

Menù de Saison

chef

Fabrizio Bonvini

mître

Pietro Valtriani



famiglia Beghè

hors-d'oeuvre

Morceaux de morue de qualité "Morro" avec moutarde de tomate "Perino", glace de buffle de "Campania" et gaufre au noir de seiche	€ 24,00
Crevettes et ris de veau sautées sur un lit de topinambours, " flocons de parmesan 30 mois et gouttes de vinaigre balsamique capsule d'or "Santa Paziienza"	€ 26,00
Sole sauvage et la langoustines sur une sauce verte, les legumes croustillants à l'huile, le sel et le poivre	€ 28,00
Tranche d'anguille fumée au maquis méditerranéen sur betterave rouge, air de réglisse et perles de tapioca au gin Monkey 47	€ 26,00
Escalope de foie-gras avec confiture de citrouille, reduction aux fruits rouges sauvages et croissant salé avec cinq céréales	€ 26,00
Huîtres de France, Saint-Malo	€ 4,00 huître
Grandes crudités de la mer: crustacées, mollusques, fines tranches de poisson sélectionnés selon l'arrivage du jour	€ 40,00

Expérience de dégustation :

- Tartare de crevettes rouges de Santa Margherita avec pommes Granny Smith. € 26,00
- Tartare de daurade avec une sauce aux fruits rouges.
- Truite saumonée de Equi Terme, légèrement fumée à la crème acide.

pâtes e riz

Spaghettonne “Il Valentino” ail, huile et piment sur une crème
de parmesan 30 mois et tartare de crevettes rouges de Santa Margherita Ligure € 28,00

Riz “Aquerello”, thé vert Matcha, thym, citron et langoustines locales € 26,00

Tortelli à l’encre de seiche en farce de brandade de morue qualité “Morro”
sur une crème de fleurs de citrouille et pestils de safran € 24,00

“Ravioli del Plin” rouges farcie avec pappa de tomate,
sur stracciatella fromage et huile aromatisée au basil “Pra” € 20,00

Orecchiette pugliesi alla carbonara avec oeve de “Parisi”,
magret de canard fumé au Parfum de poivre Jamaïque € 22,00

second plates

Dourade “à la ligne” e crevettes roties a la crème d’ail noir et salicorne sautée € 36,00

Saucisse de lotte au nouilles de porc Cinta Senese, sur velouté € 34,00
de pomme de terre au romarin, sauce demi-glace au fenouil et panicule rotie

Turbot rotie à la mousse de persil, éponges de racines de panais € 34,00
et fantasia de germes et d’agrumes

Langouste au beurre salé avec une timbale de riz Venere. € 18,00 les 100 grammes

Filet de boeuf Wagyu, type de Kobe sur purée de haricots rouges, € 42,00
pommes de terre roties et sauce barbecue

Rolle de lapin local en “porchetta” avec reduction de “Marsala Vecchio Florio” € 32,00
et de menthe sur purée de celeri-rave

Notre menu est préparé dans le respect
de la biodiversité marine.

Les poissons proposés pourraient ne pas toujours
être disponibles et seraient dans ce cas remplacés
par un autre plat à base de poisson des flottes locales.

Les zones de pêche de la FAO
sont majoritairement les zones 37 et 27.

Chers clients,

Nous vous remercions de bien vouloir nous informer de vos éventuelles allergies et/ou intolérances à des substances susceptibles d'être présentes dans les plats proposés dans notre menu.

Les aliments servis crus sont refroidis et conservés à une température de -20°C pendant 48 heures comme le prévoient les normes en vigueur.