

POUR COMMENCER

FRITURE DU GOLFE* 1, 3, 4, 14

€15

Calamars et tentacules dorés avec anchois du golfe et mayonnaise au citron vert

BEIGNETS DE MORUE 1, 4.

€16

Croquants et parfumés, servis avec une sauce aux tomates cerises confites

PALETA DE JAMÓN CEBO IBÉRIQUE 1

€20

Le parfum de l'Espagne authentique – Accompagnée de pinsa romaine "Focaccia"

ENTRÉES

FLAN DE COURGETTE TROMBETTA 2, 7

€20

Crevettes et crème de burrata – Les saveurs délicates de la Ligurie et des Pouilles

POULPE GRILLE' * 1, 14

€22

Pignons de pin, tomates cerises, mousse de pommes de terre au basilic, cendre d'olives

PETITS CALAMARS DE LA MER LIGURE 4

€22

Sautés à la poêle avec haricots de Pigna et huile d'olive extra vierge taggiasca

TARTARE DE BOEUF PIÉMONTAISE AU COUTEAU 3, 7

€22

Jaune d'œuf, sauce au parmesan et crumble de pain croustillant – L'élégance du Piémont

TARTARE DE SERIOLE* 4

€24

La Reine de la mer, avec julienne de courgettes trombetta et crème de citron

SÉLECTION D'HUÎTRES GILLARDEAU, KRISTAL, FIN DE CLAIRE N°3 14

N°3 €12

N°6 €24

N°9 €36

N°12 €48

PLATEAU DE FRUITS DE MER CRUS

La pureté marine

€36

THON, SERIOLE, DORADE, CREVETTE ROUGE DE BORDIGHERA

LANGOUSTINE, RIZ VÉNÈRE, AVOCAT, HUÎTRE* 2, 4, 14

LES PÂTES

CALAMARATA AUX LÉGUMES 1, 7

€22

Asperges, courgettes trombetta et crème au parmesan – Du potager à votre assiette

SPAGHETTI AUX PALOURDES VERACI 1, 13, 14

€24

Pâtes "chitarra", tomates cerises jaunes du Piennolo et huile au persil

GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE MAISON 1, 2

€28

Courgettes trombetta et Sa Majesté la crevette rouge de Bordighera

RIZ CARNAROLI AU DOUBLE TOMATES ET FRUITS DE MER 2, 13, 14

€28

Crevettes, langoustines, moules, palourdes, double tomate du Piennolo

MINIMUM 2 PERS. PRIX PAR PERSONNE

BUCATINI CACIO E PEPE* 1, 2, 7

€28

Langoustines crues et pecorino romano A.O.P. – Interprétation marine du grand classique

TAGLIOLINI FAITS MAISON AU HOMARD ET TOMATES ROUGES 1, 2

€36

Tomates cerises rouges du Vésuve – Douceur et intensité en harmonie

LA MER

HAMBURGER DE DORADE 4, 7 €28

Filet de dorade fraîche, courgettes ligures croquantes et crème de

GRANDE FRITURE MIXTE DU GOLFO LIGURE* 1, 2, 4, 14 €28

Sélection croustillante de calmars, crevettes et anchois – Selon la tradition de la Riviera

TATAKI DE THON 4 €28

Thon aux tomates cerises jaunes et rouges du Piennolo, câpres et olives taggiasche

FILET DE DORADE À LA LIGURIENNE 4 €30

Pommes de terre, olives taggiasche et tomates cerises – Un hommage à la cuisine ligure

PAVE' DE OMBRINE 4 €32

Caponatina légère de légumes – Raffinée au goût intense

PAVÈ DE LOUP DE MER AU FOUR 3, 4, 7 €34

Crème de courgettes trombetta et pak choï – Équilibre entre douceur et salinité

LES VIANDES

ABANICO IBÉRIQUE AVEC SAUCE PEDRO XIMÉNEZ 1, 7 €29

Réduction de Pedro Ximénez, crème légère de pommes de terre – Un voyage en Espagne

PICANHA BLACK ANGUS AVEC SAUCE FOND BRUN 1, 7 €29

Pommes de terre au four, jus de viande et notes toastées – Intensité carnivore à l'état pur

FILET DE BŒUF GARRONESE LARDÉE 1, 7 €34

Purée de pommes de terre, compotée d'oignons rouges de Tropea – Fumée délicate

DESSERT

CREME AU CITRON (LEMONCURD) AVEC MERINGUE 3, 7 €10

Crème au citron et meringue moelleuse à l'italienne – Fraîcheur et douceur

TIRAMISU' AU PISTACHE 1, 3, 7 €10

Classique italien avec une touche verte de pistache

MILLEFEUILLE AVEC CREME PATISSIERE 1, 3, 7 €10

Feuilletage croustillant au parfum de vanille de Madagascar

PARFAIT AU SABAYON 3, 7 €10

La chaleur et le parfum du Marsala

MOUSSE AU CHOCOLAT AVEC CAMEL AU BEURRE SALE' 3, 7 €10

Crème chantilly fraîche – Crémeux et intense

SALADE DE FRUITS ROUGES. €10

Fruits de saison – Frais et savoureux