

Menù de saison

chef

Fabrizio Bonvini

mître

Pietro Valtriani



Hours-d'oeuvre

Crevettes, calamars et langoustines à la vapeur avec bette sautée et émulsion de tomates et citron €23,00

Sandwich à la sole sauvage, ail noir, pommes de terre, topinambour croustillant et sauce au beurre €18,00

Escalope de foie gras avec poire caramélisée et croissant salé €22,00

Expérience de dégustation: €22,00

- Tartare de crevettes rouges de Santa Margherita Ligure et fruit de la passion
- Tartare de daurade avec grenade et menthe
- Crudité de rouget, câpres et oignon

Grande Crudité de mer €35,00

Pâtés e riz

Pâtés mixte “Felicetti” aux fruits de mer avec fantaisie d’haricots et huile de romarin €22,00

“Riz “Acquerello”, crème de pommes de terre, Parmesan Reggiano et anchois salés de Monterosso €20,00

Tagliolini aromatisés au basilic de Prà avec seiches, cockles et gouttes de safran €20,00

Ravioli du “Plin” farcis de patates douces, fondue de Blue Stilton et grain de biscuit “Amaretto” €18,00

Second plates

Daurade “à la ligne” rôti avec pommes de terre, tomates cerises et émulsion d’olives de Taggia	€30,00
Lotte farci aux herbes aromatiques avec brocolis, leur passé et gaufre au noir	€30,00
Trance de morue salée confit sur une petite soupe à l’oignon, pan de blé entier grillé et crème de citrouille	€28,00
Filet de boeuf au poivre vert sur un pain brioches grillé et pommes de terre nouvelles au four	€28,00
Carré d’agneau avec purée de céleri rave, épinards et parfum d’anis	€26,00

Chers clients,

Ceux qui souffrent d'allergies et d'intolérances alimentaires sont priés d'avertir le personnel qui sera disponible pour des conseils et des informations sur les ingrédients de la vaisselle et, si nécessaire, de fournir la liste des substances et produits allergiques qui causent des allergies ou des intolérances

Si les conditions météorologiques empêchent la pêche, les crustacés et les mollusques pourraient être congelés à bord.

Les aliments servis crus sont refroidis et conservés à une température de -200°C pendant 48 heures comme le prévoient les normes en vigueur.

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.