

Entrées

LÉGUME SULLA GRIGLIA Légumes sur le grill <i>Grilled vegetables</i>	9	GAMBERI SULLA GRIGLIA 2 crevettes jumbo sur le grill <i>2 jumbo shrimps on the grill</i>	18
COZZE AL POMODORO Moules à la sauce tomate <i>Mussels in Tomato Sauce</i>	10	MOZZARELLA CAPRESE Fromage de bufflonne avec tomates <i>Mozzarella di bufala with tomatoes</i>	20
PROSCIUTTO E MELONE 2 Prosciutto and melon <i>2 Prosciutto et melon</i>	12	CALAMARI FRITTI Calmars frits <i>Fried Calamari</i>	22
POLPETTE 2 boulettes de viande avec fromage de bufala et sauce tomate <i>2 meat balls with melted bufala cheese and tomato sauce</i>	13	TARTARE DI TONNO Tartare de thon <i>Tuna tartare</i>	33
SALSICCIA E RAPINI Saucisse et rapini <i>Sausage and rapini</i>	13	FOIE GRAS Poêlé de foie gras <i>Pan seared foie gras</i>	25
TORTA DI GRANCHIO 2 Gâteau de crabes <i>2 Crab cakes</i>	14	POLPO SULLA GRIGLIA Pieuvre sur le grill <i>Octopus on the grill</i>	25
CALAMARI SULLA GRIGLIA Calmars sur le grill <i>Grilled calamari</i>	17	BURRATA CON POMODORI Buratta (200g) avec tomates locales <i>Buratta (200g) with heirloom tomatoes</i>	28
PIATTO DI PESCE DI MARE <i>Assiette de fruits de mers: Pétoncles, crevettes, calmars sur le grill et pieuvre sur le grill</i> <i>Assortment of seafood: Scallops, shrimps, grilled calamari and grilled octopus</i>	39		

Salades

INSALATA DI CESARE Salade César <i>Caesar salad</i>	9	INSALATA ARUGALA Salade roquette et Parmesan <i>Arugula salad with Parmigiano</i>	10
------------------------------------------------------------------	----------	------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

Menu Créé par Chef Exécutif Bruno Varano

