

NOTRE MENU

HORS D'OEUVRES

Le Moules 12

Moules locales à l'huile d'ail, sel, poivre et persil

Le Cozze - Padellata di cozze nostrane con olio all'aglio, sale, pepe e prezzemolo

La Morue 12

Salade de morue aux pommes de terre, poivrons de vinaigre et olives Taggiasche

Il Baccalà - Insalata di baccalà con patate, peperoni all'aceto e olive taggiasche

Les Seiches et les Moules 15

Seiches brûlés servis sur de la crème de moules

La Seppia e le Cozze - Seppia "allievi" scottata servita su crema di cozze

Anchois de la mer Cantabrique Codesa Sel. Or et Mozzarella di Bufala Dop 18

Servies avec du pain bruschetta, de la mozzarella di Bufala et des boucles de beurre

*Acciughe del mar di Cantabria Codesa Sel. Oro e la Bufala Dop
servite con pane bruschettato, bufala Campana dop e riccioli di burro*

Le Poulpe 18

Poulpe de roche cuit à la vapeur avec pommes de terre, olives Taggiasche, citron, poivre et persil

Il Polpo - Polpo di scoglio verace cotto a vapore con patate, olive taggiasche, limone, pepe e prezzemolo

Le jambon de Parma e la Burrata 14

Jambon de Parme de 20 mois d'affinage e Burrata di Santeramo in Colle

Il Parma e la Burrata - Prosciutto crudo di parma 20 mesi Burrata di Santeramo in Colle

Tartare de bœuf à pointe de couteau 20

Servi avec de la Burrata et ses saucisses

Tartare di Manzo a punta di coltello serviti con burrata e i suoi intingoli

LE CRUDITÉS

Huites fines de claire

4 pièces 4

Ostriche fin de claire 4 pz

Le carpaccio du jour

20

Trio de carpaccio servis avec Burrata de Santeramo in Colle

I carpacci del giorno - Tris di carpacci serviti con burrata di Sant'Eremo in Colle

Tartare de thon

20

Servie à l'avocat e servie avec Bufala dop

Tartara di Tonno - Servita con avocado e mozzarella di bufala dop

Suites crudités du jour

30

Dégustation des meilleures crudités du jour de notre poissonnerie

Suite di crudité del giorno - Degustazione delle migliore crudité giornaliera dalla ns Pescheria

LE PLAT PRINCIPAL DE LA TRADITION À LA MER

Lasagna romagnole

12

La classique

Lasagna Romagnola

Tagliatelle avec ragôut

12

Tagliatelle servies avec la Bolognaise classique

Tagliatelle al ragù

Gnocchi au pesto et tomates Roma

12

Gnocchi de pommes de terre au pesto de basilic et tomates

Gnocchi pesto e pendolini - Gnocchi di patate con pesto di basilico e pomodorini

Le Risotto

18

Riz Nori au Safran et Burrata di Santeramo in Colle et cru de Crevettes

Il Risotto - Riso Nori allo Zafferano con Burrata di Santeramo in Colle e Crudo di Mazzancolle

Spaghettoni la burrata et les anchois de la mer Cantabrique

15

Pâtes maison aux anchois de la mer Cantabrique et tomates séchées crémeuses avec burrata stracciatella

Spaghettoni la burrata e le alici di Cantabria con Alici del mar di Cantabria e pomodori secchi cremolati con stracciatella di burrata

Spaghetti aux palourdes 15
Spaghetti, huile d'ail, palourdes et persil
Spaghetti alle vongole - Olio all'aglio, vongole veraci e prezzemolo

Tagliolino al Mare 15
Tagliolino maison aux fruits de mer
Tagliolino al Mare - Tagliolino fatto in casa con frutti di mare

Ravioli de poisson à la crème de moules 15
Ravioli de ricotta et poisson avec tomates sur crème de moules
Ravioli di pesce con crema di cozze - Ravioli di ricotta e pesce con pomodorini su crema di cozze

DEUXIÈME PLAT

Le Poulpe et le grillade 20
Tentacule de poulpe grillé avec pommes de terre croustillantes et fruits de câpres
Polpo e la griglia - Tentacolo di polpo alla griglia con patate croccanti e frutto di cappero

Fruits de mer frits 18
Poisson du jour frit en tempura servi avec "notre" mayonnaise de poulpe
Il Fritto di mare - Pesce di giornata fritto in tempura servito con la "nostra" maionese di polpo

Le thon 18
Thon au sésame et gingembre fraîchement brûlé
Il Tonno sesamo e zenzero appena scottato

Le Calamar 15
Calamar pané à la plancha
Il Calamaro - Calamaro Verace impanato alla piastra

Nœuds de Veux à la Sassi 20
Cuits au beurre, sauge et pomme de terre
Nodino di Vitello alla Sassi al forno con burro, salvia e patata

Filet au vin Sangiovese 24
Filet Mignon en réduction de vin Sangiovese di Romagna au bacon
Filetto al Sangiovese - Filet Mignon in riduzione di Sangiovese di Romagna steccato al Bacon

Boeuf 18
Boeuf au sel de maldon et romarin
Tagliata di Manzo - Tagliata di manzo con sale maldon e rosmarino

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre sablées 6
Patate sabbiate

Frites avec la peau 5
Patate fritte con buccia

Salade mixte 6
Insalata mista

DESSERT

La pastiera napoletana 6
La pastiera napoletana

Le tiramisù
Il tiramisù

Le mascarpone 6
Il mascarpone

Couvert par personne 3

Les clients gentils sont informés que des allergènes sont présents dans nos produits; par conséquent, les personnes allergiques ou intolérantes sont invitées à demander des informations au personnel

Selon la saisonnalité et la disponibilité des produits de la pêche, certains produits peuvent être congelés ou congelés à la source

Le poisson que nous achetons frais est soumis à un traitement préventif de dépollution (abattu) conformément au règlement CE 853/2004

OFFRES QUOTIDIENNES DE NOTRE VITRINE

Bresaola e Stracciata di Bufala 14

Bresaola Dop servie avec stracciata di Bufala Campana Dop
tomates Roma et salade mélangée

Bresaola e Stracciata di Bufala servita con stracciata di Bufala Campana Dop pendolini e misticanza

Fruits de mer à la «Tarantina» 18

Fruits de mer quotidiens avec persil et tomates persil pimenté

Frutti di mare alla "Tarantina" con pomodorini prezzemolo e piccante

Le Bar et sa peau 15

Filet de bar brûlé dans l'Evo avec sa peau sur burrata veloutée di Santeramo in Colle

La Spigola e la sua pelle, scottato in Evo con la sua pelle su vellutata di burrata di Santeramo in Colle

Le Poulpe frit 18

Vrai poulpe frit servi sur salade mélangée et pignons de pin

Il Polpo Fritto verace fritto servito su misticanza e pinoli

Spaghetti alla «Crudaiola» 1998 14

Tomates Roma, olives, basilic, thon, anchois de la mer Cantabrique et pignons de pin

Spaghetti alla "Crudaiola" 1998 pendolini, olive, basilico, Tonno, Acciughe del Cantabrico e pinoli

Spaghetti aux oursins 18

Spaghetti huile d'ail et de piment et nos Oursins crus

Spaghetti ai Ricci di mare aglio olio e peperoncino con Ricci crudi nostrani

«Amatriciana Sbagliata» 18

Mezzemaniche de Gragnano avec tomates Roma, crevettes

oignon rouge de Tropea et joue de porc

"Amatriciana Sbagliata" - Mezzemaniche di Gragnano con pendolini mazzancolle cipolla rossa Tropea e guanciale

Le Homard et le pâtes 24

Mezzemaniche di Gragnano avec Homard et tomates Roma

L'Astice e la pasta - Mezzemaniche di Gragnano con Astice e pendolini

Le Bar et la grillade 18

Bar d'environ 500g grillé aux tomates cerises

Il Branzino e la Griglia - Branzino circa 500g aperto alla griglia con pomodorini

Le poisson de notre poissonnerie par kg 45

À choisir, par la suite cuisiné à souhait

Il Pesce dalla nostra Pescheria

Filet de poisson grillé 18

Filet de poisson selon les prises du jour de notre poissonnerie

Trancio di Pesce alla griglia in base al pescato di giornata dalla ns Pescheria

PIZZAS

Margherita Tomate - mozzarella	6
Napoli Tomate - mozzarella - anchois - origan	8
Capricciosa Tomate - mozzarella - artichauts - champignons - olives - jambon cuit	9,5
Prosciutto e funghi Tomate - mozzarella - champignons - jambon cuit	8,5
Taverna Mozzarella - fromage grana - salade - jambon cru	10
La Vegana Tomate - légumes mélangés	9,5
La Vegetariana Tomate - mozzarella - légumes mélangés	10
Contadina Tomate fraîche - mozzarella - roquette - mozzarella du bufala fraîche	10
Salsiccia e friarielli Mozzarella - saucisse - scamorza - friarielli	10
La Pizza e il Mare Sauce tomate - poisson quotidien	12
La Burrata e le alici Fornarina avec burrata et anchois de la mer Cantabrique	12
La Burrata e il crudo Fornarina avec burrata et jambon cru	12
La Pizza e il salmone Mozzarella fior di latte - saumon - roquette - mozzarella di bufala fresca	12
Tonno e cipolla 2.0 Tomate - mozzarella di bufala - oignon rouge de Tropea - tartare de thon	15