

ENTRÉES

_ LA BROCHETTE DE CREVETTES	15€
grillée avec du maïs et des corn flakes, crémeux de parmesan	
_ SALADE DE MER TIEPIDE	16€
avec poulpe, seiche, calamar, crevettes, moules et légumes croquants	
_ SAUMON MARINÉ	16€
aux agrumes et au betterave sur salade verte et vinaigrette au citron	
_ AVOCADO	13€
sur un nid croquant de quinoa, radis, grenade et sauce au persil	

PASTA

_ I PACCHERI	17€
avec poulpe et basilic liquide	
_ GARGANELLI (fait maison)	17€
avec des éclats de poisson, courgette et pesto de tomates séchées	
_ LO SPAGHETTO ALLA CHITARRA	19€
avec de palourdes, asperges de mer et des œufs de mullet	
_ MACCHERONCINI (fait maison)	15€
avec sauce à la crème d'aubergine, des amandes et des flocons de ricotta salée	
_ LE TAGLIATELLE (fait maison)	16€
avec pesto de pistache de bronte, burrata et chorizo	

PLATS PRINCIPAUX

_ POISSONS FRITE	25€
calamars, crevettes et légumes en tempura	
_ FILET DE POISSON	25€
avec courgettes et crème d'anchois légère	
_ LE THON	22€
avec des pêches caramélisées au vermentino et des perles de vinaigre balsamique	
_ TAGLIATA DE BŒUF	22€
avec grenailles rôties, légumes de saison et sauce chimichurri	

DESSERTS

_ NEW YORK CHEESECAKE AU CITRON VERT	9€
avec tartare de fruits exotiques sur dacquoise de noix de coco et coulis aux herbes fraîches	
_ MOUSSE À LA MANGUE ET AU YUZU	9€
avec crémeux aux noisettes, mousse légère à la vanille et caramel à la mangue et au yuzu, accompagné d'une glace à la noisette	
_ CRÉMEUX AUX AMANDES	9€
avec mousse à la vanille de Madagascar et griottes confites, madeleine au sarrasin, servi avec un yaourt grec glacé au citron	
_ LE TOUT-CHOCOLAT	9€
avec mousse au chocolat 70%, mousse au chocolat au lait et fèves de tonka, crémeux de fruits de la passion et son sorbet	
_ LA NAMELAKA AU PISTACHE	9€
avec mousse à l'abricot, glaçage au rocher et biscuit à la pistache, servi avec un sorbet à la noix de coco	

