



## Apéritifs...

**Dégustation de mer chaude** degustazione di mare caldo (minimum deux personnes) € 28,00  
Saumon mariné, poulpe et pommes de terre, crevettes catalan, pétoncles au gratins **Par personne**

① ② ④ ⑦ ⑧ ⑨ ⑭

**Dégustation de mer crus** degustazione di mare crudo € 35,00

Thon, saumon, crevettes, langoustines, huitres

② ④ ⑤ ⑭

**Crevettes à la catalane** gamberetti alla catalana € 16,00

Avec tomates cerises, celeri et carottes

⑨ ⑫ ⑭

**Poulpe et pommes de terre** € 16,00

polipo e patate

④

**Saumon mariné** salmone marinato € 18,00

⑫ ⑭

**Carpaccio de thon frais** € 20,00

carpaccio di tonno

⑫ ⑭

## Sélection de viandes...

**Saindoux de Colonnata** € 15,00

① ⑪

**Sélection de charcuterie** salumi misti € 18,00

Jambon de Parma, coppa, salami strolghino

① ⑪

**Première Parma** prosciutto di Parma € 16,00

① ⑦

**Couvert**

€ 3,00



## Premiers cours ...

**Penne** au speck et radicchio, fouettée dans la forme de Parmigiano Reggiano € 12,00

① ⑦ ⑨ ⑫

**Riz aux fruits de mer** risotto ai frutti di mare (minimum 2 personnes) € 18,00  
par personne

① ② ④ ⑦ ⑨ ⑫

**Spaghetti aux palourdes et bottarga** (minimum 2 personnes) € 18,00  
par personne

① ② ④ ⑨ ⑫

**Paccheri au homard** paccheri all'astice (minimum 2 personnes) € 25,00  
par personne

① ② ③ ④ ⑨ ⑭

**Couvert** € 3,00

Si informa la gentile clientela che nelle nostre pietanze dei primi piatti vengono utilizzati brodi di carne contenenti: sedano, carota, cipolla, manzo e vitello.

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati in origine, per qualsiasi informazione a riguardo chiedere al personale in sala, grazie!



## Deuxièmes plats de viande

**La viande grillée mixte** grigliata mista di carne € 25,00

Saucisses, de veau et de bœuf accompagné de courgettes, d'aubergines et de la chicorée grillée

①

**Filet de bœuf** filetto di manzo alla griglia € 28,00

accompagné de légumes grillées

**Florentine** fiorentina (minimum 2 personnes) € 38,00

Accompagnée de légumes grillées et de pommes de terre

par personne

**Côte de veau** grillée nodino di vitello € 22,00

Aux légumes

**Couvert** € 3,00

Si informa la gentile clientela che nelle nostre pietanze dei primi piatti vengono utilizzati brodi di carne contenenti: sedano, carota, cipolla, manzo e vitello.

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati in origine, per qualsiasi informazione a riguardo chiedere al personale in sala, grazie!



## Deuxièmes plats de poisson

**Loup de mer dans le sel** Branzino al sale € 28,00  
(temps de cuisson 35") (minimum 2 personnes) par personne

4

**Cuit loup de mer avec de pommes de terre, tomates, olives** € 28,00  
Branzino al forno (temps de cuisson 35") (minimum 2 personnes) par personne

2 4 9 12

**Poisson grillé** Grigliata di pesce forno € 28,00  
(temps de cuisson 35") (minimum 2 personnes) par personne

2 4

**Alevins** Fritto misto € 25,00

1 2 4

**Couvert** € 3,00

Si informa la gentile clientela che nelle nostre pietanze dei primi piatti vengono utilizzati brodi di carne contenenti: sedano, carota, cipolla, manzo e vitello.

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati in origine, per qualsiasi informazione a riguardo chiedere al personale in sala, grazie!



## Nos salades...

### **Pentolaccia**

€ 8,00

Laitue, tomates, carottes, pommes de terre, oignons, Parmigiano reggiano, olives

7

### **Salade composée**

€ 6,00

Laitue, tomates, carottes et fenouil

### **Salade nordique**

€ 10,00

Avec saumon mariné, carottes et salade verte

4 12

## Contours...

### **Légumes grillés**

€ 6,00

Chicorée, courgettes, aubergines, pommes de terre

### **Pommes de terre frites**

€ 6,00

Patate fresche fritte e saltate con Pepe e Rosmarino

### **Fromages mixtes**

€ 18,00

### **Couvert**

€ 3,00

I nostri prodotti sono tutti freschi, potrebbe capitare che finiscano. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati in origine, per qualsiasi informazione a riguardo chiedere al personale in sala, grazie!



## Dessert

**Tarte aux pommes** torta di mele € 6,00

① ③ ⑦ ⑧

**Gâteau à la ricotta e au chocolat** ricotta e cioccolato € 8,00

① ③ ⑦ ⑧

**Tarte de confiture d'abricots** crostata alla marmellata di albicocca € 6,00

① ③ ⑦

**Tiramisù** € 6,00

① ③ ⑦ ⑫

## Fruit frais...

**Fruits frais tranchés** Fruits frais tranchés € 8,00

**Ananas** € 8,00

**Couvert** € 3,00



## **Allergeni - Allergen - Allergène**

Regolamento UE n. 1169/2011 art.44

“Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi”

“Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.”

“Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.”

“Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêt à vous conseiller de la meilleure façon.”

### **Sostanze allergeniche:**

GLUTINE-SOIA-FRUTTA A GUSCIO – ARACHIDI – UOVA – SESAMO –  
LATTE – PESCE – CROSTACEI - SEDANO – LUPINI – SENAPE – ANIDRIDE  
SOLFOROSA E SOLFITI – MOLLUSCHI.



Nous conseillons aux bons clients que dans la nourriture et dans les boissons préparées et administrées dans cet exercice, peuvent être contenus des ingrédients ou des adjuvants allergènes.

Liste de substances ou produits provoquant des allergies ou des intolérances utilisés dans cet exercice et énumérés à l'annexe II du règlement UE n. 1169/2011

- ① Céréales contenant du **gluten**, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs produits dérivés.
- ② Produits **Croates** et crustacés.
- ③ **Oeufs** et ovoproduits.
- ④ **Poisson** et produits à la base de poisson.
- ⑤ **Arachides** et produits à base d'arachides.
- ⑥ Produits de **Soja** et de soja.
- ⑦ **Lait** et produits laitiers (y compris le lactose).
- ⑧ **Noix**, à savoir amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou noix de queen-island et leurs produits.
- ⑨ Produits de **Cèleri** et de cèleri.
- ⑩ Produits à base de **Moutarde** et de moutarde.
- ⑪ **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame
- ⑫ **Dioxyde de soufre et sulfites** en concentrations supérieures à 10 mg/kg.
- ⑬ **Lupins** et produits de lupin.
- ⑭ **Mollusques** et produit à base de mollusques.

Des informations sur la présence de substances ou de produits à l'origine d'allergies ou d'intolérances sont disponibles en contactant le personnel en service et vous pouvez consulter la documentation appropriée qui sera fournie sur demande.

La Direction