



DESSERT

Tiramisù — 6 €
Tiramisù / Tiramisù

Torta di mandorle — 6 €
Almond cake / Gâteau aux amandes

Dolce del giorno — 6 €
Dessert of the day / Gâteau du jour

Sfogliatine con crema al mascarpone — 8 €
Puff pastries with mascarpone cream / Pâtisseries avec crème de mascarpone

Selezione di formaggi — 12 €
Selection of cheeses / Choix de fromages

ALLERGENI - ALLERGENS - ALLERGENES

In merito alla legge del 28 dicembre 2014 sugli allergeni, da parte nostra c'è la massima attenzione nei vostri, ma abbiamo bisogno anche del vostro aiuto. E' quindi molto importante che prima di ordinare, ci avvisiate su eventuali vostre allergie o intolleranze. Siamo a vostra completa disposizione per qualsiasi chiarimento.

About the law of December 28, 2014 on allergens from our side there is the utmost attention to you, but, we also need your help. It 'so important that, before your order, you inform us about any your allergies or intolerances. Our staff is always at your disposal for any questions and explanations.

En ce qui concerne la loi du 28 Décembre 2014 allergènes, pour notre part, il est maximum attention à vous, mais nous avons aussi besoin de votre aide. E donc très important que avant de commander, vous nous communiquez votre allergies ou intolérances. Nous sommes à votre disposition pour toute précision.

Lista degli allergeni - List of allergens - Liste des allergènes

Cereali contenente glutine - Cereals containing gluten - Céréales contenant du gluten • Crostacei - Crustaceans - crustacés • Uova - Eggs - œufs • Pesce - Fish - poisson • Arachidi - Peanuts - cacahuètes • Soia - Soya • Latte e latticini - Milk and milk products - Lait et produits laitiers • Frutta a guscio - Tree nuts - noix • Sedano - Celery - céleri • Senape - Mustard - moutarde • Semi di sesamo - Sesame seeds- graines de sésame • Anidride solforosa e solfiti - Sulphur dioxide - Le dioxyde de soufre et sulfites • Lupino - Lupin • Molluschi - Shellfish - palourdes



Coperto / Cover charge / Couvert 2 €
Servizio / Service charge / Service 12%



ANTIPASTI DI PESCE - FISH STARTERS - HORS D'OEUVRE DE POISSONS

Crudo del giorno — 30 €
Raw fish of the day | Poisson cru du jour

Scampi crudi ostriche e tartufi — 3 € a pezzo/ by piece / la pièce
Raw scampi, oysters and truffles | Langoustines crues, huitres et truffes de mer

Tartare di tonno nostarno pinna gialla — 25 €
Oriental tuna tartar | Tartare de thon à l'oriental

Antipasto misto dello Chef — 25 €
Chef's mixed appetizer / Entrée composée du chef

Cappe Sante gratinate al forno - 3 pezzi — 18 €
Baked shelled scallops au gratin (3 pieces) | Coquilles Saint Jaques gratinées au four, trois coquilles

Pepata di cozze e vongole con crostini di pane — 15 €
'Pepata' (Sauteed mussels and clams with toasted bread)
Poivrade de moules et palourdes avec croûtons

Cicale di mare alla catalana — 18 €
Catalan "cicada of the sea" | Cigales de mer à la catalane

Baccalà mantecato fatto in casa con polenta al cucchiaino — 15 €
Home made "Baccalà mantecato" (cod fish) with polenta
Baccala mantecato, morue, frappée en cuisine, accompagné de polenta à la louche

Sarde in Saor alla veneziana — 15 €
Venetian "Sar de in Saor" (Sardines marinated in an onion, pine nut and raisin relish)
Sardines in saor, confites à la vénitienne

Insalata di piovra dello Chef — 15 €
The chef's Octopus salad | Salade de pieuvre du chef

Moscardini in guazzetto di pomodoro con crostini — 15 €
"Moscardini in guazzetto" (Baby Octopus in a tomato soup) with toasted bread
Anchois sauce tomate et croûtons

ANTIPASTI DI CARNE - MEAT STARTERS - HORS D'OEUVRE DE VIANDES

Caprese con Bufala campana, pomodorini e basilico — 13 €
"Caprese" (bufala mozzarella, tomatoes and basil)
Carpaccio: effilé de boeuf cru parsemé d'écaillés de parmesan et de roquette

Carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano e rucola — 18 €
Beef Carpaccio with parmesan flakes and rocket
Carpaccio: effilé de boeuf cru parsemé d'écaillés de parmesan et de roquette

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, servito con pomodorini secchi e olive taggiasche — 15 €
24 month aged Parma ham served with dried tomatoes and olives taggiasche
Jambon cru de Parme, séchage 24 mois, servi avec des tomates séchées et olives



PRIMI DI PESCE - FISH FIRST COURSES - PREMIERS PLATS DE POISSONS

Spaghetti con vongole veraci — 14 €
Spaghetti with Clams / Spaghetti aux palourdes

Spaghetti allo scoglio — 18 €
Spaghetti "allo scoglio" (with mixed seafood)
Spaghetti allo scoglio, garnis de fruits de mer, enrichis de sauce tomate

Spaghetti con seppie in nero — 14 €
Spaghetti with Squid ink / Spaghetti aux seiches dans leur encre

Paccheri alla siciliana con pesce spada, melanzane e olive nere — 22 €
"Paccheri alla Siciliana" (traditional pasta with Sword fish, aubergine and black olives)
Paccheri à la Sicilienne, pâte courte large et tubulaire, espadon, aubergine et olives noires

Bigoli in salsa di acciughe e cipolla — 15 €
"Bigoli in salsa" traditional Venetian spaghetti with Anchovies and onions
Bigoli, gros spaghetti, en sauce d'anchois et oignons

Tagliolini all'astice (min. per 2 persone) — 44 €
"Tagliolini" fine spaghetti with Lobster (min 2 pers)
Tagliolini, spaghetti plats, au homard (minimum 2 personnes)

PRIMI DI CARNE - MEAT FIRST COURSES - PREMIERS PLATS DE VIANDES

Lasagne alla bolognese — 13 €
"Lasagne alla bolognese" / Lasagne à la bolognaise

Cannelloni ricotta e spinaci — 13 €
"Cannelloni" with spinach and ricotta / Cannelloni, pâte large, fourrés à la ricotta et aux épinards

Spaghetti alla chitarra con polpettine e ricotta — 18 €
"Spaghetti alla chitarra" (fresh egg spaghetti) with meatballs and ricotta
Spaghetti à la guitare (à section carée) servis avec boulettes de viande et ricotta

Gnocchetti al ragù — 13 €
"Gnocchetti al ragù" baby gnocchi with meat sauce / Gnocchetti à la viande hachée en sauce tomate

CONTORNI - SIDE DISHES - SECOND PLAT DE POISSON

Verdure — 5 €
Vegetables / Legumes

Insalata — 5 €
Salad / Salade

Patate al forno — 5 €
Roast potatoes / Pommes de terre au four



SECONDI DI PESCE - FISH SECOND COURSES - SECOND PLAT DE POISSON

Scampi alla griglia — 25 €
Grilled Scampi / Grillade de langoustines

Grigliata mista (min. per 2 persone) — 55 €
Mixed grilled fish platter (min per 2 pers.) / Assortiment de poissons grillés (minimum 2 personnes)

Spiedini di gamberi con verdure alla griglia — 25 €
Grilled prawn with vegetable skewers / Brochettes d'écrevisses avec légumes en grillade

Seppie nere con polenta — 15 €
Cuttlefish in its own black ink with polenta / Seiche noir avec polenta

Seppie alla griglia — 15 €
Grilled cuttlefish alla Lara / Seiches grillées

Tonno tataky — 22 €
Tataki Tuna / Thon tataky (à peine grillé)

Branzino al forno o al sale — 7 € hg
Ovenbaked or salt crusted Seabass / Loup de mer au four ou bien cuit au sel

Rombo al forno o alla griglia — 7 € hg
Ovenbaked or grilled Turbot / Turbot au four ou grillé

Salmon scottato con verdure — 18 €
Seared Salmon with vegetables / Saumon à peine grillé aux légumes potagers

Frittura di paranza — 25 €
"Frittura Mista" (mixed fried seafood) / Friture de Paranza, aux petits poissons

SECONDI DI CARNE - MEAT SECOND COURSES - SECOND PLAT DE VIANDES

Chateaubriand — 60 €
Chateaubriand / Chateaubriand

Fiorentina di manzo scottona alla griglia — 4,5 € hg
"Fiorentina scottona" grilled beef steak / Grillade de florentine de premier choix

Filetto di manzo alla griglia — 22 €
Grilled fillet of beef / Filet de boeuf grillé

Polpettine di carne al pomodoro — 15 €
Meatballs in a tomatoe sauce with polenta / Boulettes de viande sauce tomate