

## Il laboratorio "La Pescheria"

### Entrées / Antipasti / Starters

Cœur de Saint-Jacques avec ses pains aromatisés aux marrons et coulis de fraises

*Cuor di capasante, spugna di castagne e spremuta di fragole*

*Roasted scallops with flavored chestnut breads and strawberry coulis*

€ 18

Loup de mer fumée avec sa mascarpone fouetté et noix de muscade,  
sauce yakitori et son sorbet à la pomme

*Branzino affumicato al fieno, frappè di mascarpone e noce moscata, yakitori e granita di mela verde*  
*Smoked Sea-Bass with whipped mascarpone and nutmeg seeds, yakitori sauce and green apple sorbet*

€ 22

Tataki de bœuf avec sa sauce teriyaki et graines de sésame

*Tataki di manzo in crosta di semi di sesamo e salsa teriyaki*

*Beef Tataki with teriyaki sauce and sesame seeds*

€ 20

Trilogie de seiches

*Trilogia di seppia*

*Cuttlefishes trilogy*

€ 18

Salade Caprese 

*La Caprese*

*Caprese salad*

€ 16

 *Végétarien / Vegetariano / Vegetarian*

Tous les plats servis sont faits maison / Tutti i piatti sono fatti in casa/ All the dishes are homemade

Les prix indiqués sont en euro, TVA et service inclus.

Nous sommes heureux de vous fournir les informations concernant les ingrédients utilisés pour préparer nos plats. Si vous avez des besoins alimentaires particuliers ou certaines allergies, nous vous prions d'informer notre personnel, pour pouvoir vous aider à choisir votre plat.

I prezzi indicate sono in Euro, compresi di IVA

Siamo lieti di fornire informazioni sugli ingredienti utilizzati per la preparazione delle ricette. In caso di necessità alimentari specifiche o per eventuali allergie vi preghiamo di informare il nostro staff, in modo da potervi aiutare a fare una scelta consapevole e/o alternativa.

All prices are in Euro, VAT included

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform a member of our staff of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request.

## Il laboratorio "La Pescheria"

### Pâtes / Primi Piatti / First courses

Tortelli au lapin, style italien  
*Tortelli di coniglio alla cacciatora*  
*Rabbit tortelli, Italian style*

€ 22

Tagliatelle coloré a l'encre de seiche avec ses St-Jacques  
*Tagliatella al nero di seppia e capesante*  
*Squid ink colored tagliatelle and scallops*

€ 22

Lasagnetta de poulpe avec sa sauce à la mozzarella et epinards sautés  
*Lasagnetta di polipo, guazzetto di burrata e spinaci*  
*Octopus lasagna with mozzarella sauce and sautéed spinach*

€ 22

Spaghetti Guitard aux poissons méditerranéennes  
*Spaghetti alla chitarra e pesci del mediterraneo*  
*Guitard spaghetti with Mediterranean fishes*

€ 20

Paccheri verticale à la ricotta et basilic avec sa sauce tomate et mozzarella  
*Paccheri in verticale alla sorrentina*  
*Vertical paccheri stuffed with ricotta and basilic with mozzarella and tomato sauce*

€ 18

Nos pâtes Samuelli sont desséchées durant 60 heures à 60°C de sorte à pouvoir réduire de 30% la quantité de lipides qui conférerait à la pâte la perte de ses valeurs nutritionnelles.

Le nostrepaste Samuelli sono essiccate per 60 ore a 60°C così da poter ridurre del 30% la quantità di lipidi che conferirebbe alla pasta la perdita dei valori nutrizionali.

Our pasta Samuelli are dried out for 60 hours in 60°C so as to be able to reduce of 30% the quantity of lipids which confer on the dough the loss of its nutritional values.

## Il laboratorio "La Pescheria"

### Plats principaux / Secondi Piatti / Main courses

Filet de dorade avec sa purée d'aubergines fumés  
*Filetto di orata e purea di melanzane affumicate*  
*Sea bream fillet with smoked aubergines purée*

€ 30

Turbot, lentilles et sauce curcuma  
*Rombo, lenticchie e salsa alla curcuma*  
*Turbot with lentils and curcuma sauce*

€ 35

Queue de lotte embobiner de jambon cru italien avec des zestes de citron  
*Coda di rospo in foglio di proscutto crudo di Parma e zeste di limone*  
*Monk fish tail wrapped in Parma ham with lemon zests*

€ 32

Porc rotie avec sa polenta et feta  
*Maialino marinato e arrostito servito con polenta e Feta*  
*Marinated and roasted pork with polenta and feta*

€ 28

Agneau: sel, poivre, menthe, citron  
*Agnello: sale, pepe, menta e limone*  
*Lamb: salt, pepper, mint and lemon*

€ 32

Tous les plats servis sont faits maison / Tutti i piatti sono fatti in casa/ All the dishes are homemade

Les prix indiqués sont en euro, TVA et service inclus.

Nous sommes heureux de vous fournir les informations concernant les ingrédients utilisés pour préparer nos plats. Si vous avez des besoins alimentaires particuliers ou certaines allergies, nous vous prions d'informer notre personnel, pour pouvoir vous aider à choisir votre plat.

I prezzi indicate sono in Euro, compresi di IVA

Siamo lieti di fornire informazioni sugli ingredienti utilizzati per la preparazione delle ricette. In caso di necessità alimentari specifiche o per eventuali allergie vi preghiamo di informare il nostro staff, in modo da potervi aiutare a fare una scelta consapevole e/o alternativa.

All prices are in Euro, VAT included

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform a member of our staff of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request.

## Il laboratorio "La Pescheria"

### Desserts / Dolci / Desserts

Tiramisu  
*Tiramisù*  
*Tiramisu*

€ 12

Parfait au gingembre avec son «*chupachups*» à la fraise  
*Semifreddo allo zenzero e «chupachups» alla fragola*  
*Ginger parfait with strawberry «chupachups»*

€ 14

"Chaud, froid et gelé"  
*"Caldo, freddo e ghiacciato"*  
*"Hot, cold and frozen"*

€ 16

Panna Cotta aux fruits des bois  
*Panna cotta ai frutti di bosco*  
*Panna cotta with mix berries*

€ 12

Moelleux au chocolat avec sa glace vanille  
*Falso soufflé al cioccolato con gelato alla vaniglia*  
*Chocolate lava cake with vanilla ice cream*

€ 16

**Menu Dégustation: Poisson ou Viande / Menu Degustazione: Pesce o Carne / Tasting menu: Fish or Meat**

3 plats / 3 portate / 3 dishes: € 50.00

6 plats / 6 portate / 6 dishes: € 80.00

**La table du Chef / Il tavolo del Chef / Chef's table**

8 plats / 8 portate / 8 dishes: € 130.00