

Coperto / Cover charge per person / Couvert par personne

3,50 €

Si prega di rivolgersi al personale di sala per segnalare intolleranze e allergie o consultare la lista degli allergeni a disposizione.

Please, inform us about any intolerance or allergy before starting to eat.

Veillez nous informer de toute intolérance ou allergie avant de commencer à manger.

La scelta dei prodotti utilizzati e il loro abbinamento sono pensati per rendere più piacevole la vostra esperienza. In caso di modifiche, tempi di preparazione e prezzi potrebbero variare.

We chose our products and their matching to improve your experience. Any change could modify the time of cooking and price.

Le choix des produits utilisés et leur association sont pensés pour rendre votre expérience plus agréable. En cas de changement, les délais de préparation et les prix peuvent varier.

Alcuni prodotti freschi possono essere sottoposti a trattamento di abbattimento per garantirne qualità e sicurezza, in conformità al piano HACCP, ai sensi dei Reg. CE 852/04 e 853/04. In caso di indisponibilità del prodotto fresco, alcuni piatti possono essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Some fresh products may be subjected to rapid blast chilling to ensure quality and safety, in accordance with the HACCP plan and pursuant to EU Regulations 852/04 and 853/04. In the absence of fresh products, some dishes may be prepared using frozen or deep-frozen raw materials.

ANTIPASTI APPETIZERS, ENTRÉES

Frittelline di Baccalà con crema agrodolce di cipolle rosse 16,50 €

Fritters of codfish with red onion marmalade

Beignets de morue avec crème d'oignons rouges

Muscoli alla marinara 17,50 €

Marinara mussels

Moules sautè

Muscoli ripieni 18,00 €

Stuffed mussels

Moules farcies

Acciughe fritte 16,50 €

Fried anchovies

Anchois frits

Insalata di polpo 17,50 €

Octopus salad with potatoes, olives and tomatoes

Salade de poulpe avec pommes de terre, olives et tomates cerises

PRIMI PIATTI FIRST DISHES, PLAT PRINCIPAL

Spaghetti al ragù di muscoli 18,00 €

Spaghetti with mussels sauce

Spaghetti au ragoût de moules

Pasta fresca con acciughe fresche e limone 17,50 €

Fresh pasta with fresh anchovies and lemon

Pâtes fraîches avec anchois frais et citron

Paccheri con salsa di pistacchi e tartare di gambero 19,50 €

Fresh pasta with cream of pistachio and raw shrimps

Pâtes fraîches au crème de pistache et tartare de crevettes

Trofie al pesto fatto in casa con patate e fagiolini 17,50 €

Fresh pasta with homemade pesto, potatoes and green beans

Pâtes au pesto maison avec pommes de terre et haricots verts

Lasagne al ragù bolognese 18,00 €

Lasagne Bolognese

Spaghetti con pomodoro e burrata 15,90 €

Spaghetti with tomatoes sauce and burrata cheese

Spaghetti à la sauce tomate et au fromage burrata

SECONDI PIATTI MAIN COURSES, PLAT PRINCIPAL

Frittura di calamari, gamberi e acciughe 17,90 €

Mixed fried seafood with squids, prawns and anchovies

Fruits de mer frits mélangés avec calamars, crevettes et anchois

Grigliata mista (gamberoni, calamari, filetto di orata) 25,50 €

Mixed grilled seafood (prawns, squid, seabream fillet)

Poisson grillé mixte (gambas, calmar, daurade)

Tagliata di tonno con cipolle rosse caramellate 16,00 €

Sliced tuna steak with caramelized red onions

Thon tranché aux oignons rouges caramélisés

Cotoletta di pollo con patatine fritte 15,90 €

Chicken cutlet with french fries

Escalope de poulet avec frites

INSALATE e CONTORNI SALADS & SIDE DISHES

Cesar 15,50 €

Insalata verde, pollo croccante, crostini di pane, salsa yogurt e scaglie di Grana

Mixed salad, chicken cutlet, bread croutons, yogurt dressing and Grana flakes

Salade verte, poulet croustillant, croutons, sauce yaourt et copeaux de parmesan

Caprese 14,90 €

Pomodori, burrata e gocce di pesto

Tomatoes, Burrata cheese and pesto drops

Tomates, Burrata avec gouttes de pesto de basilic

Verdure alla griglia 8,90 €

Peperoni, zucchine, melanzane

Grilled peppers, courgettes, aubergines

Poivrons, courgettes et aubergines grilles

Insalatona Veggies 8,90 €

Insalata verde, pomodorini, fagiolini, patate, olive taggiasche

Green salad, cherry tomatoes, green beans, potatoes, olives

Salade verte, tomates cerises, haricots verts, pommes de terre, olives

Patatine fritte tipo Dippers 6,00 €

French fries

BRUSCHETTE BRUSCHETTA

Crema di pistacchio e mortadella

15,00 €

Cream of pistachio, mortadella

Crème de pistache, mortadelle

Pesto fatto in casa

15,00 €

Homemade pesto

Pesto maison

Acciughe salate

15,00 €

Salad anchovies

Anchois salés

Pomodorini e burrata

15,00 €

Cherry tomatoes and burrata cheese

Tomates cerises et fromage burrata

DOLCI DESSERTS

Torta al cioccolato <i>Chocolate cake</i> <i>Gâteau au chocolat</i>	8,00 €
Cestino di frolla con crema al limone e limoncino <i>Pastry basket with lemon cream served with a glass of local limoncino</i> <i>Pate sablée au citron creme avec verre de limoncino</i>	9,90 €
Limone ripieno di sorbetto <i>Lemon filled with sorbet</i> <i>Citron fourré au sorbet</i>	9,90 €
Panna cotta ai frutti rossi <i>Red berry panna cotta</i> <i>Panna cotta aux fruits rouges</i>	7,00 €
Tiramisù	8,90 €

