

Variation de poissons grillés et sa macédoine de légumes à l'huile de basilic

VARIAZIONE DI PESCE GRIGLIATO, MACEDONIA DI VERDURE ALL'OLIO DI BASILICO

38,50 €

Darne de bar dans sa croute de pistaches et petits légumes aigre-doux

DARNA DI SPIGOLA IN OLIO DI COTTURA IN Crosta DI PISTACCHIO

E VERDURINE IN AGRODOLCE

34,50 €

Cubes de thon blanc et leur sauce au Caciucco de Livourne

CUBI DI TONNO BIANCO IN SALSA AL CACIUCCO LIVORNESE

37,50 €

Filet de saint-pierre, purée de fèves et palourdes gratinées

FILETTO DI SAN PIETRO CON PUREA DI FAVE E VONGOLE GRATINATE

39,50 €

Nos poissons sont exclusivement de mer

Les crustacés proviennent de notre aquarium

(Les prix varient selon le marché)

EN ITALIE NOUS NE MANGEONS PAS LES PÂTES OU LE RISOTTO EN ACCOMPAGNEMENT.

DEMANDEZ-NOUS PLUTÔT UN PLAT DE LÉGUMES, DE POMMES DE TERRES OU UNE SALADE,

VOUS POURREZ AINSI APPRÉCIER À 100% LE PLAT PRINCIPAL

**LA VIANDE**

**LA CARNE**

Tomahawk de bœuf grillé, pommes de terre sableuses et légumes

TOMAHAWK DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE SABBIOSE E VERDURE

79,50 € pour 2 personnes (1,100 KG environ)

Tambourin de filet de bœuf en double cuisson, fondue de burrata,  
miettes de taralli et réduction au vin rouge des pouilles

TAMBURELLO DI FILETTO DI MANZO IN DOPPIA COTTURA, FONDUTA DI BURRATA,

BRICIOLE DI TARALLI E RIDUZIONE AL VINO ROSSO PUGLIESE

35,00 €

Origine de notre viande de bœuf : France

Origine de notre viande de veau : France

Origine de notre viande d'agneau : France

Tonnarelli aglio olio peperoncino, cubes de thon rouge mi cuit,  
stracciatella et poudre de réglisse « Amarelli »

TONNARELLI AGLIO OLIO PEPERONCINO, DADOLATA DI TONNO ROSSO SEMICOTTO,  
STRACCIATELLA E POLVERE DI LIQUIRIZIA "AMARELLI"  
29,00 €

Spaghetti à la langouste - homard (le prix varie selon le marché)

SPAGHETTI ARAGOSTA - ASTICE BLU (IL PREZZO VARIA SECONDO MERCATO)

Plin farcis au rouget mariné et pesto de basilic rouge

PLIN FARCITI CON TRIGLIA MARINATA E PESTO DI BASILICO ROSSO  
27,00 €

Cavatelli au poulpe et aux petits pois

CAVATELLI POLPO E PISELLI  
24,50 €

Tagliolini, bouquet de légumes et burrata fumée

TAGLIOLINI CON GIARDINETTO DI VERDURE E BURRATA  
19,00 €

Risotto « Acquerello », bresaola, pesto de roquette, parmesan et moût de raisin

RISOTTO « ACQUERELLO », BRESAOLA, PESTO DI RUCOLA, PARMIGIANO E MOSTO D'UVA  
24,50 €

## *LE POISSON FRAIS* *IL PESCE FRESCO*

Tentacles de poulpe cuits à basse température,  
gratin de pommes de terre à l'encre de seiche et concassé tomates et ail

TENTACOLI DI POLPO COTTI A BASSA TEMPERATURA  
SFORMATINO DI PATATE AL NERO DI SEPIA, CONCASSÉ DI POMODORO E AGLIO  
35,50 €

Langouste / Homard gratiné et sa macédoine de légumes

ARAGOSTA / ASTICE BLU (1/2) GRATINATO CON MACEDONIA DI VERDURE  
(IL PREZZO VARIA SECONDO MERCATO)

Fritto Misto du jour

FRITTO MISTO DEL GIORNO

## Ma Parmigiana d'aubergines estivale et sa sphère de parmesan frite

LA MIA PARMIGIANA DI MELANZANE ESTIVA E SFERA DI PARMIGIANO FRITTA

16,50 €

### LE PIZZE

#### IL CICCIO:

*Pizza blanche au gros sel, origan et huile extra vierge d'olive*

BIANCA, SALE GROSSO, ORIGANO E OLIO EXTRA VERGINE

6,00 €

#### CRUDAIOLA

*Tomates cerises marinées au basilic, burrata*

POMODORINI MARINATI AL BASILICO, BURRATA

16,50 €

#### MORTADELLA

*Scamorza fumée, pesto de pistaches  
et mortadelle de Bologne*

SCAMORZA AFFUMICATA, PESTO DI PISTACCHIO

MORTADELLA BOLOGNESE

17,50 €

### PÂTES ET RISOTTO

#### PRIMI PIATTI E RISOTTO

*Risotto « Acquerello » vieilli, calamars, fèves et Moscato di Trani*

RISOTTO « ACQUERELLO » INVECCHIATO, CALAMARI, FAVE E MOSCATO DI TRANI

24,50 €

*Orecchiette à l'ancienne de Bari, palourdes et asperges vertes*

*(supplément de poutargue 4,00 €)*

ORECCHIETTE ALL'ANTICA DI BARI, VONGOLE E ASPARAGI VERDI

(CON SUPPLEMENTO DI BOTTARGA 4,00 €)

21,50 €

*Tubettini au safran, moules et tomates cerises*

TUBETTINI ALLO ZAFFERANO, COZZE E POMODORINI

ENTRÉES DE LA MER  
ANTIPASTO DI MARE

*Tartare de bar, fraises, citron et prosecco*  
TARTARE DI SPIGOLA, FRAGOLE, LIMONE E PROSECCO  
18,50 €

Sauté de moules, palourdes, couteaux et pain grillé pimenté  
PADELLA DI COZZE, VONGOLE, CANNOLICCHI E PANE TOSTATO AL PEPERONCINO  
19,50 €

Salade de poulpe, concombre et sauce aux anchois  
INSALATA DI POLPO, CETRIOLO E SALSA DI ACCIUGHE  
18,00 €

Voiles de saumon marinés à sec au café et laitue romaine  
VELI DI SALMONE MARINATI A SECCO AL CAFFÈ E LAITUE ROMAINA  
19,50 €

Couteaux gratinés au pain vert aromatisé aux herbes des champs  
CANNOLICCHI GRATINATI AL PANE VERDE AROMATIZZATO ALLE ERBE DI CAMPO  
16,50 €

Céleri vert, poutargue, pignons et filets de rouget rôtis  
SEDANO VERDE, BOTTARGA, PINOLI E FILETTI DI TRIGLIA ARROSTITI  
24,50 €

Moules au poivre  
IMPEPATA DI COZZE  
17,50 €

ENTRÉES DE LA TERRE  
ANTIPASTO DI TERRA

Bresaola de bœuf de la Valtellina, stracciatella des Pouilles fumée,  
poudre de gressins piémontais toastés et vinaigre balsamique vieilli  
BRESAOLA DI MANZO DELLA VALTELLINA, STRACCIATELLA PUGLIESE AFFUMICATA,  
POLVERE DI GRISSINI PIEMONTESE TOSTATI E ACETO BALSAMICO INVECCHIATO  
20,50 €