

Hors-d'œuvres

*Poissons cru et ses petits légumes**

45

*Millefeuille de mozzarella et crevettes crues
sur sauce de fleurs de courgettes*

36

*Citrouille marinée, maquereau fumé, piment,
sorbet au persil et pecorino*

32

Langoustine, pomme verte, gel à l'estragon et provola

38

Tagliolino de calamar, avec clovisses vraies

32

*Boeuf, "stracciata" fromage de buffle, citrone salé,
eau de tomate verte et mayonnaise aux anchois*

34

** (varia in base alla disponibilità del giorno)*

Soupes

*Soupe de Zeste de citronne,
huîtres et herbe de portulaca*

20

Seiche, gazpacho de melon e tomate choucas et lime

18

*“Canarino” avec raviolis de veau farcis aux
crevettes blanches et oignon caramélisé aux anchois*

20

Pâtes et risottos

*Pâtes au Pizzaiola:
viande, tomate et origan*

30

*Tortello ou fromage, mousse de scarpariello,
piments verts et basilic*

30

Spaghettonne aux moules, eau de haricots, fenouil et citronne

28

*Paccheri farcis de ricotta avec ragoût napolitain
et ricotta de brebis râpée*

28

*Risotto avec soutè de palourdes lupini
et extrait de persil*

32

Poissons et viandes

*Homard bleu, daikon,
poivrons aigre-doux et soja*

45

*Soupe de poisson cru cuit**

40

Agneau, endive rotie et flamboise

36

*Rouget a la fleur de citouille, pesto au basilic
et tapioca au provola*

38

Poisson du jour avec caponata d'aubergine,
olive vertes, reduction de "acqua pazza"*

38

Joue de veau avec la reduction de côte de porc

36

** (varia in base alla disponibilità del giorno)*

Desserts

Pastiera napolitaine

16

*Goutte de chocolat fondant fourré de crème au chocolat blanc,
cœur de framboises, arachides salées et sauce de fenouil confit*

14

Mousse de pêche, et crémeux au yuzu

14

La fresella pour le dessert

14

Tu veux jouer au carom x 2

25

Menu dégustation 5 cours

90 euro

Menu dégustation 5 cours

avec du poisson cru

120 euro

Menu dégustation 7 cours

Lino fai tu

150 euro

INFORMATION À LA LISTE DES CLIENTS DES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

Vous pouvez trouver des allergènes dans certains de nos aliments, le personnel est à votre disposition,

Veuillez signaler toute allergie connue. Allergènes alimentaires (aux sens du Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 et s.m.i.)

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)
2. Crustacés et produits dérivés.
3. Oeufs et produits dérivés.
4. Poisson et produits dérivés.
5. Arachides et produits dérivés.
6. Soja et produits dérivés.
7. Lait et produits laitiers, y compris le lactose.
8. Noix.
9. Céleri et produits dérivés.
10. Moutarde et produits dérivés.
11. Graines de sésame et produits dérivés.
12. Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg / kg ou 10 mg / l exprimées en SO₂.

13. Lupins et produits dérivés.

14. Mollusques et produits dérivés.