

## ENTRÉES

_ LA BROCHETTE DE CREVETTES	15€
grillée avec du maïs et des corn flakes, crémeux de parmesan	
_ LA SALADE RUSSE DE FRUITS DE MER	16€
avec du poisson blanc, des crudités de légumes et des pousses	
_ LE CALMAR FARCI	18€
avec du nduja et de la pomme granny smith sur une crème de pois chiches et de romarin	
_ CHÈVRE CARAMÉLISÉ RÔTI	14€
au miel et aux noisettes sur un velouté de courgettes	

## PASTA

_ TAGLIOLINI À L'ENCRE DE SEICHE	20€
au citron, tartare de thon rouge et poudre de câpres	
_ LO SPAGHETTO ALLA CHITARRA	22€
avec de palourdes, d'asperges de mer et d'œufs de mullet	
_ GNOCCHI DE POMME DE TERRE VITELLOTTE <i>(fait maison)</i>	20€
avec seiche au citron, crevettes et purée de pois	19€
_ PACCHERI DI GRAGNANO	18€
avec crème d'aubergine, stracciatella de burrata et menthe	

## PLATS PRINCIPAUX

_ POISSONS FRITE	25€
calamars, crevettes et légumes en tempura	
_ FILET DE POISSON	25€
au jus de pamplemousse rose, morceaux de mangue et la poudre d'olive	
_ LOTTE RÔTIE	25€
avec bacon, purée de pommes de terre au curcuma et sauce au vin	
_ TAGLIATA DE BŒUF	22€
avec épinards poêlés et pommes de terre aux herbes de Ligurie	
_ POITRINE DE PORCELET	20€
avec une sauce à la crème au gingembre et aux carottes	

## DESSERTS

_ MOUSSE CHEESECAKE	10€
avec compote de fraises et basilic, avec un sorbet à la noix de coco	
_ L'ABRICOT	10€
avec crème de thym-citron et crumble de muesli-amandes	
_ FORÊT NOIRE 2.0	10€
fior di latte crémeux, chocolat et griottes	
_ MOUSSE À LA VANILLE DE MADAGASCAR	10€
au confit de fruits exotiques sur biscuit parfumé au rhum et au miel	
_ DÉLICE DE FEUILLETÉE	10€
aux parfums d'agrumes avec une crème à la fleur d'oranger et des pistaches	