

# À LA CARTE

## RESTAURANT

### LES ENTRÉES

Poulpe chaud avec pommes de terre, courgettes, olives "Taggiasche", tomate "ciliegia" assaisonné avec huile d'olive et persil	€ 12,00
Salade des seiches, oranges, fenouil et noix, assaisonné avec huile d'olive et aneth	€ 12,00
Moules à la "Marinara" ou au tomate piquant avec croûtons de pain à l'origan	€ 11,00
"Brandacujun" à la Ligure avec pain au pâté d'olives	€ 11,00
Flan d'épinards avec crème de fromage "Pecorino Romano"	€ 10,00

### LES PÂTES

Les "Trofie au Pistu" avec pommes de terre et haricots verts	€ 10,00
Spaghetti aux palourdes avec de l'ail, huile d'olive, persil et un zeste de piment	€ 13,00
Linguine aux moules avec sauce piquante	€ 13,00
Risotto aux fruits de mer	€ 15,00
Pâtes aux sauces de tomate ou pesto ou ragoût	€ 10,00
Risotto au fromage "Parmigiano"	€ 10,00
Soupe de légumes tiède à la Génoise	€ 10,00

### LE POISSON

"Fritto misto" friture des poissons et légumes	€ 15,00
Filet de dorade fraîche à la mode "Ligure" avec cubes des tomates, pommes de terre, olives et pignons	€ 15,00
Tranche d'espadon et légumes grillés avec sauce "salmoriglio"	€ 15,00
Coeur de morue au vapeur avec Gazpacho parfumé au basilic	€ 14,00
Sole à la "Meunière" avec pommes de terre au persil	€ 15,00

### LA VIANDE

Poulet sauté à la Orientale avec légumes, gingembre et sauce de soja	€ 12,00
Filet de veau grillé aux herbes et sel rose avec pommes de terre grillées (200 gr)	€ 22,00

### LES DESSERTS FAITS MAISON

Notre Tiramisù	€ 5,00
Parfait au croquant	€ 5,00
Mousse de Citron avec des baies frais	€ 5,00
Tartelette au chocolat avec cœur chaud de coulis des framboise	€ 5,00
Crème Brûlée	€ 5,00
Crème caramel	€ 5,00
Glaces / Sorbet	€ 5,00
Salade des fruits	€ 5,00

Selon la saison et notre approvisionnement, certains ingrédients pourraient être surgelés; dans ce cas, le serveur vous prévendra.

**COUVERT € 2,00 PAR PERSONNE**