

Les petites
Madeleines

La carte d'été



Tous les produits sont strictement frais et livrés quotidiennement. Les pâtes, le pain et les pains aromatisés sont produits par nous-mêmes.

Certains produits peuvent contenir des allergènes.

* Pour assurer davantage la qualité de la matière première des produits sont soumis à une réduction rapide de la température et de stockage à -18 °.

* Si certains produits ne soient pas disponibles frais, ils peuvent être achetés congelés.

Le poisson destiné à être consommé un traitement préventif subi cru ou pratiquement cru assainissement suivant les exigences de la CE Reg. 853/2004 (all.III, section VII, Ap.3, lett.d, point 3).

Avez-vous des allergies ou des intolérances? Vous pouvez en parler avec le maitre, il va vous aider à choisir les plats plus indiqués pour votre diner



Hors-d'œuvres

Vitello tonnato, sauce au thon à l'ancienne, céleri et anchois de la mer Cantabrique °	18,00
Mille-feuilles salée, fromage Robiole du Roccaverano et coulis de fruits rouges V	16,00
Carpaccio de Fassona, roquette, tomates cerises et menthe °	18,00
Extrait de gazpacho et de framboises avec des légumes croquants V	16,00
Carpaccio de crevettes rouges de Mazzara del Vallo et caviar de Pisani Dossi **	35,00
Ceviche d'ombrine, dentex et mérrou, maïs et pommes de terre douce °	28,00

Entrées

"Agnolòt del Plin", pâtes farcies de viandes, sauce rôtie et crème de noisettes °	20,00
"Ravioli" aux crustacés, oursins et beurre blanc **	30,00
Tagliolini, crème de courgettes et fromage "provolone del Monaco" °V	22,00
Tagliolini aux tomates fraîches et basilic ° V	16,00
Crème d'aubergine, tomates et parmesan ° V	18,00
Risotto, anchois de la mer Cantabrique, crème fraîche, et de cimes de navet °	24,00

Légumes, légumineuses et céréales

Soupes au céréales et légumineuses ° V	16,00
Salade comme vous l'aimez <i>Salade verte au choix, tomates cerises, carottes, concombres, thon Calippo, Olives taggiasche, mozzarella de bufflonne, oeuf, ...</i>	18,00
Crème de courgettes et menthe ° V	16,00

Plats de résistance de viande

Cotelette de porc, pommes de terre au citron vert et ciboule grillée °	24,00
Carré d'agneau, scorsonere, fraises, cerises et yaourt de chèvre °	30,00
Magret de canard et chutney d'abricots °	28,00

Plats de résistance de poisson

Ombrine, petits pois, concombre et pomme verte °	30,00
Homard et tomate *	35,00

