide à température)
en respectant les procédures d'autocontrôle conformément au Règlement (CE) 852/2004.*

*"Les produits de la pêche destinés à être consommés crus ont été soumis à un traitement thermique à des fins
d'assainissement sanitaire, en respectant les dispositions du Règlement (CE) 853/2004 Annexe III, section VIII, chapitre
3, lettre d"*