



POISSON CRU

Couvert 5€

Vista Mare 2, 4, 6, 9, 11, 14

€20,00

Degustation de:

- Thon Rouge avec la crème “Teriyaki”
- Saumon mariné aux Agrumes et au Gin avec Sauce à la mangue
- Crevette roses avec Citron vert et Gingembre
- Carpaccio de pêche du jour, avec oeufs de Saumon et Salicorne
- Quenelle de Crevette rouge avec Graines de Pavot et Zeste de Citron confit

SUR DEMAND

Notre Chef, pour répondre à vos désire, propose les mêmes plats commondes individuellement ou avec des ricettes différents **€16,00**

FRUITS DE MER^{2, 4, 14}

Notre sélection de produits peut varier selon la disponibilité et la saisonnalité, les prix à la pièce peuvent donc changer.

Plateau Royal Coquillages et Crustacés 1pax	€16,00
Plateau Royale Coquillages et Crustacés 2pax	€32,00
Plateau Royale Coquillages et Crustacés 3pax	€48,00
Huitre	€3,00
Noce Blanca	€3,00
Moule Poilue	€2,00
Coque	€2,00
Langoustine	€2,00
Crevettes rouge	€3,00
Nouille de calmar	€40,00 al Kg

SUR DEMANDE (selon disponibilité et saisonnalité)

Selche	€5,00
Petit pouples	€5,00
Oursin	€2,00

“Trattamento di bonifica preventive del pesce crudo con forme alle prescrizione del regolamento (CE) 853/04, al III, sez. VII cap. 3, lett. D, punto 3”

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o essere stati acquistati freschi e congelati da noi per la conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria

ENTREES CUIT

“Notre Chef est toujours à la recherche de nouvelles recettes; Chaque jour il sélectionne une dégustation de 4 veretes des entrées servies dans un seul plat, en petites dégustations”

€16,00

ALLERGÈNES

Nos entrées peuvent également être commandées individuellement

- Millefeuille de Pommes de Terre avec Jus de Boeuf et Truffe **€16,00** 3
- Seiche grillé avec crème de Navet et champignon Cardoncello **€16,00** 4, 14
- Crevettes croustillantes avec des pommes de terre aromatisées au citron et sauce aigre-douce  **€16,00** 2
- Coupelle avec Anchois de la Mer Cantabrique, Stracciatella et Tomates cerises confites **€16,00** 1, 7, 14
- Poulpe grillé, sur une base de Polenta et fondue Caciocavallo **€16,00** 7, 14
- Morue avec des Pommes de Terre gratinées au Pain Panko, crème de tomate séchée, Pesto au Basilic et Amandes grillées **€16,00** 4, 8, 13

“Trattamento di bonifica preventive del pesce crudo con forme alle prescrizione del regolamento (CE) 853/04, al III, sez. VII cap. 3, lett. D, punto 3”

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o essere stati acquistati freschi e congelati da noi per la conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria

PASTA

ALLERGENI

- | | | |
|---|---------------------|----------------|
| • Tagliolino à la Truffe Noire | €18,00 | 1, 7 |
| • Spaghettonne avec palourdes, Lotte de mer et concassé de tomates cerises | €18,00 | 1, 4, 8, 14 |
| • Riz de Réserve Canaroli avec Crevettes, Citron vert et Capres de Pantelleria | €20,00 (min. 2 pax) | 2, 8 |
| • 1/2 Pacchero avec Calamars, crevette mante et tomate cuite au four | €18,00 | 1, 2, 4, 8, 14 |
| • Raviolo farcis à la Burrata avec Bisque de Crustacés et Tartare de langoustines | €18,00 | 1, 2, 3, 4, 8 |
| • Spaghetti avec Pulpe d'Oursin | €18,00 | 1, 8, 14 |
| • Pasta avec Homarus | €30,00 (min. 2 pax) | 1, 2, 4, 8 |
| • Pasta avec Langouste | €45,00 (min. 4 pax) | 1, 2, 4, 8 |

PLAT PRINCIPAL

Vous pouvez choisir le poisson que vous preferez et les serveurs vous conseillèrent la meilleure cuisson des differents plats, selon ce que la mer nous offre tous les jours.

		ALLERGÈNES
• Entrecôte avec Pommes de terre au four	€18,00	
• Pêche du jour	€50,00 al Kg	2,4,14
• Friture de Poisson sans arêtes	€18,00	1, 2 ,4, 14
• Friture de calamars et crevettes	€16,00	1, 2, 4, 14
• Crustacés (Langoustine et Crevettes Penaeus)	€70,00 al Kg	2, 4, 14
• Homarus	€70,00 al Kg	2, 4, 14
• Langouste	€140,00 al Kg	2, 4, 14

Le coût des Plats peut varier selon le marché
vous pouvez demander des plats alternatifs non de la mer