

# CRUE DE MER

## PLAT DE MER CRU\*\*

20

Noix de mer 2pcs 🐚

Moules velues 2pcs 🐚

Huître française 1pc 🐚

Crevette rouge 1pc 🦞

Langoustine 1pc 🦞

Tagliatelle 100gr 🍝



LANGOUSTINES\*\* 🦞

un morceau 4

HUÎTRE 🐚

un morceau 4



CREVETTE ROUGE\*\* 🦞

un morceau 4

NOIX DE MER 🐚

un morceau 2

MOULES VELUES 🐚

un morceau 1

TAGLIATELLA\*\* 🍝

par hg 4

OURSINS de la Méditerranée 🐚

un morceau 2

OURSINS de la Galice 🐚

un morceau 4

POULPE\*\* 🐚

par hg 7

ALLIEVI\*\* 🐚

par hg 6

POISSON EN FILET

par hg 6

du jour 🐟

## TARTARE

(vous pouvez demander des naturels)

THON ROUGE 🐟 🥛 🍷

15

ketchup de datterino jaunes, crème de burrata fumée et pistache



SAUMON 🐟 🍷

15

amandes grillées au miel et crème d'avocat

FASSONA 🥛 🌿 🍷

15

oeuf façon Cracco, oeil de boeuf, câpres, fleurs de vinaigret moutarde



\*\*Le double astérisque indique un produit qui a été réfrigéré et congelé à -20°C (traitement préventif de valorisation sanitaire tel que requis par le règlement ce 853/04)

# LES ENTRÉES

DE LA MAISON (min. x2) par personne **13**  
6 plats

Morue en tempura sur crème  
de pois chiches 🌾 📦 🍷 🐟

Salade de mer 🦪 🐟 🍷 🍤

Flan de potiron, fondue au  
bacon et Parmesan 📦 🍷

Moules poivrées 🍷

Burratina avec capocollo 📦

Boulettes de viande 🌾 📦 🍷



MORUE 🌾 📦 🍷 🐟 **10**  
en tempura sur crème de pois chiches

MOULES POIVRÉES 🍷 **10**



SALADE DE MER 🦪 🐟 🍷 🍤 **12**

BOULETTES DE VIANDE 🌾 📦 🍷 **7**  
roquette, tomate cerises et au vinaigre balsamique

FLAN DE POTIRON 📦 🍷 **7**  
fondue au bacon et Parmesan

# LES ENTRÉES

## BRUSCHETTES

### TRIO DE BRUSCHETTES 9

tomate et roquette 2pcs 🌿  
saumon et philadelphie 2pcs 🌿 📦 🐟  
capocollo, straciatella et  
tomates séchées 2pcs 🌿 📦



### BRUSCHETTES 🌿 📦 🐟 12

mozzarella de bufala, anchois de  
la mer Cantabrique, basilic 3pcs



## PLANCHES À DÉCOUPER

### CHARCUTERIE ITALIENNE 10

5 références

### FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS 📦 10

5 références

### Fiordilatte MOZZARELLA et 📦 10

JAMBON de Parme

### VIANDE SALÉE 📦 10

de black angus, roquette, tomates cerises  
et Parmesan

### BURRATA ET CAPOCOLLO 📦 10

de Martina Franca





# PREMIERS PLATS

**GNOCCHETTO** 🍷 🌿 🍷 🐟 🍷 🍷 15

aux fruits de mer



**SAN GIUANNID DE MER** 🌿 🐟 18

demi rigatoni aux tomates cerises, basilic, câpres, anchois, tartare de thon et crumble de pain Altamura



**ORECCHIETTE** 🌿 🍷 🍷 🐟 15

de blé blûlé avec crème de navet, palourdes, poutargue et citron vert râpé

**PACCHERO** 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 18

crème de pistache, stracciatella, tartare de crevette rouge aux agrumes et bisque

**RISOTTO** 🐟 🍷 🍷 min. x2 18

aux fruits de mer



**SPAGHETTI** 🌿 🍷 18

ail, huile et piment avec tartare de langoustines et chapelure sautée

**CALAMARATA** 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 15

avec champignons cardoncelli, calamars, langoustines, tomates cerises doubles et pistaches hachées

**ORECCHIETTE** 🍷 🌿 🍷 13

avec braciola podolica (rouleau de viande) et crème de poivre



**RISOTTO** 🍷 min. x2 15

crème de potiron émietée au bout d'un couteau mélangée à du vin et du cardoncello rôti

**PACCHERO** 🍷 🌿 🍷 10

avec saucisse à pointe de couteau, cardoncelli et roquette fraîche

**ORECCHIETTE** 🍷 🌿 🍷 🍷 11

avec tomates datterino jaunes, stracciatella et pistache

**ASSASSINA** 🌿 11

tomate et spaghetti brûlées

avec ajout de burrata ou de stracciatella 🍷 2



**CARBONARA** 🍷 🌿 🍷 11

demi rigatone, oeufs, fromage pecorino, lardons



# SECONDES

## ESCALOPE DE VIANDE 🌿 12

avec pommes de terre ou de la salade

## RÔTI MIXTE 15

avec zampina (saucisse roulées), cou de porc, côtelettes d'agneau avec pomme de terre ou de la salade



## POULET 🌿 10

à la crème de Citron

## STEAK IRLANDAIS par kg 40

(demander la disponibilité d'autres morceaux de viande)



## BANDES DE BOEUF 🌿 📦 15

avec sauce au choix:

- poivre vert
- crème de pistache 🍷
- vin rouge

## ESCALOPE FRITE 🌿 10

avec pommes de terre ou de la salade



## POISSON FRIT 🌿 🐟 🍷 🍤 15

calamars, crevettes, paranza



## BRÈME AU SEL 🐟 par hg 4

## BAR AU FOUR 🐟 🌿 par hg 4

avec olives, pomme de terre et chapelure

## POISSON DU JOUR 🐟 par hg 6

## CREVETTES RÔTIES 🍷 15

au bacon fumé

## POULPE FRIT 🌿 🍤 15

sur crème de pois chiches



## POULPE RÔTI 🍤 15

## SOUPE DE POISSON 🌿 🐟 🍷 🍤 par hg 6

avec des croûtons



## POISSON RÔTI 🐟 🍷 🍤 20

seiche, poulpe, crevettes



## ACCOMPAGNEMENTS

SALADE MIXTE	5	POMMES DE TERRE CUITES	5
LÉGUMES GRILLÉS	5	POMMES DE TERRE FRITES	5

## SALADES

### CAESAR SALAD 🥗 🐟 🌿 🥛 12

salade verte, roquette, redicchio, oeuf dur, anchois, nuggets, flocons de Parmesan et cesar

### POULET 🌿 10

salade verte, poulet grillé, tomates, salade composée, mais, bacon croûtons

### THON 🐟 🥛 10

salade verte, thon, tomate, mozzarella, mais, olives noires

### SAUMON 🐟 🍷 10

salade verte, valériane, saumon fumé, amandes et mangue

### BARESE 🥛 10

salade verte, roquette, jambon cru façon Bari, mozzarella, melon



# PIZZE

Choisissez votre pâte: **BARESE, NAPOLETANO, ENCRE DE SEICHE**  
*Demandez si d'autres pâtes sont disponibles*

Chaque ajout: **+2€**

Mozzarella sans lactose: **+1€**

## ROUGE

### MARGHERITA 6

Tomate Rosso Gargano, mozzarella fiordilatte, basilic

### WÜRSTEL 7

Tomate Rosso Gargano, mozzarella fiordilatte, würstel

### CALABRESE 8

Tomate Rosso Gargano, mozzarella fiordilatte, salami épicié

### NORCIA 8

Tomate Rosso Gargano, mozzarella de bufala, saucisse Norcia

### CRUDAIOLA 8

Tomate Rosso Gargano, mozzarella fiordilatte, roquette, tomates cerises, ricotta dure

### TONNO E CIPOLLA 8

Tomate Rosso Gargano, mozzarella fiordilatte, thon, oignon

### BOSCAIOLA 10

Tomate Rosso Gargano, mozzarella fiordilatte, saucisse Norcia, roquette, champignons, Parmesan

### CAPRICCIOSA 10

Tomate Rosso Gargano, mozzarella fiordilatte, jambon cuit, champignons, artichauts

### BUFALINA 8

Tomate Rosso Gargano, mozzarella de bufala, basilic et tomates cerises

### VALTELLINA 10

Tomate Rosso Gargano, mozzarella fiordilatte, würstel, carpaccio de boeuf, roquette, parmesan et huile de citron

### MARTINA 10

Tomate Rosso Gargano, mozzarella fiordilatte, capocollo de Martina Franca, stracciatella, pistache



## BLANC

### MEDITERRANEA 8,5

mozzarella fiordilatte, navets, saucisse Norcia

### QUATTRO FORMAGGI 7,5

mozzarella fiordilatte, gorgonzola, fromage fumé, ricotta dure, Parmesan

### ORTOLANA 7,5

mozzarella fiordilatte, courgettes, aubergines, champignons, chapelure

### GOURMET 12

mozzarella fiordilatte, confiture de poires, capocollo, pecorino vieilli

### DELIZIOSA 9

mozzarella de bufala, mortadelle, stracciatella, crème de pistache

### AFFUMICATA 10

mozzarella fiordilatte, saumon fumée, roquette, philadelphie

### TIROLESE 9

mozzarella fiordilatte, scamorza fumée, champignons, speck

## SPECIAL

### POULPE 🌿 📦 🍷 🐙 12

mélange d'encre de seiche, mozzarella de bufala, poulpe, tomates datterino jaunes, pistache



### TARTARE DE THON 🌿 📦 🍷 🐟 15

mélange d'encre de seiche, tartare de thon, ketchup de tomates jaunes, crumble de pistache, stracciatella

### TARTARE SAUMON 🌿 📦 🍷 🐟 15

mélange d'encre de seiche, tartare de saumon, amandes effilées grillées au miel, burrata

### SAPORITA 🌿 📦 10

mozzarella fiordilatte, champignons cardoncelli, basilic, saucisse à pointe de couteau



### ALTERNO 🌿 📦 🐟 12

ciccio rouge, mozzarella de bufala, anchois cantabrique, tomates confites, basilic, poires

### FRUITS DE MER\* 🌿 📦 🐟 🐙 15

rouge, fruits de mer, persil, huile d'ail

### BRACIOLA 🌿 📦 10

tomate rouge gargano, mozzarella fiordilatte, côtelette, fromage et crème de poivre



### CARBONARA 🌿 📦 🍷 10

blanche, mozzarella fiordilatte, bacon, oeufs, pecorino

### SFIZIOSA 🌿 📦 9

tomates confites, basilic, fleurs de courgettes, mozzarella de bufala

### APPETITOSA 🌿 📦 10

blanche, tomates datterino jaunes, courgettes frites, jambon de Parme, basilic

### DELICATA 🌿 📦 🍷 10

mozzarella fiordilatte, pesto de basilic, stracciatella, basilic, tomates séchées



## FRUITS ET DESSERT

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT 🏠 🌿 6

SEMI-FREDDO À LA PISTACHE 🏠 🌿 🍷 6

TIRAMISÙ 🏠 🌿 🍷 5



SORBET 4  
sans gluten, sans lactose

SORBET AUX FIGUES ÉPINEUSES 4

CANNOLO DÉCOMPOSÉS 🏠 🌿 🍷 7  
avec pistaches concassées et pépites de chocolat



PANNACOTTA 🏠 5  
chocolat  
baies  
pistache 🍷  
caramel



SOUFFLÉ AUX PISTACHES 🍷 🏠 7  
sans gluten



CHEESECAKE 🏠 🌿 5

FRUITS DE SAISON 8



TETTA DELLA MONACA 🏠 🌿 🍷 5  
en fonction de la disponibilité

FRAISES ET CRÈME 🏠 5  
en fonction de la disponibilité

PÂTIÈRE À LA RICOTTA 🏠 🌿 🍷 6  
en fonction de la disponibilité

# MENU

## APERITIF

10€ par personne

- Sandwich fourré coloré\*
- Panzerottino\*
- Sphère de poulpe et pommes de terre\*
- Panier de légumes panés\*
- Croissant salé multigrains au saumon\*
- Finger food à la crème d'avocat, riz venere, mais, courgettes et carottes\*
- Crevettes au panco tempura et sauce aigre-douce\*
- Muffin\*
- Taralli, olives et cacahuètes

Allergènes présents dans l'apéritif:





## BOISSONS

---

EAU naturelle et gazeuse (eau potable traitée et gazéifiée)	2,5
COCA COLA	2,5
COCA COLA ZERO	2,5
FANTA	2,5
SPRITE	2,5
CÈDRE	3
JUS DE FRUIT	3
REDBULL	4
LEMONSODA	3
GINGER ALE	3
GINGER BEER	3
THÉ AU CITRON	2,5
THÉ À LA PÊCHE	2,5
CAFÈ	1,5
CAPPUCCINO	2,5

## DRINK

---

SPRITZ	6
--------	---



Demandez votre boisson préférée  
à notre personnel

## BIÈRES À LA PRESSION

---

TENNENT'S	20cl 3,5	40cl 6
STELLA ARTOIS	20cl 3	40cl 5

## BIÈRES EN BOUTEILLE

---

BUD	3,5
BECK'S	3
FRANZISKANER	5
HOEGAARDEN	4
ROUGE LEFFE	4
CORONA	4

## LIQUEURS ET SPIRITUEUX

---

AMARO MONTENEGRO	5
AMARO DEL CAPO	5
AMARO LUCANO	5
JAGERMEISTER	5
JEFFERSON	7
PADRE PEPPE	5
BRAULIO	5
FERNET BRANCA	5
LIMONCELLO	5
GRAPPA	6
LIQUEUR DE FIGUE ÉPINEUSE	6

COUVERT	2
---------	---

# VINS

## BULLES



Ruinart  
CHAMPAGNE  
BRUT BRANC  
DE BLANCS

100



Ruinart  
CHAMPAGNE  
ROSE

130



Casa Gheller  
PROSECCO  
MILLESIMATO  
2021

30



Ca' del Bosco  
FRANCIACORTA  
BRUT CUVÉE  
PRESTIGE

0,75cl 65  
150cl 130



Ca' del Bosco  
FRANCIACORTA  
CUVÉE  
PRESTIGE ROSÉ

0,75cl 80  
150cl 150



Bellavista  
FRANCIACORTA  
CUVÉE ALMA  
BRUT

60



Bellavista  
FRANCIACORTA  
CUVÉE ALMA  
ROSÉ

80



Veuve Clicquot  
CHAMPAGNE  
BRUT CUVÉE

100



Moet & Chandon  
CHAMPAGNE  
BRUT  
IMPERIAL

100



Dom Perignon  
CHAMPAGNE  
BRUT VINTAGE

350



Dom Perignon  
CHAMPAGNE  
ROSÉ BRUT  
VINTAGE

600



D'Aarapri  
RISERVA NOBILE  
METODO  
CLASSICO BRUT

35



D'Aarapri  
METODO  
CLASSICO BRUT  
ROSÉ

45



Perrier-Jouet  
BELLE  
EPOQUE

250



Perrier-Jouet  
BELLE  
EPOQUE ROSÉ

370



Krug  
CHAMPAGNE  
GRANDE  
CUVÉE

350



Krug  
CHAMPAGNE  
GRANDE  
CUVÉE ROSÉ

550



# ROUGE

---



Paololeo  
PRIMITIVO

15



Paololeo  
NEGROAMARO

15



Tenuta Rubino  
OLTREMÉ  
SUSUMANIELLO

30



Varvaglione  
12,5 PRIMITIVO

20



Varvaglione  
12,5  
NEGROAMARO

22



Cantine del notaio  
AGLIANICO DEL  
VULTURE

22



L'Archetipo  
MISTICO

30



Rivera  
IL FALCONE

35



Gianfranco Fino  
NEGROAMARO

80



San Marzano  
SESSANT'ANNI

70

# BLANC

---



Paololeo  
CHARDONNAY

15



Varvaglione  
12,5 MALVASIA

18



Varvaglione  
MOY  
CHARDONNAY

18



Angiuli Donato  
VERDECA  
ADELPHOS

20



Paololeo  
FIANO  
CALALUNA

22



Paololeo  
BATTIGIA  
CHARDONNAY

22



Riviera  
PRELUDIO N.1  
CHARDONNAY

25



Riviera  
TERRA AL  
MONTE  
SAUVIGNON

25



Bolzano  
GEWURZTRAMINER  
BOZEN

30



Bolzano  
PINOT GRIGIO  
BOZEN

30



## ROSÉS

---



Paololeo  
PRIMITIVO  
ROSATO

15



Rivera  
PUNGIROSA

20



Angiuli Donato  
ADELPHOS

20



Tormaresca  
CALAFURIA

30



San Marzano  
TRAMARI

23



Paololeo  
SUSUMANIELLO  
ROSÉ

25



Leone De Castris  
FIVE ROSES 50°  
ANNIVERSARIO

22



Chiaromonte  
KIMIA ROSATO  
SUSUMANIELLO

30

## DOUX

---



Rivera  
TUFARA  
MOSCATO DI  
TRANI

30



Varvaglione  
CHICCA

30



Cantine  
D'Alessandro  
ARDENTE

30



Rivera  
PUER APULIAE

35

## INFORMATION AUX CLIENTS CONCERNANT LA PRÉSENCE DANS LES ALIMENTS D'INGRÉDIENTS OU AUXILIAIRES TECHNIQUES CONSIDÉRÉS ALLERGÈNES OU LEURS DÉRIVÉS.

Nous informons nos clients que le symbole indiqué à côté de chaque plat indique les allergènes qu'il contient. Voir la liste ci-dessous, où chaque allergène correspond à un numéro.

**Les produits marqués d'un astérisque (\*) peuvent être congelés.**

Liste des ingrédients allergènes utilisés dans cet exercice et présents en annexe ii du reg. ue n.1169/2011 (substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances):

1		<b>CÉRÉALES</b> contenant du gluten et produits dérivés (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)
2		<b>CRUSTACÉS</b> et produits à base de coquillages
3		<b>OEUFs</b> et ovoproduits
4		<b>POISSON</b> et produits à base de poisson
5		<b>ARACHIDES</b> et produits à base d'arachide
6		<b>SOJA</b> et produits à base de soja
7		<b>LAIT</b> et produits à base de lait (compris le lactose)
8		<b>FRUITS À COQUE</b> et leurs produits (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de macadamia, pistaches)
9		<b>CÉLERI</b> et produits à base de céleri
10		<b>MOUTARDE</b> et produits à base de moutarde
11		<b>GRAINES DE SÉSAME</b> et produits à base de graines de sésame
12		<b>DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES</b> en concentrations supérieures à 10mg/kg ou 10mg/ litre en termes de SO <sub>2</sub>
13		<b>LUPIN</b> et produits à base de lupin
14		<b>MOLLUSQUES</b> et produits à base de coquillages