

# Poissons et fruits de mer crus

## Composez votre propre plat

Huîtres Fine de Claire € 3 chaque 🍷

Huîtres Tsarskaya n.3 € 6 chaque 🍷

Huîtres Gillardeau n.2 € 8 chaque 🍷

Huîtres Marconil n.1 € 6 chaque 🍷

Crevettes violettes de S. Margherita € 7 chaque 🍷

Langoustines de S. Margherita € 15 chaque 🍷

Rouget de Camogli (40 gr. fillet) € 4 chaque 🐟

Morue (50 gr.) € 3 chaque 🍷

Sashimi de bonito (50 gr.) € 6 🐟

Sashimi de thon rouge (50 gr.) € 13 🐟

-----

Gens paresseux 😊😊😊 ? Nous pouvons vous composer un plat € 42

-----

## Les fantaisies

Tacos € 19 🍷SO₂🍷🍷

*(ceviche de thon aux nageoires jaunes, sauce béarnaise et poireau frit)*

Crevettes violettes Santa Margherita en 4 consistances € 38 🍷SO₂

*(carpaccio vapeur avec réduction amère Santa Maria, battu au couteau avec chips de crevettes, crevettes liquides, crevettes crues au biancoamaro)*

Mulet € 22 🍷🐟🐟

*(cuit à la vapeur en osmose de poivron rôti, mangue, concombre, laitue, bernois légèrement fumé aux crustacés)*

## La mer

Poisson locale € 29 🐟🍷SO<sub>2</sub>

(cuit en tataki, ail noir, amandes, citron, céleri, son bouillon)

Turbot € 34 🐟🍷SO<sub>2</sub>

(longe cuite à l'os, roulé vapeur, sauce beurre blanc, Dashi, mousse de chou-fleur)

"Les Seiches" € 24 🍷SO<sub>2</sub>🐙🐟

(seiche locale légèrement fumée, pois chiches, saucisse de Bra crue, fond de seiche brune)

Maquereau € 22 🍷SO<sub>2</sub>🐟🍷

(sauce aux huîtres légèrement fumées, laitue grillée)

## Premières courses

"Risotto à 4 mains" € 26 🍷SO<sub>2</sub>🐟

(carnaroli Riserva San Massimo, courgettes trompette en: crème, bouillon, tartare)

"Scampis et variations de citrons" € 25 🍷🍷🍷

(Spaghetti Mancini crémé à la crème de citron brûlé,  
langoustine marinée au sumac, poudre de feuille de citronnier)

Plin € 24 🍷🍷SO<sub>2</sub>🍷

(mélangé avec oeuf et jus de yuzu, farci de prescinseua, crevettes au vapeur, sauce américaine)

Fusilloni € 25 🍷🍷SO<sub>2</sub>🍷

(émulsion d'oursins et Wagyu, persil, pomme)

## Terre

Agneau € 26 🍷SO<sub>2</sub>🍷

(agneau "Te Mana" vieilli 21 jours, chutney d'abricots, blettes, sa base)

Wagyu A4 € 42 🍷SO<sub>2</sub>🍷

(poêlé dans une sauce aigre-douce, spaghetti de légumes grillés et Dashi)

Steak d'aubergine € 20 🍷SO<sub>2</sub>🍷

(composé de pêches épicées, huile, tomates séchées)