AzzurroDue®

DRINK POINT

MARE & RISTORANTE

MENU' FRANÇAIS

AzzurroDue®
DARK POINT
MARE & RISTORANTE

Quel métier est le Cuisinier !

Il vit quand les autres se reposent...
Il travaille quand d'autres sont en vacances...
Immergé dans son monde de bruits et d'odeurs...
Le cuisinier est seul, boudeur et grincheux...
Le cuisinier brûle vite... il brûle vite parce qu'à 30 ans, c'est comme s'il en avait 50,
pour la charge de stress, de responsabilité et une bonne dose d'amour pour son travail...
Le cuisinier grogne, il grogne comme un pot de haricots sur le feu,
Mais il essaie presque toujours de répondre aux demandes...
Le cuisinier ne s'arrête pas... non, il ne s'arrête pas... quand le cuisinier mange ou boit une bière,
son esprit associe ces saveurs pour créer on ne sait quel plat... ou pas...
mais le cuisinier ne s'arrête jamais...
Le cuisinier dort peu, voire ne dort presque pas à certaines périodes de l'année...
Soyez patient lorsque vous attendez un plat au restaurant...
Parce que souvent derrière ce plat, il y a des coupures non soignées, des brûlures non pansées,
et maladies négligées, familles à moitié abandonnées... et tout pour satisfaire votre palais,
ou votre pause...
Ayez du respect pour le cuisinier, car il met votre satisfaction avant tout...
Le cuisinier...ou comme on dit souvent maintenant le chef, a sacrifié son adolescence
entre oignons, pommes de terre, filtres de hotte, friteuses à nettoyer etc...
Lorsque vous entrez dans un lieu, n'oubliez pas ceci...

By:
Ristorante Acquario
Kaiser-Wilhelm-Platz 5
45276 Essen
Tel. 0201 512665

Cher Client,

Le Restaurant AzzurroDue, tiens à Vous offrir sa plus cordiale bienvenue.
Notre personnel est à Votre disposition pour que Votre séjour dans notre espace puisse devenir la deuxième bienvenue.

Lors de la commande, nous vous demandons de signaler à notre personnel des **allergies** ou des **intolérances** alimentaires: nous nous chargerons de vous aider à vérifier une **liste exhaustive** de tous les allergènes contenus dans nos plats dont la **criticité**, déjà mise en évidence **en gras**, dans **ce caractère** (où il est manifeste) sera en outre accompagné d'un chiffre (de 1 à 14) correspondant à l'éventuel allergène caché contenu dans le plat (exemple : **beurre** (**7**) dans le Risotto, **œufs** (**3**) dans les pâtes fraîches, **bisulfite** (**12**) contenait du vin à assembler etc.) selon la légende attachée à ce menu et donc, de les exclure en préparation, afin de les adapter si possible à votre spécificité avec une composition différenciée du plat, créé expressément pour vous.
Le poisson cuit à la Pierre, qui est notre spécialité, est préparé à l'utilisation de la **Chapelure** (1): ainsi que certains des hors d'œuvre **Gratinés** (1) : nous Vous invitons donc à nous informer si vous n'aimez pas sa présence ou à vous abstenir de les commander (contamination croisée) en cas de maladie céliaque avérée.

Nous garantissons la *Fraîcheur* de tous les aliments que nous administrons et la sélection rigoureuse quotidienne dans l'achat des poissons, qui est le résultat de compétences basées sur l'expérience et la passion dans notre travail.
Seulement Calmars, Poulpes et/ou Langoustines, peuvent être été gelés.
Les poissons destinés à être consommés crus ou pratiquement crus ont été traités selon Réclamation Préventive, conformément aux exigences du règlement (CE) n ° 853/2004, annexe III, section VII, D, paragraphes 1 et 3

La *Culligan Eau Filtrée*, maintenu constamment en Conformité avec les Lois applicables d'Hygiène et de Santé à travers le remplacement périodique du filtre Everpure est servie dans des Cruches de litres qui, après l'utilisation, sont régulièrement lavées et stérilisées.
L'*Huile d'Olive Extra Vierge*, Riviera dei Fiori DOP du *Frantoio di Sant'Agata di Oneglia*, de Catégorie Supérieure, est obtenue directement des olives et uniquement par des moyens mécaniques.
Le *Sel Rose de l'Himalaya* présente dans nos tables et dans nos plats, vient d'une région reconnue pour l'excellence de ce produit.
La *Charcuterie Artisane* utilisé par nous, est fabriquée selon les anciennes recettes traditionnelles de notre pays

Tous nos plats sont fraîchement préparés **:** nous avons confiance en votre compréhension pour les retards, en espérant que le peu d'inconfort, puisse être compensé par le plaisir de l'accueil, du goût et de l'authenticité de la nourriture.

En vous remerciant de Votre attention, et pour l'attente

AzzurroDue
MARE & RISTORANTE

Légende des Allergènes

(Pour plus d'informations, veuillez consulter notre **livre d'ingrédients**)

ALLERGÈNE **1**
Céréales contenant du **gluten** : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et produits à base de ces céréales.
ALLERGÈNE **2**
Crustacés et produits à base de crustacés.
ALLERGÈNE **3**
Œufs et produits à base de crustacés.
ALLERGÈNE **4**
Poissons et produits à base de poissons.
ALLERGÈNE **5**
Arachides et produits à base de crustacés.
ALLERGÈNE **6**
Soja et produits à base de soja.
ALLERGÈNE **7**
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).
ALLERGÈNE **8**
Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou noix du Queensland et produits à base de crustacés).
ALLERGÈNE **9**
Céleri et produits à base de céleri.
ALLERGÈNE **10**
Moutarde et produits à base de moutarde.
ALLERGÈNE **11**
Graines de sésame et produits à base de sésame.
ALLERGÈNE **12**
Anhydride sulfureux et **sulfites** en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l de SO2.
ALLERGÈNE **13**
Lupins et produits à base de lupins.
ALLERGÈNE **14**
Mollusques et produits à base de mollusques.

Liste des Abréviations ° ❄ ♥

° Le **poisson** destiné à être consommé cru ou pratiquement cru a subi un traitement préventif de remédiation conformément aux exigences du Règlement (CE) n° 853/2004, Annexe III, Section VII, Lettre D, Points 1 et 3
❄ Produit congelé à la source
♥ En l'absence de produit frais sur le marché, il peut être congelé sur place ou à la source

MENÙ

MENU' FRANÇAIS

***Pain** et couvert*	*3,00*

Hors d'Œuvre de la Mer

Moules à la marinière à l'Ail, au Persil et au **Vin Blanc** (14,12)	18,00
Moules poivrées aux tomates cerises, à l'ail, au persil et à l'huile d'olive extra vierge (14)	18,00
❊ **Poulpe** tiède avec Pommes de Terre et Olives Taggiasche (14,12)	20,00
Anchois Marinées ° au Sel et au **Vinaigre** (14)	18,00
Saumon en Marinade d'Orange et de Sel Rose ° (4)	24,00
Saumon aigre-doux avec Sucre, Sel, Citron et **Vinaigre** (14,12)	24,00
Mixture Maison de **Poissons** et **Fruits de Mer** ° (1,2,4,12,14)	25,00
Mixture Maison Extra de la **Mer** (*avec intégration **Huître***) ° (1,2,4,12,14)	30,00

Crudités de la Mer

Crudité de la **Mer** ❊ (2,4,12,14)	38,00
Assiette avec 6 **Huîtres** (14)	30,00
Saumon Cru ° (4)	25,00
Chifonnade **Seiches** ° Crues en Sauce Citronette et Poivre 5 Types (14)	25,00
°**Morue** Carpaccio Raw dans la Gelée au Passion Fruit (4)	25,00
Tartare de **Thon** ° (4)	30,00
Tartare de **Saumon** ° Sauvage (4)	30,00
Tartare d'**Écrevisse** (2,12)	30,00
L'intégration du Tartare choisi avec **Seiches** Crues (14)	10,00
L'intégration du Tartare choisi avec **Seiches** Crues et **Écrevisse** (2,14)	15,00
L'intégration du plat choisi avec **Caviar** (4)	35,00

Premières Courses de la Mer

Spaghetti aux **Moules** et **Pignons** (1,8,12,14)		20,00
Spaghetti à la **Boutargue** et parfum de Basilic (1,4)		20,00
Spaghetti aux **Clovisses** au Poivre Vert (1,12,14)		22,00
Spaghetti aux **Clovisses** et **Boutargue** (1,4,12,14)		24,00
Spaghetti aux **Fruits de Mer** avec **Langoustines, Crevettes, Moules, Clovisses** et Tomates Cerises		20,00
Spaghetti aux **Écrevisses** avec **Tomates** Cerises (1,2,12)		20,00
Trophées Bisque de **Crevettes** ♥ (1,2,12)		20,00
Fettuccine Mer et Monts avec Courgettes, **Écrevisses** et parfum de Basilic (1,2,3,12)		20,00
Fettuccine avec **Boutargue** et **Pistache** avec crémage à l'oignon doré et au **Fromage** (1,3,4,7,8)		22,00
Taglierini aux **Huîtres** (1,3,4,7,8)		22,00
Nouilles avec **Oursins** ° (1,3,14)		25,00
Spaghetti aux Algues Bleues avec chair de **Crabe♥(**1,2)		30,00
Nouilles avec **Caviar** (1,3,4,7)		35,00
Linguine à le **Homard** avec **Tomates** Cerises (1,2,12)	*au moins 2 - Prix 1 portion:*	45,00
Linguine à la **Langouste♥** avec **Tomates** Cerises (1,2,12)	*au moins 2 - Prix 1 portion:*	45,00
Riz• aux **Fruits de Mer** (2,7,12,14)	*au moins 2 - Prix 1 portion:*	24,00
Soupe Épicée aux **Fruits de Mer** avec avec **Tomates** Cerises et **Croûtons** (1,2,12,14)		25,00

° Composition de la **Mixture Maison de Poissons et Fruits de Mer**:
Saumon en Marinade d'Orange et de Sel Rose, Salade di **Poulpe** et **Fruits de Mer**, **Moules Gratinés**
Elle peut varier par jour, en fonction de la disponibilité du poisson.
° Composition (type) des **Crudités de la Mer**:
Deux types de filets de poisson, le type : **Thon, Saumon, Merlu, Sériole, Mérou, Ombrine**
Huîtres et/ou **Crevettes** et/ou **Langoustines** sont convenues en fonction des préférences du client.
Le type de **poisson**, est toujours changeant quotidiennement, en fonction de la réelle disponibilité du poisson.
° Les poissons destinés à être consommés crus ou pratiquement crus ont été traités selon Réclamation Préventive, conformément aux exigences du règlement (CE) n ° 853/2004, annexe III, section VII, D, paragraphes 1 et 3
♥ En l'absence de produit frais sur le marché, il peut être congelé sur place (ou à la source)
•· Contient du **Lactose** et des **Protéines de Lait**

Deuxièmes Courses de la Mer

Friture de **Poisson** Mixte du Golfe Ligurien ° (1,2,4,12,14)	22,00
Friture de *__Calmars__, **Crevettes** et **Anchois** (1,2,4,12,14)	22,00
Friture de *__Calmars__ et **Crevettes** (1,2,12,14)	22,00
Friture de *__Calmars__ (1,12,14)	22,00
Friture d'* **Anchois** (1,4)	22,00
* Ragoût de **Poulpe** avec Tomate Cerise et Parfum de Laurel (12,14)	22,00
Bar à la "Ligurienne" avec **Pignons**, Pommes de Terre et Taggiasche (4,8,12)	32,00
Bar à la "Méditerranéenne" avec **Tomates,** Olives, Câpres, Origan (4)	32,00
Daurade Sauvage à la "Ligurienne" avec **Pignons**, Pommes de Terre et Taggiasche (4,8,12)	38,00
Daurade Sauvage à la "Méditerranéenne" avec **Tomates,** Olives, Câpres, Origan (4)	38,00
Médaillons de **Saumon** aux **Amandes** avec le Parfum du Jardin (4,8)	28,00
Filet de **Thon** aux Graines de Pavot (4,8)	32,00
Morue salée avec Oignons, Câpres, Raisins Secs et **Tomates** Cerises (4,12)	28,00

Spécialités de la Mer à la Pierre avec Chapelure

* **Calmars** Grillés à la Pierre (1,14)		28,00
Bar d'élevage Italie Grillé à la Pierre (1,4)		30,00
Daurade Sauvage Grillé à la Pierre (1,4)		35,00
Œil sauvage Grillé à la Pierre (1,4)		70,00
Mixture de **Poisson** Grillé à la Pierre avec **Bar** ° (1,2,4,12,14)		35,00
Mixture de **Poisson** Grillé à la Pierre avec **Daurade Sauvage** ° (1,2,4,12,14)		40,00
Mixture de **Poisson** Grillé à la Pierre avec **Œil Sauvage** ° (1,2,4,12,14)		55,00
Mixture de **Crustacés** et **Calmars** Grillées à la Pierre ° (1,2,12,14)		40,00
Langoustines Grillées à la pierre (1,2,12)		40,00
Crevettes à Tête Violette Grillés à la Pierre (1,2)		40,00
Homard♥ Grillé à la Pierre (1,2,12)		70,00
Langouste♥ Grillé à la Pierre (1,2,12)		90,00
Langouste local Grillé à la Pierre (1,2)	*Prix au kg :*	280,00

	au moins 2-Prix 1 portion :
Mixture Royale de **Poisson** Grillé à la Pierre ° (+½ **Langouste**) (1,2,4,12,14)	80,00
Mixture Impériale de **Poisson** Grillé à la Pierre° (+½ **Homard**) (1,2,4,12,14)	70,00
Mixture Royale de **Sauvage** Grillé à la Pierre ° (+½ **Langouste**) (1,2,4,12,14)	85,00
Mixture Impériale de **Sauvage** Grillé à la Pierre° (+½ **Homard**) (1,2,4,12,14)	75,00
Mixture Royale de **Crustacés** et **Calmars** Grillées à la Pierre ° (+½ **Langouste)** (1,2,12,14)	85,00
Mixture Impériale de **Crustacés** et **Calmars** Grillées à la Pierre° (+½ **Homard**) (1,2,12,14)	75,00

° Composition de la **Friture de Poisson Mixte du Golfe Ligurien** :
Calmars, Crevettes et **Poisson** du jour (**Anchois** et/ou **Plaquettes** et/ou **Mulet** et/ou **Dames** et/ou **Merlan Nez**)
Le produit, acheté frais, peut être congelé par nous pour sa préservation, dans le respect des règles d'hygiène.
° Composition de la **Mixture de Poisson Grillé à la Pierre** :
½ **Bar** ou **Daurade**, ou autre **Poisson** locale du jour choisi par le client, une tranche de poisson frais du jour, un **Calmar**, une **Langoustine**, une **Crevette** de Santa Margherita Ligure et, le cas échéant, un **Rasoir**
° Composition de la **Mixture de Crustacés et Calmars Grillées à la Pierre** :
Deux **Calmars**, deux **Langoustines**, deux **Crevettes** de Santa Margherita Ligure et, sous réserve de disponibilité, deux **Razoirs**
N.B. Le poisson **Grillé à la pierre**, à l'exception des **Crevettes** est cuit à l'utilisation de la **Panure** : nous invitons, pourtant, qui n'en désire pas la présence, à nous demander son exclusion.

- L'origine des produits congelés

♥ S'il n'y a pas de produit frais sur le marché, il peut être congelé à l'origine

...Et pour Ceux qui ne désirent pas le Poisson...

Charcuterie Artisane

Jambon Cru de Parme D.O.P. et Melon	20,00
Jambon Cru de Parme D.O.P. et **Mozzarella** (7)	20,00
Artisan Bresaola de la Valtellina en **Carpaccio** avec **Parmesan** et **Glaçage balsamique** (1,3,7,12)	20,00
Mixture de Charcuterie Artisan	22,00

Premières Courses Végétariens

Spaghetti avec Tomates Fraîches et basilic (1)	10,00
Trenette au **Pesto** avec Pommes de terre et Haricots Verts (1,7,8)	20,00
Spaghetti aux Cèpes Séchés, Persil et Ail (1,7,12)	20,00
Penne Vega aux **Pignons de Pin**, Aubergines, Courgettes, Tomates, Taggiasca, Origan, Basilic (1.8)	18,00
Fettuccine aux **Pistaches** avec oignons dorés et **crème au fromage** (1,3,7,8)	20,00

Deuxièmes Courses à la Viande

Escalope de Poulet **Panée** (1,3)		18,00
Filet aù Poivron Vert (1,7,14)	*(sur réservation uniquement)*	35,00
Filet Grillé	*(sur réservation uniquement)*	30,00
Viande coupée sur Rucola	*(sur réservation uniquement)*	30,00

Salades

Salade Verte	8,00
Salade de Tomates	8,00
Salade Mixte (Verte + Tomates)	8,00
Salade Caprese avec **Mozzarella** et Tomates (7)	12,00
Salade Biancaneve avec **Mozzarella**, Tomates et Jambon (7)	16,00
Salade Garnie avec Laitue, Tomates, **Thon** et **Mozzarella** (4,7,12)	15,00
Salade d'**Homard** (2,12)	70,00

Fromages (7)

Grana (7)	12,00
Plateau de **Fromages** avec du Miel de Châtaignier et/ou de la confiture de Chinotto (7) **Pierre Robert** (Seine et Marne), **Paglietta Piemonese** à Lait Mixt (Piemonte), **Fromage Frais de Chèvre** aux Herbes Fraîches et Fleurs de Montagne (Piemonte), **Pecorino de Cave assaisonné dans le Sasso Tuf** (Toscana), **Mimolette Vieille Reserve** (Normandie), **Blue du Piemonte**, **Shropshire au Port** et aux Raisins Secs (U.K.)	25,00

A' propos du Pesto, de l'Ail et du Fromage Sarde...

La Ligurie, pour des raisons géo-historiques (Méditerranée, domination romaine, Alpes Apuanes…), est une terre de mortiers. Elle se caractérise donc par de nombreuses sauces – certaines plus célèbres que d'autres – préparées à l'intérieur de cet ustensile, qui est également utile avec des fruits secs et des épices.

Toutes ces sauces, y compris l'*agiadda* (agliata), puisqu'elles accompagnaient à l'origine les viandes, un peu comme le bagnèt verd piémontais, avaient une saveur âpre et décisive, due au sel (un conservateur) et à l'*ail* (un désinfectant).
Le pesto, cependant, dont la recette actuelle n'a été « formalisée » qu'avant le milieu du XIXe siècle, a été « battu » dans le mortier avec ce que s'y trouvait, d'autant plus que les serres de basilic étaient encore à venir, et donc les saisons encore une fois affectaient les menus. De plus, il y avait, pour ainsi dire, des pesti patriciens et de pesti plébéiens, un peu – bien que pour d'autres raisons – comme c'est le cas aujourd'hui, car tout le monde n'utilise pas les matières premières correctes et de qualité …

Même le *pecorino sarde DOP* (idéal s'il est âgé de 10 à 12 mois) est confirmé comme un ingrédient central, car la République de Gênes s'engageait dans un commerce intense avec la Corse et la Sardaigne, et presque toujours une spécialité culinaire provient de ce qu'un peuple sait, cultive, fait du commerce.

Je suis ravie de « Azzurrodue » qui garantit à ses clients un pesto authentique, à base de *basilic génois DOP*, d'*ail blanc* au doux parfum, de *pignons de pin italiens*, de *parmigiano reggiano DOP* et d'*huile d'olive extra vierge…* Un pesto traditionnel, savoureux, plein -corps et non liquide, comme il l'était et doit continuer à l'être. Ma recommandation est de le combiner avec des pâtes telles que *trenette*, *lasagne, picagge, testaroli, gnocchi* et *trofiette*, et de le combiner avec les arômes d'un bon Pigato local, que « Azzurrodue » sait verser à la bonne température dans de beaux verres tulipes à pied haut
Ami gourmand, bonne Ligurie et bon pesto à Toi, bien sûr avec de l'**ail** et du *fromage sarde*.

Umberto Curti, Ligucibario®

Dott.ssa Luisa Puppo, Dott. Umberto Curti
Welcome Management – Ligucibario®
marketing e formazione per il turismo e l'enogastronomia
Tel 010 4072452 Cell 347 2517756
http://www.ligucibario.com/umberto-curti-luisa-puppo/
YouTube Ligucibario Channel
Segui Ligucibario su Facebook e Twitter

ligucibario

Desserts

FRUITS

Salade de fruits Hawaïenne	9,00
Ananas	6,00
Melon	7,00
Pastèque	6,00

CONFISERIE

Tarte au Chocolat Foncé avec le Cœur Chaud et le Croustillant au **Pistache** de Bronte (1,3,6,7,8)	9,00
Cacao **Tarte** à la **Bière** Salée et aux **Pignons de Pin** (1,3,7,8)	9,00
Crumble Tiède aux Pommes avec de la **Crème** Glacée (1,3,7)	9,00
Panna Cotta avec Réduction Petits Fruits (3,7,12)	9,00
Crème Brûlée à la **Pistache** de Sicile (3,7,8)	9,00
Maison **Semifreddo** (3,6,7,8,12)	9,00
Tarte maison (1,3,7)	9,00
Cassatina en **Pâte Brisée** avec **Ricotta**, Raisin Tunisie et Copeaux de Chocolat (1,3,6,7,12)	9,00
Gâteau aux **Amandes** et Cédrat Confit (1,3,7,8)	9,00
Gâteau aux **Noisettes** sans gluten (3,7,8)	9,00
Dégustation de de **Pâtisseries Sèches** Maison (1,3,6,7,8)	12,00

GLACES (3,7+)

Glace à la **Crème** avec la Cerise Noire (3,7,12)	8,00
Glace à la **Crème** avec Café (3,7)	8,00
Glace à la **Crème** avec **Chocolat** (3,7,8,12)	8,00
Glace à la **Crème** avec Caramel (3,7)	8,00
Glace Noisette **Pistache** (3,6,7,8)	9,00
Glace à la **Crème** avec Whisky (3,7)	9,00
Glace à la **Crème** avec Cointreau (3,7)	9,00
Glace à la **Crème** avec Grand Marnier (3,7)	9,00
Glace à la **Crème** avec St. Germain (Liqueur de Sureau) (3,7)	9,00

SORBETS

Sorbet au Citron	8,00
Sorbet au **Prosecco** (12)	9,00
Sorbet avec Wodka (1)	10,00
Sorbet avec Grappa (12)	10,00
Sorbet avec St. Germain (Liqueur de Sureau)	10,00
Sorbet avec **Jack Daniel's Apple** (Pomme Verte) **(1)**	10,00

Cafeterie

Café Express	2,50
Café Décaféiné	3,00
Café **Arrosé**	3,50
Orge Café (1) / Ginseng Café (7)	3,00
Café Américain	3,00
Cappuccino (7)	3,00
Cappuccino Décaféiné	4,00
Orge Cappuccino (1,7)	4,00
Chocolat Chaud Noir (7)	5,00
Café Secoué à la **Crème** de Whisky (1,7)	7,00

Vin Doux et Vins Fortifiés à la Coupe (12)

Passiti bianchi

Il Negrese – Malvasia	12,5%	'20	Il Negrese	D.O.C.	Colli	8,50
Hauner – Malvasia delle Lipari, Corinto Nero	13%	'20	Carlo Hauner	D.O.C.	Sicilia	9,00
Sauternes	13,5%	'15	Château Gravas	A.S.C.	Bordeaux	9,00
Vin Santo - Castello di Brolio	16,5%	'11	Barone Ricasoli	D.O.C.	Toscana	10,00
L'intraprendente	13,5%	'17	Ca' du Ferrà	D.O.C.	Levanto	18,00

Porto

Adriano White Reserva	19,5%	Ramos Pinto	Portogallo	9,00
Reserva Adriano Tawny	19,5%	Ramos Pinto	Portogallo	9,00
Reserva Collector	19,5%	Ramos Pinto	Portogallo	9,00
Late Bottled Vintage 2017	19,5% '15	Ramos Pinto	Portogallo	9,00

Sherry

1896-1996- 100 anos –	17%	Lustau	Spagna	9,00

Madeira

Sercial 5 anos	19%	Blandy's	Madeira	9,00

Mini Tour du Port de Gênes	Dégustation de 3 types de Porto / Sherry / Madère	22,00
Gran Tour du Port de Gênes	Dégustation de 5 types de Porto / Sherry / Madère	32,00

Amers et Liqueurs

Amers

Grande Genova		Genova	6,00
Camatti		Genova	6,00
Rheum - Bitter Bio à base de Rhubarbe	Origine	Cengio (Savona)	7,00
Amaro alla Canapa - Chanvre Amer	Domenis 1898	Cividale del Friuli	7,00
Montenegro		Bologna	6,00
Lucano		Pisticci	6,00
Vecchio Amaro del Capo		Vibo Valentia	6,00
Jefferson – Amaro importante	Vecchio Magazzino	Calabria	7,00

Liqueurs Nationaux

Limoncino Ligure - Liqueur aù Citron	Andrea Bruzzone	Genova	6,00
Bergamot - Liqueur de Bergamote	Domenis 1898	Cividale del Friuli	6,00
Storica Verde - Liqueur de Basilic	Domenis 1898	Cividale del Friuli	6,00
Cirasa - Liqueur de Cerise	Domenis 1898	Cividale del Friuli	6,00
Myrte de Sardaigne - Monte Arcosu	Zedda Piras	Gallura	6,00
Lik Lì – Liqueur à la Réglisse	Distillerie Francoli	Ghemme	6,00
Sambuca	Molinari	Milano	6,00
Zenzero Radix- BIO	Origine	Cengio (Savona)	7,00

Amers et Liqueurs Étrangères

Chartreuse Verde V.E.P.	Garnier	Francia	9,00
Quitte - Liqueur d'Apricot	Etter	Svizzera	9,00
Framboise - Liqueur de framboise	Philippe de Bourgogne	Borgogna	9,00
Crème de Cassis de Dijon - Liqueur de Cassis	Philippe de Bourgogne	Borgogna	9,00
Cointreau		Francia	6,00
Grand Marnier		Francia	7,00
Crema di Whisky	Sarsfielsd Finest Irish Cream	Irlanda	7,00

Distillats

Grappa/Acquavite (12)

Storica Bianca	Domenis 1898	Cividale Friuli	7,00
Storica Nera	Domenis 1898	Cividale Friuli	7,00
Storica Riserva	Domenis 1898	Cividale Friuli	8,00
Storica Riserva Barrique	Domenis 1898	Cividale Friuli	8,00
Luce di Uve – Grappa au Ribolla	Domenis 1898	Cividale Friuli	7,00
Luce di Uve – Grappa au Verduzzo	Domenis 1898	Cividale Friuli	7,00
Luce di Uve – Grappa au Refosco	Domenis 1898	Cividale Friuli	7,00
Grappa di Barbaresco	Distilleria Levi Serafino	Neive	8,00
Alto Grado - Eau-de-vie de Vin	Dr. Mario Montanaro	Alba	8,00
Sliwovitz - Eau-de-vie de Prune	Domenis 1898	Cividale Friuli	6,00

Calvados, Armagnac, Cognac (12)

Calvados Pays d'Auge – 5 ans	Le Compte	Francia	9,00
Calvados Pays d'Auge – Hors d'Auge	Christian Drouin	Francia	10,00
Bas Armagnac – Hors d'Age	Dartigalongue	Francia	9,00
Ugni Blanc, Baco, Folle Blanche			
Cognac- Grande Champagne-Vesper	Delamain	Francia	10,00

Single Malt Scotch (1)

Lagavulin 16 YO		Isle of Islay	9,00
Signatory Caol Ila 2009 Unchillfiltred		Isle of Islay	9,00
The Macallan 12 YO Fine Oak		Highlands	9,00
The Macallan 12 YO Sherry Oak Cask		Highlands	12,00

Blended

Nikka Whisky from The Barrel		Japan	9,00

Bourbon

Jack Daniel's Old No. 7 Whiskey		Tennessee	9,00
Jack Daniel's Apple Whiskey		Tennessee	9,00
Wild Turkey		Kentucky	9,00

Gin (1)

Bulldog			8,00
Sunset	Panarea	Sicilia	9,00
Island	Panarea	Sicilia	9,00
Gin Mare – Mediterranean Gin	Gin Mare	Spagna	10,00
Capri – Mediterranean Gin	Gin Mare	Spagna	12,00
Portofino Dry Gin		Portofino	10,00
Portofino Dry Gin – Mignon 100 ml		Portofino	26,00
Prebuggin – London Dry Gin		Chiavari	12,00
Sox – Soxhlet Gin (1,3,5,7,8)	Soxhlet Botanical Extraction	Quintara (Ro)	12,00
Sox – Soxhlet Dry Gin (1,3,5,7,8)	Soxhlet Botanical Extraction	Quintara (Ro)	12,00
359 Gin – Il Botanico	Domenis 1898	Cividale Friuli	12,00
359 Gin – L'Aromatico	Domenis 1898	Cividale Friuli	12,00
359 Gin – Il Fruttato	Domenis 1898	Cividale Friuli	12,00
Gin à la Madame	Del Professore	Asti	10,00
Trittico – GINROSE	Domenis 1898	Cividale Friuli	9,00

Black Gin (1)

The First Italian Black Gin	Taurus	Torino	12,00
Ballykeefe Sloe Gin – Limited Edition	Domenis 1898	Cividale Friuli	10,00

Distillats

Vodka (1)

Skyy		U.S.A.	8,00
Absolut		Svezia	8,00
Panarea		Sicilia	9,00
Purity		Svezia	9,00
Grey Goose		Francia	10,00

Rum Foncés

Neisson Blanc Agricole	Neisson	Martinique	8,00
Rhum J. M. Blanc Agricole '17	Crassous de Médeouil	Martinique	8,00
P.M.G. Rum Blanc Agricole	Marie Galante	Guadaloupe	9,00
Clairin Vaval '15	Distillerie Chelo	Haiti	9,00
Clairin Sajous '15	Distillerie Chelo	Haiti	9,00
Clairin Casimir '15	Distillerie Chelo	Haiti	9,00

Rum Bruns

Sistema Solera 23	Zacapa	Guatemala	9,00
15 YO	Pusser's - British Navy	Guyana	8,00
12 YO	El Dorado	Guyana (Demerara)	9,00
Jardin Fruité	Rhum J. M. Agricole	Antilles Françaises	9,00
Épices Créoles	Rhum J. M. Agricole	Antilles Françaises	9,00
Fumée Volcanique	Rhum J. M. Agricole	Antilles Françaises	9,00
V.S.O.P. Très Vieux Rhum Agricole	Depaz Réserve Spéciale	Martinique	12,00
17 Y O- Extra Strong 110 proof – Agr.	Caroni	Trinidad	24,00
21 Y O- Extra Strong 110 proof – Agr.	Caroni	Trinidad	35,00
Basseterre '95 - Rum Vieux Guadeloupe	Basseterre	Guadeloupe	35,00
Triptych - Single Blend '16	Foursquare	Barbados	450,00

Tequila

Blanco - Espolòn	Destilladora San Nicolas	México	8,00
Blanco	La Hora Azul	México	8,00
Reposado	La Hora Azul	México	9,00
Aeñjo	La Hora Azul	México	10,00

Mezcal

Mezcal Vago Espadín		México	8,00
Chagoya Donají Barro		Oaxaca (México)	8,00

Cachaça

Yaguara Cachaça New Edition	Menegher	Brasil	10,00

Vins (12)

Vins D.O.C. au Verre	6,00
Flûte **Méthode Classique**	8,00

Vermouths & Vins Aromatisés (12)

Le Vrai Corochinato – Apéritif Grand Luxe "L'Asinello"	Vini Allara	Genova	6,00
Vermouth Mediterraneo Bianco Maestrale	Macchia	Sard	8,00
Vermouth Bianco	Contratto	Alta Langa	8,00
Vermouth Bianco	Peliti's	Torino	8,00
Vermouth di Torino Bianco	Antica Torino	Torino	8,00
Vermouth di Torino Dry	Antica Torino	Torino	8,00
Vermouth Extra Dry	Martini	Torino	8,00
Trittico – Vermut Rosé	Domenis 1898	Cividale Friuli	8,00
Vermouth Rosso	Contratto	Alta Langa	8,00
Vermouth Rosso	Peliti's	Torino	8,00
Vermouth di Torino Rosso	Antica Torino	Torino	8,00
Vermouth di Torino Rosso	Del Professore	Torino	8,00

Bitter (12)

Operarossa – Eccellenza Italiana	1492 Coloniale Group	Lago Maggiore	8,00
Trittico – Rosso Base	Domenis 1898	Cividale Friuli	8,00
Campari	Davide Campari	Milano	8,00
Bordiga	Ditta Cav. Pietro Bordiga	Cuneo	9,00
Gagliardo - Bitter Radicale	Distilleria Schiavo	Costabissara (VC)	8,00
Sox 1 (1,3,5,7,8)	Soxhlet Bitter 1	Quintara (RO)	10,00
Sox 2 (1,3,5,7,8)	Soxhlet Bitter 2	Quintara (RO)	10,00
Gran Milano - Tradizione	**Bitter Distillers & Distribuitions**	Milano	10,00

Bières Artisanales (1)

Baladin	Sans Alcool	Blonde Botanique	33 cl	0,0 % Vol	Cuneo	7,00
Baladin	Sans Gluten	Blonde Sans Gluten	33 cl	6,5% Vol	Liguria	7,00
Birrificio del Golfo	Anciüa	Pacific Gose	33 cl	4,6% Vol	Liguria	7,00
Birrificio del Golfo	Orata	German Ale	33 cl	5% Vol	Liguria	7,00
Birrificio del Golfo	Battigia	Golden Ale	33 cl	3,6 % Vol	Liguria	7,00
Maltus Faber	Blonde	English Ipa	33 cl	5,6% Vol	Liguria	7,00
Maltus Faber	Ambre	Belgian Ale	33 cl	7 % Vol	Liguria	7,00
Maltus Faber	Tripler	Abbey	33 cl	7 % Vol	Liguria	7,00
Maltus Faber	Hip-Ipa	Blonde Ipa	33 cl	5,6 % Vol	Liguria	8,00
Maltus Faber	Cippa L'Ipa	Strong Ale	33 cl	7 % Vol	Liguria	8,00
Maltus Faber	Blanche	Ipa	75 cl	4,7% Vol	Liguria	16,00
Er Boqueron	La Blanca	Wit Beer Without Spices	33 cl	4,6 % Vol	Spagna	8,00
Er Boqueron	La Roja	Golden Ale - Con Agua de Mar	33 cl	4,6 % Vol	Spagna	8,00
Er Boqueron	La Clasica	Red Ale - Con Agua de Mar	75 cl	5 % Vol	Spagna	16,00

Boissons Non-Alcoolisées

Eau Micro-filtrée Culligan Naturelle ou Gazeuse à la Verre	0,50
Eau Micro-filtrée Culligan Naturelle ou Gazeuse en Carafe 1 litre	2,50
Eau Minérale en Bouteille ½ litre	1,50
Spremuta d'Arancia	7,00
Lait et Menthe / Sirop Menthe / Orgeat / Grenadine	4,00
Galvanina Bio Fru.it: Limonade/Citronnade/Orangeade/Cédrata/Pamplemousse Rose/Gingembre/Chinotto/Grenade	5,00
Yoga Optimum:	
Abricot / Poire / Myrtille / Ananas /Arancia Rossa/ Ace / Pamplemousse / Mela Verde	5,00
Galvanina Thé Froid: Citron / Peach / Blanc /Vert	5,00

Toniche & Sode

Coca Cola / Coca Zero	5,00
Baladin Cola - Goût italien	5,00
Baladin Mousse Noire - Goût italien	5,00
Galvanina Bio Fru.it: Citronnade/Orangeade/Orange sanguine/ Cédrata/ Pamplemousse Rose/ Chinotto/Limonade/ Gingembre/ Grenade	5,00
Indian Tonic Water Harry's Cipriani	5,00
Mediterranean Tonic Water Eloise Cipriani	5,00
Tonica Fever Tree Mediterranean	5,00
Baladin Tonique à la Fumée	5,00
Baladin Tonique au Foin	5,00
J. Gasco: Lemonade / Ederflower / Sparkling Violet / Sodarosa	5,00
Aperitivo Bitter / Ginger Ale / Zenzer Beer	
Crodino	5,00

Drinks Sans Alcool Euro 8,00

Virgin Caipiroska	Ginger Ale, lime, canne à sucre (Lisse ou Fraise ou Passion fruit)
Virgin Mohito	Citron ou soda gazéifié, feuilles de menthe, lime, canne à sucre
Virgin Colada	Glace au **lait**, coco split, jus d'ananas, glace pilée
Frida Kahlo	Jus d'orange, jus de pamplemousse rose, jus de lime, grenadine split, soda aux fleurs de Sureau
Shirley Temple	Ginger ale & grenadine
Lilith	Sirop de litchi, Sirop et purée de fraise, Jus de myrtille, Jus de lime, Top de Zenzer Beer ou Ginger Ale, glace pilé
Tomate Assaisonnée	Jus de **Tomate**, vinaigre balsamique, sauce Worcestershire, Tabasco, jus de citron, sel, poivre

Mad Spirits par Neri Fantechi

Camomille et Poivrons Verts	25%	Herbacé, épicé, frais…	Firenze	8,00
Fruit de la passion et Thym	25%	Épicé, aromatique, exotique…	Firenze	8,00
Mandarines et Rhubarbe	25%	Agrumes, aromatiques, amers…	Firenze	8,00
Fraise, Habanero, Citron Vert	25%	Fruité, épicé, acidulé…	Firenze	8,00
Framboise et Vinaigre de Grenade	25%	Fruité, sucré, vinaigré…	Firenze	8,00
Myrtille et Milky Oolong Tea	25%	Doux, exotique, élégant…	Firenze	8,00

Drinks Alcool Euro 10,00 – Supplément de 2,00 euros avec *Special Spirit

Base Liqueur / Vin Fortifié

Pimm's N. 1	Pimm's N. 1, Ginger Ale
Porto Summer (12)	**Graham's Blend No. 5**, tonic, glace, citron et menthe pour garnir

Spritz & Base Brut (12)

Blue Wave	Venturo, Blue di Curaçao, **Prosecco**, soda
Aperol Spritz	Aperol, **Prosecco**, soda
Hugo Spritz	St.Germain (Liqueur de fleurs de Sureau), **Prosecco**, soda
Spritz Passoa	Passoa (Liqueur au Passion Fruit), **Prosecco**, soda
Spritz Campari	Campari Bitter, **Prosecco**, soda

Les Classiques

Garibaldi	Bitter, jus d'orange
Bitter Shakerato	Bitter, split de liqueur d'orange de votre choix
MiTo (12)	Bitter, Vermouth Rouge
Americano (12)	Bitter, Vermouth Rouge, soda
Negroni (12)	Gin, Bitter, Vermouth Rouge, tranche d'orange
Negrosky (1,12)	Vodka, Bitter, Vermouth Rouge, tranche d'orange
Negroni Sbagliato (12)	Prosecco, Bitter, Vermouth Rouge
Negroni Vulcanico*(12)	Gin Panarea Island, Bitter Gran Milano "smoked", Antica Torino Vermouth Dry,

Base Gin

Martini Cocktail (12)	Gin, Martini Extra Dry, oliva o scorza di limone	
Brumble	Gin, Liqueur de Mûre, jus de citron	
Bulldog & Tonic	Bulldog London Dry Gin, tonique au choix	
Prebuggin & Tonic*	Prebuggin London Dry Gin, tonique	*Special Spirit
Portofino & Tonic*	Portofino Dry Gin, tonique	*Special Spirit
Mare & Tonic*	Mare Mediterranean Gin, tonique	*Special Spirit
Capri & Tonic*	Mare Capri Mediterranean Gin, tonique	*Special Spirit
Sunset & Tonic*	Panarea Sunset Gin, tonique	*Special Spirit
Island & Tonic*	Panarea Island Gin, tonique	*Special Spirit
Sox & Tonic*	**Soxhlet Gin**, tonique	*Special Spirit
Sox Dry & Tonic*	**Soxhlet Dry Gin**, tonique	*Special Spirit
Pink Tonic	Gin, tonique à l'hibiscus, jus de citron vert, jus d'orange	
Dark & Violet*	Gin Nero Taurus, J. Gasco Sparkling Violet	*Special Spirit
Dolce Amaro	Gin, Bitter, jus de fraise, jus d'orange	
Gin Gin Mule	Gin, Zenzer Beer, jus de citron vert	

Ou combinez votre Gin préféré avec votre Soda préféré…! (Voir rubrique spécifique !)

Drinks Alcool Euro 10,00 – Supplément de 2,00 euros avec *Special Spirit

Base Vodka

Bloody Mary de Ligurie (1,4,9,12)	Jus de tomate, Vodka, Vinaigre balsamique, sauce worcestershire, angostura, tabasco, jus de citron, sel, poivre, feuilles de basilic Garniture Spéciale Ancienne **Focaccia** de Voltri
Persa in Mare*	Vodka Grey Goose, Saint-Germain, Prosecco, pesto de citron vert, sucre de canne, marjolaine (By Simone Ciolli) *Special Spirit
Dirty Shirley	Vodka, soda, grenadine
Sex on The Beach	Vodka, Vodka Pêche, jus d'orange, split de framboise
Cosmopolitan	Vodka, Liqueur d'orange, jus de lime, jus de cranberry
Kamikaze	Vodka, Liqueur d'orange, jus de citron vert
Espresso Martini	Vodka, Liqueur de café, café expresso, sucre liquide

avec Purity Vodka *Special Spirit

avec Grey Goose Vodka *Special Spirit

Base Rum

Daiquiri Frozen	Rhum léger, jus de lime, canne à sucre, glace pilée
Piña Colada (7)	Rhum Foncé, glace au **lait,** éclat 100% noix de coco, jus d'ananas, glace écaille
Mai Tai	Rhum léger, Rhum brun, Jus de lime, Cointreau, Orgeat, Grenadine
Mojito	Rhum Foncé, feuilles de menthe, lime, canne à sucre, soda
Strawberry Mojito	Rhum Foncé, feuilles de menthe, lime, canne à sucre, purée de fraises, soda
Golden Mojito	Rhum Brun, feuilles de menthe, lime, canne à sucre, soda
Rum Cooler	Rhum Brun, lime, canne à sucre, Ginger Ale
Dark'n'Stormy	Rum scuro, Zenzer Beer

avec J.M. Agricole Jardin Fruité *Special Spirit

avec J.M. Agricole Épices Créoles *Special Spirit

A c J.M. Agricole Fumée Volcanique *Special Spirit

Base Tequila

*Special Spirit

Margarita *	Blanco La Hora Azul, liqueur d'orange, jus de lime
Hot Margarita*	Blanco La Hora Azul, liqueur d'orange, jus de lime, tabasco
Strawberry Margarita *	Blanco La Hora Azul, liqueur d'orange, jus de lime, purée de fraise
Margarita Frozen *	Blanco La Hora Azul, liqueur d'orange, jus de lime, glace pilée
Matador *	Blanco La Hora Azul, liqueur d'orange, jus de lime, jus d'ananas
Tequila Sunrise*	Blanco La Hora Azul, jus d'orange, grenadine

Drinks Alcool Euro 10,00 – Supplément de 2,00 euros avec *Special Spirit

Les Caipi

Capiroska (1)	Vodka, lime, canne à sucre (Lisse ou Fraise ou Fruit de la passion)
Caipiriña	Cachaça, lime, canne à sucre (Lisse ou Fraise ou Fruit de la passion)
Caipirissima	Rhum, lime, canne à sucre (Lisse ou Fraise ou Fruit de la passion)
Caipimexico	Tequila, lime, canne à sucre, tabasco (Lisse ou Fraise ou Fruit de la passion)

Nos Sours

Jack Sour *	Jack Daniel's, Jus de citron ou de lime, Sucre liquide
Jack Apple Sour*	Jack Daniel's Apple, Jus de citron ou de lime, Sucre liquide
Jack Cinnamon Sour*	Jack Daniel's Cinnamon, Jus de citron ou de lime, Sucre liquide
Jack Honey Sour*	Jack Daniel's Honey, Jus de citron ou de lime, Sucre liquide
Vodka Purity Sour*	Vodka Purity, Jus de citron ou de lime, Sucre liquide
Gin Taurus Sour*	Gin Taurus Black, Jus de citron ou de lime, Sucre liquide
La Hora Azul Sour*	Blanco Tequila La Hora Azul, Jus de citron ou de lime, Sucre liquide

Special Saint Germain Drinks *

Tobash*	Saint-Germain, Grey Goose, fruit de la passion, framboises, sucre, citron
Garden St. Germain*	St. Germain, Bacardi blanc, jus de lime, cassonade, basilic, concombre
Last Summer*	St.Germain, Bacardi bianco, succo lime
Fammelo Pallido*	St. Germain, Gin, Réserve Ambre Wermut, Orange Bitter Angostura
Explicito	Grahams n°5 White Port, Jack Daniel's Apple, St.Germain, Jus de citron vert, tonique by ALXIMIA

Luxury Drinks Euro 15,00

Kir Royal (12)	Champagne, Crème de Cassis
French 75 (12)	Gin, Jus de Citron, Champagne
Oyster Wodkatini	Martini Vermouth Extra Dry, Purity Vodka, glace pilée, Huître
Volcano's Haze	Fumèe Volcanique atelier Rum J.M., jus de lime, Perfect syrup Golden Peach Orchard Company, Ginger Beer, Volcano Magma liquid smoke Rmun Paille 50° float
Smash Spark (12)	Jardine fruit Rum, mangue et pêche fraîches, vermouth blanc de Turin, sirop de miel, bière de Gingembre au piment, jus de lime

Mini Tour Guidée du Port de Gênes Euro 30,00

Dégustation de 3 types de Porto, Sherry ou Madère (12)

Grand Tour Guidé du Port de Gênes Euro 40,00

Dégustation de 5 types de Porto, Sherry ou Madère (12)

Accompagnement guidé pour les deux Tours :

Paire de bruschetta à l'anchois cantabrique (1,4,7)

(apéritif)

Gâteau au cacao avec bière salée, pignons de pin, flocons de chocolat et orange séchée (après le dîner)

Porto

Adriano White Reserva	19,5%		Ramos Pinto	Portogallo
Reserva Adriano Tawny	19,5%		Ramos Pinto	Portogallo
Reserva Collector	19,5%		Ramos Pinto	Portogallo
Late Bottled Vintage 2017	19,5%	'15	Ramos Pinto	Portogallo
Blend N° 5 – White Port	12%		Graham's	Portogallo
Late Bottled Vintage 2017	20%	'17	Graham's	Portogallo
Porto Tawny – 10 anos	20%		Graham's	Portogallo

Sherry

1896-1996-100 anos-Pedro Ximenez Murillo	17%	Lustau	Spagna

Madeira

Verdelho 5 anos	19%	Blandy's	Madeira
Sercial 5 anos	19%	Blandy's	Madeira

Gourmet Mixologism (sur réservation)

Fregola Sarda aux **Moules** et **Pignons** (1,8,12,14)	22,00
Taglierini al Gin avec **Huîtres** et Zeste de Citron (1,3,14)	28,00
Taglierini à la Tequila avec **Scampo** mariné au Citron Vert (1,2,3,12)	28,00
Risotto al Nero avec Chifonnade **Seiches** ° crues en Mezcal (12,14)	28,00
Risotto au Plancton avec l'**Écrevisse** cru (2,7,12)	28,00
Risotto Végétarien au Plancton (7,12)	24,00

MENÙ

FUORI ORARIO
TAVOLA FREDDA

MENU' FRANÇAIS

HORS HEURES
TABLE FROIDE

Snaks (1+...)

Focaccia /Brioche (2,7,12)	2,00
Pizza (1)	5,00
Toast (1,6,7,10,12)	5,00

Sandwich (1+...)

Salame (1)	5,00
Jambon Braisé (1)	5,00
Mozzarella et **Tomat** (1,7)	5,00
Jambon Braisé et **Fromage** (1,7)	5,50
Salami et **Fromage** (1,7)	5,50
Jambon Cru de Parme D.O.P. (1)	6,50
Artisan Bresaola de la Valtellina (1)	6,50
Speck et **Brie** (1,7)	6,50
Artisan Bresaola de la Valtellina et **Fromage** (1,7)	6,50
Jambon Cru de Parme D.O.P. et **Mozzarella** (1,7)	6,50

Salades

Salade Verte	8,00
Salade de Tomates	8,00
Salade Mixte (Verte + Tomates)	8,00
Salade Caprese avec **Mozzarella** et Tomates (7)	12,00
Salade Biancaneve avec **Mozzarella**, Tomates et Jambon (7)	16,00
Salade Garnie avec Laitue, Tomates, **Thon** et **Mozzarella** (4,7,12)	15,00
Salade d'**Homard**	70,00

Italian Topics

Lasagnettes au aux **Poissons** de Mer (1,3,4,6,7,12)	20,00
Lasagnettes au **Pesto** (1,3,7,8)	20,00
Lasagnettes au Ragù (1,3,7,9,12)	20,00

Plats Froids de la Mer

Moules à la marinière à l'Ail, au Persil et au **Vin Blanc** (14,12)	18,00
Moules poivrées aux tomates cerises, à l'ail, au persil et à l'huile d'olive extra vierge (14)	18,00
⁂ **Poulpe** tiède avec Pommes de Terre et Olives Taggiasche (14,12)	20,00
Anchois Marinées ° au Sel et au **Vinaigre** (14)	18,00
Saumon en Marinade d'Orange et de Sel Rose ° (4)	24,00
Saumon aigre-doux avec Sucre, Sel, Citron et **Vinaigre** (14,12)	24,00
Mixture Maison de **Poissons** et **Fruits de Mer** ° (1,2,4,12,14)	25,00
Mixture Maison Extra de la **Mer** (*avec intégration **Huître***)° (1,2,4,12,14)	30,00

Crudités de la Mer

Crudité de la **Mer** ⁂ (2,4,12,14)	38,00
Assiette avec 6 **Huîtres** (14)	30,00
Saumon Cru °(4)	25,00
Chifonnade **Seiches** ° Crues en Sauce Citronette et Poivre 5 Types (14)	25,00
°**Morue** Carpaccio Raw dans la Gelée au Passion Fruit (4)	25,00
Tartare de **Thon** ° (4)	30,00
Tartare de **Saumon** ° Sauvage (4)	30,00
Tartare d'**Écrevisse** (2,12)	30,00
L'intégration du Tartare choisi avec **Seiches** Crues (14)	10,00
L'intégration du Tartare choisi avec **Seiches** Crues et **Écrevisse** (2,14)	15,00
L'intégration du plat choisi avec **Caviar** (4)	35,00

Charcuterie Artisane

Jambon Cru de Parme D.O.P. et Melon	20,00
Jambon Cru de Parme D.O.P. et **Mozzarella** (7)	20,00
Artisan Bresaola de la Valtellina en **Carpaccio** (1,7)	20,00
Mixture de Charcuterie Artisan	22,00

Fromages

Grana (3,7)	12,00
Plateau de **Fromages** avec du Miel de bruyère et/ou de la confiture de Chinotto (7) **Pierre Robert** (Seine et Marne), **Paglietta Piemonese** à Lait Mixt (Piemonte), **Fromage Frais de Chèvre** aux Herbes Fraîches et Fleurs de Montagne (Piemonte), **Pecorino de Cave assaisonné dans le Sasso Tuf** (Toscana), **Mimolette Vieille Reserve** (Normandie), **Blue du Piemonte**, **Shropshire au Port** et aux Raisins Secs (U.K.)	25,00

° Composition de la **Mixture Maison de Poissons et Fruits de Mer**:
Anchois Marinées, **Saumon** en Marinade d'Orange et de Sel Rose, Salade di **Poulpe** et **Fruits de Mer**, **Moules Gratinés**
Elle peut varier par jour, en fonction de la disponibilité du poisson.
° Composition (type) des **Crudités de la Mer**:
Deux types de filets de poisson, le type: **Thon, Saumon, Merlu, Sériole, Mérou, Ombrine**
Huîtres et/ou **Crevettes** et/ou **Langoustines** sont convenues en fonction des préférences du client.
Le type de **poisson**, est toujours changeant quotidiennement, en fonction de la réelle disponibilité du poisson.
° Les poissons destinés à être consommés crus ou pratiquement crus ont été traités selon Reclamation Préventive, conformément aux exigences du règlement (CE) n ° 853/2004, annexe III, section VII, D, paragraphes 1 et 3

nos
T-SHIRTS

T-shirt donna

collo a V
manica 3/4

Taglie

S-M-L-XL-XXL

Colore

Euro **12,00**

T-shirt uomo

collo rotondo
manica corta

Taglie

S-M-L-XL-XXL

Colore

Euro **12,00**

AzzurroDue®
DARK POINT
MARE & RISTORANTE

AzzurroDue®
DRINK POINT
MARE & RISTORANTE

Scannez notre Menu

AzzurroDue

azzurrodue_mareristorante