

MENU DU RESTAURANT

Une expérience de goût entre mer et tradition



ENTRÉES

Anchois marinés – 12 €

Anchois*, huile d'olive extra vierge, ail,
citron vert, persil

Moules à la marinière – 12 €

Moules*, ail, huile d'olive extra vierge, sel, poivre, vin blanc,
persil

Options : sans ail, sans persil

Suppléments : sauce tomate +1€

Salade de poulpe, pommes de terre et olives Taggiasche – 16 €

Poulpe*, huile d'olive extra vierge, sel, olives, pommes de terre, persil
Options : sans persil

Planche de charcuteries et fromages AOP – 18 €

Sélection proposée quotidiennement par le chef

Palette du pêcheur – 24 €

Anchois au citron*, saumon*, tartare de crevettes*, espadon fumé,
sorbet citron

PÂTES DE LA MER

Spaghetti aux palourdes fraîches – 17 €

Palourdes, ail, huile d'olive extra vierge, persil, vin blanc, sel

Suppléments: œufs de poisson (bottarga) +2,50€

Penne au saumon – 15€

Penne, sel, saumon, crème, brandy, beurre, ciboulette, poulpe, persil*

Sans : persil

Suppléments: œufs de poisson (bottarga) +2,50€

Spaghetti à la brise marine – 19€

Spaghetti, ail, huile, persil, tomates cerises, moules, palourdes*,
langoustines*, gambas x1**

Suppléments : sauce tomate +1€

Risotto aux fruits de mer– 18€ a persona

Minimum 2 personnes

Riz, ail, huile, persil, tomates cerises, moules, palourdes*,
langoustines*, gambas x1**

PÂTES DE LA TERRE

Pansotti à la sauce aux noix – 14€

Parmigiano, noix, sel, poivre, ail, marjolaine, bourrache, blettes, ricotta, œufs, huile d'olive extra vierge, noix de muscade, farine

Raviolis à la bolognaise – 14€

Oignon, carotte, céleri, huile d'olive extra vierge, vin rouge, viande hachée (bœuf-porc), farine, œufs, parmigiano, ricotta, sel, épinards

Penne à la bolognaise – 12€

Oignon, carotte, céleri, huile d'olive extra vierge, vin rouge, viande hachée (bœuf-porc), farine, œufs, parmigiano, sel

Trofie au pesto – 14€

Huile d'olive extra vierge, sel, basilic, pignons, ail, parmigiano, farine, pommes de terre, haricots verts

Sans: pommes de terre, haricots verts

Suppléments: pommes de terre 1€, haricots verts 1€

DEUXIÈME PLATS DE MER

Grande friture du golfe – 24€

Calamars, gambas*, anchois, petits poissons*, farine et maïs, sel, huile*

Friture mixte – 20€

Gambas, calamars*, farine et maïs, huile, sel*

Escalope d'anchois – 14€

Anchois, farine et maïs, huile, sel*

Filet de bar à la tomate – 20€

Filet de bar, huile, sel, tomate, olives, câpres, persil, vin blanc*

Calamars frits – 16€

Calamars, huile, sel, farine et maïs*

Filet de daurade à la ligurienne – 22€

Filet de daurade, ail, huile d'olive, pignons, olives taggiasche, tomate cerise, sel, origan, pommes de terre

Grillade de la mer – 28€

Calamars, crevettes*, langoustines, espadon*, huile d'olive, sel*

PLATS DE VIANDE

Émincé de bœuf à la roquette et copeaux de parmesan – 22€

Filet de bœuf, roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge, sel
Suppléments: poivre

Veau grillé ou escalope – 18€

Viande de veau, huile d'olive extra vierge, gros sel, poivre
Sans: viande sans arômes

Escalope de poulet et pommes de terre – 16€

Viande de poulet, huile d'olive extra vierge, sel, épices

ACCOMPAGNEMENTS ET SALADES

Frites – 5€

Remarque : produit surgelé

Salade mixte – 5€

Tomates, salade verte, carottes râpées, radicchio

Salade des Pouilles – 5€

Tomates, oignon rouge, origan

Accompagnement du jour – 5€

Proposition quotidienne du chef – demander au personnel de salle

DESSERT

Tiramisù – 7€ *

Biscuits savoyardes, mascarpone, sucre, café, jaune d'œuf pasteurisé, blanc d'œuf pasteurisé, crème fouettée

Tarte Tatin (tarte aux pommes) – 8€

Pâte brisée, pommes, sucre de canne, citron, citron vert, beurre, glace, cannelle

Fraises au citron – 5€

Fraises, citron ou marasquin
Suppléments: Maraschino + 1€

Coupe de glace – 6€

Glaces maison (parfums variables)
Suppléments: Maraschino + 1€

Sorbet au citron – 6€

Citron, sucre, blanc d'œuf
Variante: avec limoncello ou grappa +1 €

Meringue – 7€

Blancs d'œufs, sucre semoule, crème fraîche, sucre glace

Tarte de grand-mère – 7€

Farine 00, œuf, sucre, levure, vanilline, pignons, crème pâtissière, citron

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

WEISSWEINE – WHITE WINES

Bosoni Vermentino Colli di Luni D.O.C.	22,00€
Bosoni Vermentino Colli di Luni Etich. Nera D.O.C.	28,00€
Bosoni Albarola D.O.C.	28,00€
Cinque Terre D.O.C.	25,00€
Pigato Riviera di Ponente D.O.C.	28,00€
Bianchetta Golfo del Tigullio D.O.C.	25,00€
Pinot Grigio D.O.C.	25,00€
Gewürztraminer D.O.C.	25,00€
Prosecco Frizzante Valdobbiadene D.O.C.	25,00€

CARTE DES VINS

VIN ROUGES ROTWEINE – RED WINES

Bosoni Auxo Colli di Luni D.O.C.	22,00€
Bosoni Nicolò V Colli di Luni D.O.C.	28,00€
Rosato Liguria di Levante I.G.T.	25,00€
Ciliegiolo Golfo del Tigullio D.O.C.	25,00€
Chianti Classico Gallo Nero D.O.C.G.	25,00€
Lambrusco Marcello I.G.P.	22,00€
Barbera Piemonte D.O.C.	25,00€
Lagrein Alto Adige	25,00€

Carafes de vin de la maison

Caraffa Bianco o Rosso 1000 ml	12,00€
Caraffa Bianco o Rosso 500 ml	6,00€
Caraffa Bianco o Rosso 250 ml	3,00€

CHAMPAGNES ET VINS MOUSSEUX

SPARKLING WINES

Spumante Dolce Asti D.O.C.	24,00€
Spumante Secco Brut D.O.C.G.	24,00€
Champenois D.O.C.	45,00€
Champagne	60,00€

**Eaux Minérales et Boissons
MINERAL WATER AND SOFT DRINKS**

Bouteille 1000 ml	2,50€
Bouteille 500 ml	1,50€
Jus de fruits	3,00€
Boissons en canette	4,00€
Bière grande bouteille 66 cl	6,00€
Bière petite bouteille 33 cl	4,00€

Caffetteria e Liquori

Cafè	1,50€	Cafè decaffèiné	2,00€
Café arrosé	2,50€	Cappuccino	3,00€
Thé, camomille, infusions	2,50€	Amers	5,00€
Liqueur au basilic	5,00€	Limoncello	5,00€
Grappa	5,00€	Grappa vieillie	6,00€
Whisky	5,00€		

AVVISO IMPORTANTE

Si vous êtes allergique ou intolérant à une ou plusieurs substances, veuillez nous en informer : nous vous indiquerons les préparations sans les allergènes spécifiques.

Les informations concernant la présence de substances ou de produits pouvant provoquer des allergies ou des intolérances sont disponibles auprès du personnel en service.

Tableau des Allergènes – Federalberghi

 Icona	Allergene (IT)	Allergènes
	Cereali contenenti glutine	Céréales contenant du gluten
	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Crustacés et produits à base de crustacés
	Uova e prodotti a base di uova	Œufs et produits à base d'œufs
	Pesce e prodotti a base di pesce	Poissons et produits à base de poissons
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Arachides et produits à base d'arachides
	Soia e prodotti a base di soia	Soja et produits à base de soja
	Latte e prodotti a base di latte	Lait et produits à base de lait
	Frutta a guscio	Fruits à coque
	Sedano e prodotti a base di sedano	Céleri et produits à base de céleri
	Senape e prodotti a base di senape	Moutarde et produits à base de moutarde
	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	Graines de sésame et produits à base de sésame
	Anidride solforosa e solfiti	Anhydride sulfureux et sulfites
	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupins et produits à base de lupins
	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Mollusques et produits à base de mollusques

Nos procédures HACCP tiennent compte du risque de contamination croisée et notre personnel est formé à cette gestion. Toutefois, il convient de noter que, dans certains cas, pour des raisons objectives, les opérations de préparation et de service des aliments et des boissons peuvent impliquer le partage de zones et d'ustensiles (par exemple dans la zone buffet).

Par conséquent, il est impossible d'exclure que les produits alimentaires soient entrés en contact avec d'autres aliments, y compris d'autres allergènes.

*** Produit surgelé à l'origine.**

° Le poisson destiné à être consommé cru ou presque cru a été soumis à un traitement de congélation préventive conformément aux prescriptions du Règlement CE 853/2004, Annexe III, Section VIII, Chapitre 3, Lettre D, Point 3.

Pour toute information sur les substances et allergènes, il est possible de consulter la documentation spécifique qui sera fournie, sur demande, par le personnel en service. Certains produits achetés frais sont congelés et conservés à basse température pour en garantir la qualité, la fraîcheur et la disponibilité.