



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

SUR DEMAND

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

Tartare de Thon €16,00

Tartare de Saumon €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

ALLERGÈNES

- | | | |
|--|---------------|----------|
| • Millefeuille de Pommes de Terre avec Silano-Fromage Fumè et Jus de Boeuf | €16,00 | 7, 8 |
| • Crevettes croustillantes avec Ricotta aromatisées au citron, Ciboulette et sauce aigre-douce  | €16,00 | 2, 7 |
| • Coupelle avec Anchois de la Mer Cantabrique, Stracciatella et Tomates cerises confites | €16,00 | 1, 4, 7 |
| • Poulpe grillé avec mousse de pommes de terre et Courgettes sautées au parfum de Menthe pouliot | €18,00 | 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 preventiva 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

- Raviolo farcis à la Burrata, tomate Datterino jaune, Speck croustillant et Stracciatella **€18,00** 1, 3, 7
- Linguine sélection Valdoro, Palourdes, Rouget et Poutargue rapée de mulet **€18,00** 1, 4, 8, 14
- Riz de Réserve Canaroli, Crevettes, Citron vert et Capres de Pantelleria **€20,00 (min. 2 pax)** 2, 4, 8
- 1/2 Pacchero avec Calamars, Crevette mante et Tomate cuite au four **€18,00** 1, 2, 4, 8, 14
- Tagliolini à l'encre de seiche, Citron vert et Tartare de Crevette rose **€18,00** 1, 2, 4, 8
- Spaghetti sélection Valdoro avec Pulpe d'Oursin **€18,00** 1, 4, 8, 14
- Pasta avec Homarus **€35,00p.p. (min. 2 pax)** 1, 2, 4, 8
- Pasta avec Langouste **€45,00p.p. (min. 4 pax)** 1, 2, 4, 8

PLAT PRINCIPAL

Vous pouvez choisir le poisson que vous préférez et les serveurs vous conseilleront la meilleure cuisson des différents 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