



MENU DELIVERY

Il Pesce Crudo Poisson cru • Row fish

OSTRICHE

Huîtres • Oysters

€ 4 CADAUNA • LA PIÈCE • EACH

GAMBERI

Gambas • Prawns

€ 6 CADAUNO • LA PIÈCE • EACH

SCAMPI

Langustines • Scampi

€ 6 CADAUNO • LA PIÈCE • EACH

BRANZINO

Loup de mer • Seabass

€ 9 / SOGR.

SALMONE

Saumon • Salmon

€ 8 / SOGR.

TONNO

Thon • Tuna fish

€ 8 / SOGR.



Gli Antipasti

Hors d'oeuvre • Appetizers

IL CARCIOFO DELLA RIMEMBRANZA

L'artichaut deux versions: frit et farci
The artichoke two versions: fried and stuffed

18

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA FICHI CONFIT E BURRATA

Jambon de Parme, figues confit et burrata
Parma ham with figs confit and burrata

18

La Pasta

Pâtes • Pasta

GNOCCHETTI SARDI CON RAGÙ DI MARE

Pâtes avec sauce de fruits de mer
Pasta with seafood sauce

28

PACCHERI ALLO "SCARPARELLO"

Paccheri avec tomates, fromage et basilic
Paccheri with tomato, cheese and basil

16



Il Pesce Poisson • Fish

TRANCIO DI BRANZINO CON VERDURE DI STAGIONE

*Tranche de poisson avec légumes de saison
Slice of fish with seasonal vegetables*

29

ZUPPETTA DI MARE CON PATATA ALL'OLIO EVO TAGGIASCO

*Soup de poisson avec pommes de terre à l'huile d'olive extra vierge "Taggiasco"
Fish soup with potatoes in "Taggiasco" extra virgin olive oil*

28

La Carne Viande • Meat

FILETTO DI CERVO IN CROSTA DI ERBE FINOCCHI E CAMOMILLA

*Filet de chevreuil en croûte d'herbes, fenouil et camomille
Venison fillet in a fennel, chamomile and herbs crust*

25

MAIALINO LARDELLATO, POLENTA CROCCANTE, FUSO DI PARMIGIANO, PERLAGE DI TARTUFO

*Porcelet lardé, polenta croustillante, fromage parmesan fondu et perlage de truffe
Larded piglet, crispy polenta, melted parmesan cheese and truffle pearlage*

22



9 Dolci Desserts

FICHI CANDITI, MANDORLA AMARA E SHISO ROSSO

Figues confites, amandes amères et Shiso rouge

Candied figs, bitter almond and red Shiso

9

MOUSSE AL CIOCCOLATO, CRUMBLE AI LAMPONI E SALSA MOU

Mousse au chocolat, crumble à la framboise et sauce mou

Chocolate mousse, raspberry crumble and mou sauce

9

BIANCO: GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO, LIME E TAPIOCA

Blanc: mâchoires de chocolat blanc, citron vert et tapioca

White: white chocolate jaws, lime and tapioca

9

CONSEGNA € 10 - Consegna gratuita con spesa minima di € 59

LIVRAISON € 10 - Livraison gratuite à partir de € 59 d'achat

DELIVERY € 10 - Free delivery with minimum purchase of € 59

Invitiamo la nostra splendida clientela a segnalarci eventuali intolleranze o allergie, sarà nostra premura elencarvi gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti da voi scelti.

Nous invitons nos clients à signaler toute intolérance ou allergie, nous les listerons ingrédients utilisés dans la préparation des plats que vous avez choisis.

We invite our customers to report any intolerance or allergy, we will list ingredients used in the preparation of the dishes you have chosen.

* Il pesce destinato per essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 allegato III sezione VIII capitolo 3 lettera D punto 3.

* Alcuni prodotti, se non disponibili sul mercato, potrebbero essere utilizzati surgelati.

Acqua micro filtrata ionizzata naturale oppure gassata 1/2 litro (norma del DM 443/90).

