

Les Hors d'œuvres de mer

<i>Huîtres fine de claire</i>	<i>€ 3.50</i>
<i>Le Saumon</i> <i>mariné et légèrement fumé sur crème guacamole avec toast croustillant aux cinq céréales</i>	<i>€16.00</i>
<i>Roulé de morue</i> <i>avec tomates séchées et olives sur crème de courgettes</i>	<i>€17,00</i>
<i>Le poulpe</i> <i>rissolé avec artichauts sur écrasée de pommes de terre et tomates</i>	<i>€17,00</i>
<i>La brochette de sole</i> <i>au bacon sur crème de petits pois et mousse de petit chèvre au romarin</i>	<i>€18,00</i>
<i>Les coquilles Saint Jacques</i> <i>blanchies sur salade de betteraves, crème aigre et caviar</i>	<i>€19,00</i>
<i>La trilogie de gambas</i> <i>tartare, tempura et mini burger</i>	<i>€25.00</i>
<i>Le Poisson Cru</i> <i>selon la pêche du jour servi à notre manière</i>	<i>€32.00</i>

Nous prions nos clients de bien vouloir nous communiquer toutes allergies ou intolérances alimentaires

Pour le service du poisson cru le Restaurant respecte les dispositions énoncées dans le règlement CE n° 853/2004 annexe 3, point D

○ Selon la disponibilité certains produits pourraient être surgelés respectant notre plus haute qualité

Dégustation de trois hors d'œuvres de mer:

Le poulpe rissolé avec artichauts sur écrasée de pommes de terre et tomates

Roulé de morue avec tomates séchées et olives sur crème de courgettes

Les coquilles Saint Jacques blanchies sur salade de betteraves, crème aigre et caviar

€ 25,00 par personne

Les Hors d'œuvres de terre

Le kebab vegan *€15,00*
*avec piadina de farine de blé complet, seitan aux épices,
compote d'oignons de Tropea*

L'asperge violette *€16,00*
en terrine avec ses pointes au jambon cru et sauce hollandaise

Le tartare de viande de bœuf « Fassona » *€17,00*
*à la truffe avec jaune d'œuf mariné sur crème anglaise
au parmesan et crumble salé*

Nous prions nos clients de bien vouloir nous communiquer
toutes allergies ou intolérances alimentaires

Pour le service du poisson cru le Restaurant respecte les dispositions
énoncées dans le règlement CE n° 853/2004 annexe 3, point D

○ Selon la disponibilité certains produits pourraient être surgelés
respectant notre plus haute qualité

Pâtes, Riz, Gnocchi, Pestou ...

<i>Les spaghetti aux palourdes</i>	<i>€17.00</i>
<i>Les gnocchi de pommes de terre de Calizzano au poulpe avec crème de pignons et réduction à l'Ormeasco</i>	<i>€17.00</i>
<i>Les tagliolini frais artichauts, calmars et tomates confit</i>	<i>€18,00</i>
<i>Le risotto carnaroli au chou rouge, anchois marinés à la bergamote et mousse de bagna cauda légère</i>	<i>€18,00</i>
<i>Les tubetti de Gragnano pâtes à la carbonara de yaourt et orange avec carpaccio de gambas d'Oneglia et poudre de café</i>	<i>€20.00</i>
<i>Le pestou trofie au pestou avec haricots verts et pommes de terre de montagne</i>	<i>€13,00</i>
<i>Les ravioli de blé brûlé à la bourrache ravioli du chef nappés de beurre noisette avec saucisse de Bra et flocons d'œuf</i>	<i>€17,00</i>

Les pâtes fraîches sont de notre production

Nous prions nos clients de bien vouloir nous communiquer
toutes allergies ou intolérances alimentaires

Pour le service du poisson cru le Restaurant respecte les dispositions
énoncées dans le règlement CE n° 853/2004 annexe 3, point D

○ Selon la disponibilité certains produits pourraient être surgelés
respectant notre plus haute qualité

Le poisson

Le thon albacore €24,00
au grill avec artichauts, crème de burrata et sauce balsamique

Le turbot €24,00
en croûte d'amandes sur crème de fenouils parfumés au pamplemousse rose et poivre de Sichuan

La Friture €24,00
crustacés, calmars et poissons de "Paranza" accompagnés de saveurs croustillantes

La pêche €8,00/100 g
le poisson frais en croûte de sel, au four ou au grill

La grillade €32,00
selon la pêche du jour

Les crustacés €70.00
à la vapeur avec sélection de légumes et sauces

La viande

Le poulet de Massimo Greppi €20,00
mariné au sirop d'érable servi avec riz croustillant au curcuma

Le filet de Fassona €28,00
au grill avec légumes

Les fromages

€15,00

Dégustation de fromages avec confitures, miel et croûtons

Veillez garder une petite place pour goûter un de nos desserts...

Nous prions nos clients de bien vouloir nous communiquer toutes allergies ou intolérances alimentaires

Pour le service du poisson cru le Restaurant respecte les dispositions énoncées dans le règlement CE n° 853/2004 annexe 3, point D

- Selon la disponibilité certains produits pourraient être surgelés respectant notre plus haute qualité

Menu Dégustation d'asperges

Hors d'oeuvre

Bismarck d'asperges

Les pâtes

Ravioli aux asperges et nage de moules

La lotte et le speck

Farcie aux langoustines et aux asperges sur leur crème

Dessert . . .

Veillez demander notre Carte des Desserts

Prix par personne € 55,00 Boissons non comprises

Nous prions nos clients de bien vouloir nous communiquer
toutes allergies ou intolérances alimentaires

Pour le service du poisson cru le Restaurant respecte les dispositions
énoncées dans le règlement CE n° 853/2004 annexe 3, point D

- Selon la disponibilité certains produits pourraient être surgelés
respectant notre plus haute qualité