

APÉRITIF

	€
Aperol Spritz original	11
Prosecco	8
Champagne Taittinger Brut	18
Champagne Taittinger Brut Rosé	20
Notre corbeille à pain et beurre	4

ENTRÉES

1. Crevettes en pâtes kataifi avec mayonnaise à l'ail noir	18
2. Poulpe grillé sur crème de pois chiches et aioli au paprika fumé	19
3. Tartare de thon rouge avec un éventail d'avocat et ciboulette	20
4. Variation de la mer: Gambas kataifi, mousse de cabillaud, tartare de thon, poulpe, ceviche de crevettes rouges, gratin de Saint-Jacques, huîtres (2 pax)	45
5. Souté de fruits de mer dans son jus	18
6. Ceviche de crevettes rouges au mélange d'agrumes, gingembre, coriandre et légumes	26
7. Burrata au pesto classique, tomates confites et roquette	16
8. Vitello tonnato du Rosso	18
9. Jambon San Daniele au parmesan et poire tranchée	18
10. Tartare de vache vieille avec ses garnitures et jaune d'oeuf	22
11. Carpaccio de filet de boeuf à la crème de parmesan et pesto de roquette	21

SALADES

12. La classique servie dans un éventail de tomate, avocat, roquette et une touche d'huile d'olive vierge	15
13. Bacalao avec cabillaud, salade de mezclum, poivrons rouges rôtis et fenouil	18
14. Canard mariné à la roquette, poire, vinaigrette aux fruits des bois et copeaux de parmesan	19
15. Avec fromage de chèvre chaud, pommes caramélisées au miel, raisins secs et pignons de pin	15

SOUPES

16. Soupe de poisson aux fruits de mer avec croûtons et mayonnaise aux calamars	15
17. Crème de potiron aux pétoncles grillés sur beurre de coco	15
18. Crème de tomate de la maison avec gouttes d'huile de roquette et stracciatella	12
19. Soupe froide de melon et copeaux de jambon San Daniele	12

NOS PÂTES

20. Linguine avec 1/2 homard cuit, tomates cerises, parfumées au Cointreau	36
21. Guitare spaghetti aux fruits de mer	25
22. Ravioloni à la ricotta et épinards sur coulis de tomates et légumes de saison	18
23. Paccheri au crabe royal	36
24. Linguine sautées au beurre de citron vert servi avec tartare de crevettes rouges	38
25. Spaghetti aux palourdes et parfum de poutargue	28
26. Tagliatelles aux champignons frais sur crème de cèpes et œuf de poule fermière	22
27. Gnocchetti à la crème de fromage veloutée et pétales d'artichauts	18
28. Pappardelles sauce blanc de canard	22
29. Lasagne bolognaise classique avec une recette authentique d'Émilie-Romagne	16
30. Tortello de potiron géant au beurre et à la sauge	18
31. Nouilles de riz à la thaïlandaise avec julienne de légumes assortis, crevettes, une touche de soja et lait de coco	16

RISOTTO

	€
32. Au homard	39
33. Aux crevettes rouges	45
34. Aux fruits de mer	32
35. Aux champignons avec un mélange de champignons sauvages et la crème de parmesan	28

PLATS

36. Saumon grillé avec oignon salé et artichauts croustillants	24
37. Tataki de thon en croûte de pistache sur confiture d'oignons rouges	26
38. Homard grillé, demi ou entier, au beurre d'herbes	36-70
39. Bar semi-sauvage des Canaries style méditerranéen avec tomates séchées, asperges et zeste de citron vert	24
40. Notre filet de boeuf au foie gras au porto	35
41. Entrecôte de qualité supérieure style tagliata avec flocons de sel de Maldon et huile d'olive vierge	35
42. Hamburger gourmand 200gr avec fromage de chèvre, oignon caramélisé et foie gras	19
43. Longe haut premium aux oignons grillés	48
44. Gigot d'agneau de lait cuit à basse température, 16h à 75°C, avec purée de pommes de terre	32
45. Ossobuco de veau au four del "Rosso"	28
46. Filet de Wagyu grillé servi avec des flocons de sel de Maldon	105

ACCOMPAGNEMENTS

47. Légumes au four	5
48. Pommes de terre au four	5
49. Champignons sautés	5
50. Riz	5
51. Frites ou pommes canaris	5
52. Salade mixte	5

PIZZA CLASSIQUE

53. Focaccia au romarin	8
54. Focaccia aux tomates fraîches, ail et origan	10
55. Focaccia complète avec tomate, mozzarella, jambon San Daniele, roquette et parmesan	20
56. Marinara à la tomate, à l'ail et à l'origan	10
57. Margherita avec tomate, mozzarella et basilic	10
58. Végétarien avec tomate, mozzarella et légumes au four	13
59. Quatre saisons avec jambon cuit, anchois, artichauts et champignons	15
60. Quatre fromages à la tomate ou blanc	15

PIZZAS GOURMET

61. Funghi porcini à la mozzarella, assortiment de cèpes et parmesan 24 mois	18
62. Frais et savoureux avec tomate, burrata, tomates cerises et pesto génois	18
63. San Daniele avec de l'authentique jambon San Daniele, tomate et mozzarella	20
64. Fruits de mer avec moules, palourdes, langoustines, crevettes, calamars baby	22
65. La guancia avec mozzarella, une pointe de pesto, tomates séchées et crème de potiron	18
66. Du chef avec saucisse, mozzarella, provola, tomate cerise et roquette	18

Cher invité, si tu as des allergies ou des problèmes d'intolérance (EU1169/2011), comme si tu es vegan ou végétarien, nous serons heureux de te conseiller de la meilleure des manières. N'hésite pas à demander des renseignements à notre personnel.

Passe un bon moment!