

## Menù a "La Carte"

### ENTRÉES

Œuf basse température avec panzanella classique (tomate, câpres et anchois) <sup>3-4</sup>	€ 16.00
Salade de fruits de mer sur purée de pommes de terre au citron <sup>2-4-14</sup>	€ 18.00
Sépia et caponatine de légumes en émulsion de basilic <sup>1-3-4-14</sup>	€ 16.00
Tartare de Fassona avec œuf, parmesan, tomates confites et oignon haché <sup>3-10</sup>	€ 18.00
Tartare de saumon mariné au pinzimonio et crème d'avocat <sup>4</sup>	€ 18.00
Caviar (10gr) et beurre salé <sup>1-3-4-7</sup>	€ 28.00
Terrine de foie gras, abricots, noisettes et pan brioches <sup>1-7-8</sup>	€ 22.00
Baudroie fumée, algues et pomme Smith <sup>4</sup>	€ 16.00
Carré d'aubergines frites, sauce aux dattes, crème de buffle et basilic <sup>1-3-7</sup>	€ 16.00

### PREMIERS COURS

Risotto aux tomates en trois consistances, mozzarella et pesto <sup>2-7</sup>	€ 18.00
Pâtes Scialatielli au ragoût d'espadon et olives taggiasche <sup>1-4</sup>	€ 16.00
Spaghetti Mancini à l'ail, huile EVO et palourdes <sup>1-14</sup>	€ 19.00
Bonbons de pommes de terre et de marjolaine dans un guazzetto de courgettes et de crustacés <sup>1-14</sup>	€ 20.00
Mezze maniche pâtes aux champignons d'aubergine, crème de truffe noire et ricotta salée <sup>1-7</sup>	€ 16.00
Fusilli Mancini pâtes avec guanciaie, moules et mousse carbonara	€ 16.00

## DEUXIÈME COURS DE POISSONS

Grillades variées <sup>2-4</sup>	€ 28.00
Tranche de bar avec un mélange de légumes croquants <sup>4</sup>	€ 24.00
Cabillaud basse température, prescinsêua, pesto et noisette <sup>4-7-8</sup>	€ 21.00
Le calamar farci <sup>4-14</sup>	€ 21.00
Frites mixtes de poisson avec légumes <sup>1-2-4</sup>	€ 25.00
Cappon Magro "Royal" <sup>2-3-4-14</sup>	€ 23.00
Homard grillé à la catalane (tomate, oignon de Tropea, avocat et mangue)( 400/600 g) <sup>2</sup>	€ 34.00
Stockfisch de Ligurie <sup>4</sup>	€ 19.00

## DEUXIÈME COURS DE VIANDE

Filet de veau aux oignons glacés	€ 24.00
Carré d'agneau au four avec sauce et mille-feuille de pommes de terre	€ 24.00
Rumpsteak aux légumes grillés	€ 22.00
Pintade glacée au beurre salé avec crème de truffe et de potiron <sup>7</sup>	€ 20.00

## DESSERT

Douce Sissy (chocolat blanc, citron et fruit de la passion) <sup>3-7</sup>	€ 9.00
Tiramisu à la crème de café anglais <sup>1-3-7</sup>	€ 9.00
Pavlova <sup>7</sup>	€ 9.00
Raspberry Cheesecake <sup>1-7</sup>	€ 9.00
Tarte tatin aux pêches avec zabaglione glacé <sup>3-1-7</sup>	€ 9.00
Crème brûlée à la vanille avec glace à la crème <sup>3-7</sup>	€ 9.00
Fruits en tranches	€ 9.00
Sorbet du jour	€ 9.00

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

*"Certains plats peuvent être préparés avec de la matière première congelée / surgelée à l'origine ou soumis à une réfrigération rapide / surgélation dans l'entreprise. Pour plus d'informations, le personnel est disponible "« Les produits de la pêche destinés à être consommés crus ont été soumis à un traitement d'assainissement conformément aux exigences du Règl. (CE) 853/2004, annexe III, sect. VIII, chapitre 3, lettre d "*