



Ici tradition et innovation oui  
s'entrelacent pour vous donner des  
émotions de goût caressé  
par la mer!

« La vie est une combinaison de pâtes et de magie. »

FEDERICO FELLINI





• RISTOPIZZA CON BELVEDERE •

## ANTIPASTIS

---

### MER BRUTE

Sélection de fruits de mer :  
huîtres, tagliatelles, moules poilues,  
noix et crevettes rouges 15,00 €

Crevettes rouges  
(marinées) 5pcs 12,00 €

Scampis  
(marinés) 4 pcs 12,00 €

Noix blanches dans l'assiette 10,00 €

Moules poilues dans l'assiette 10,00 €

Huîtres françaises à la pièce 2,00 €

### LAND STARTER

Trilogie de charcuterie 12,00 €  
(jambon de Parme,  
Capocollo de Martina Franca, Salami  
Felino)

Trilogie de Bufala DOP 13,00 €  
Bufala Campana DOP di Ricottine,  
Bufala et Burratina di Bufala

### MER CUIT

Bola apéritif min. 2 13,00 €  
portions 7/8 plats  
(mer chaude et froide et terre)

Mer cuite min. 12,00 €  
2 portions (4 plats  
cuisinés mer uniquement)

Cabillaud tempura sur pesto de  
roquette et amandes grillées 10,00 €

Tentacules de poulpe rôties sur  
crème de pois chiche, sauge et  
tomates cerises confites 10,00 €

Tartare de thon rouge (tartare  
de thon rouge avec fromage  
stracciatella, zeste de citron et  
amandes grillées) 10,00 €





## PRIMIPIATTI

---

### PREMIER ASSAISONNEMENT

Spaghettone Bola 13,00 €  
(pâtes fraîches roulées à la main) crème de pistache, tartare de thon rouge et stracciatella

Tagliolini aux palourdes et poutargue 13,00 €

Risotto aux fruits de mer (riz Carnaroli min 2 portions) 12,00 €

Spaghetti à la chitarra avec Loir 12,00 €

Spaghettone (pâtes fraîches roulées à la main) cacio e pepe avec tartare de crevettes rouge 14,00 €

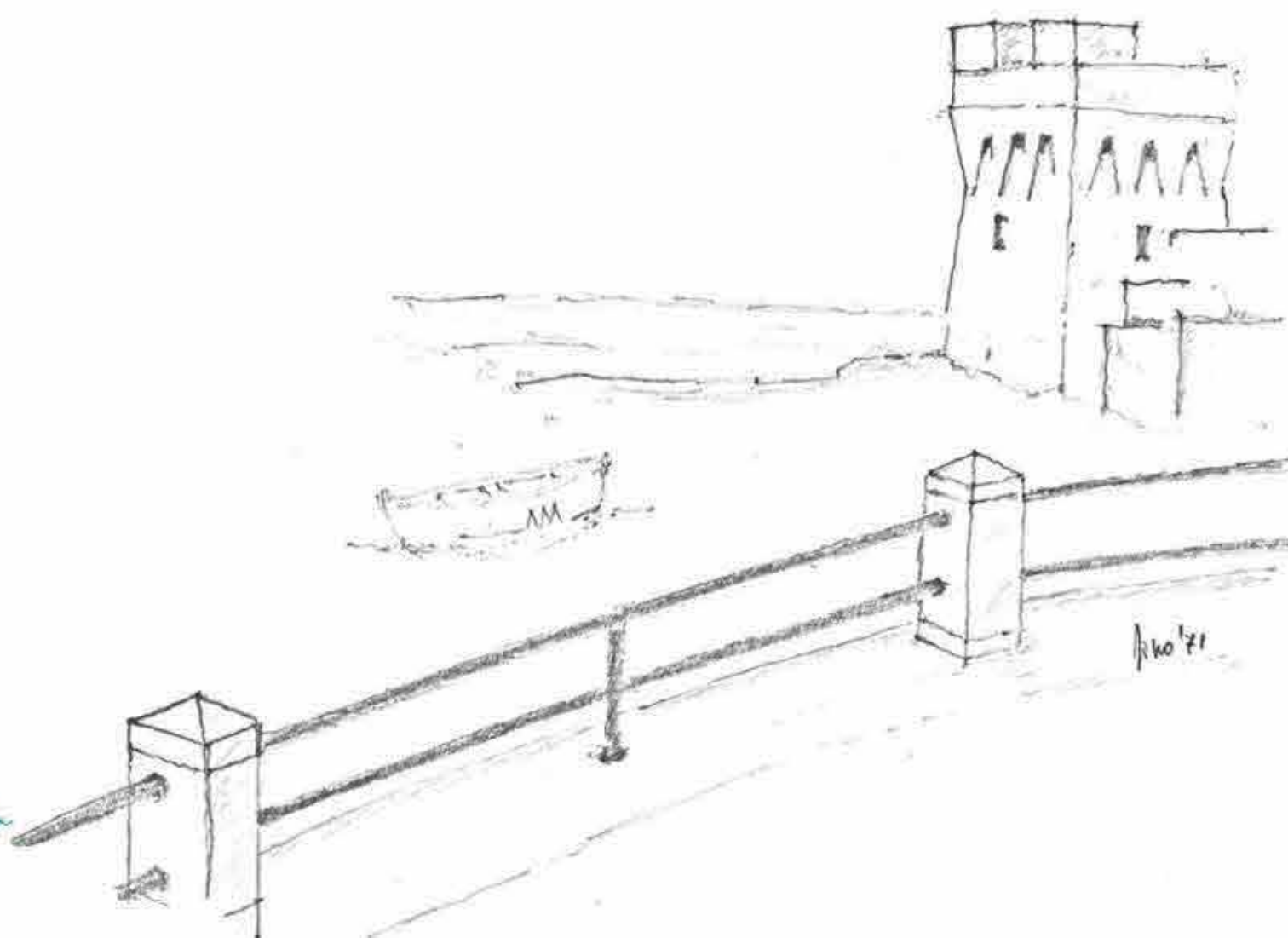
Premiers plats avec du poisson de Journée (tarif selon poids)

### PREMIER DE LA TERRE

Spaghetti carbonara 10,00 €

Scialatielli alla "Scarpariello" 9,00 €  
(Scialatielli de pâtes fraîches avec friggiteli, dattes ou rouge, pecorino romano et piment frais)

Risotto à la saucisse Norcia et au safran 12,00 €





## SECONDES

---

### SECONDES DE LA MER

Saumon en croûte d'amandes sur sauce au yaourt et légumes printaniers	14,00 €
Tataki de thon rouge aux chips de pommes vertes séchées et pesto de pistache	14,00 €
Espadon méditerranéen (tranché d'espadon avec tomates cerises fraîches, olives et menthe)	14,00 €
Poisson du jour (selon arrivage) rôti/ grillé/au four (tarif selon saison)	
Poisson mixte frit de calamars et crevettes	15,00/20,00 € (moyennes et grandes portions)

### SECONDES DE TERRE

Côtelettes d'agneau cuites à basse température dans une croûte de pain parfumée	14,00 €
Steak Angus à la roquette et bifurquer	13,00 €
Entrecôte de rôti de boeuf	13,00 €
ACCOMPAGNEMENTS	
Frites (petites)*	3,00 €
Frites (grandes)*	6,00 €
Pommes de terre cuites	4,00 €
Salade composée	3,00 €
Légumes grillés	4,00 €

\*Produit congelé

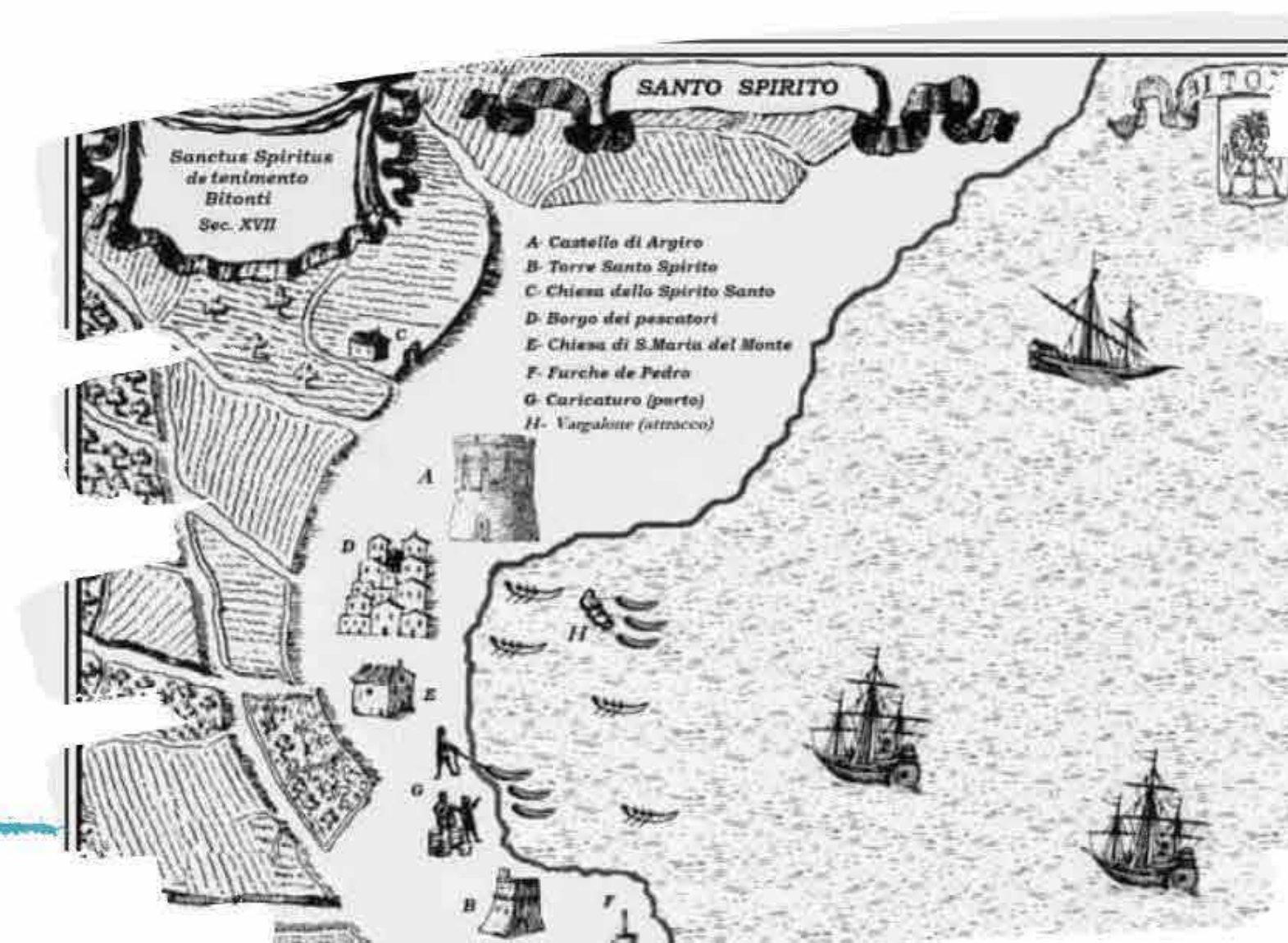




## FRUITS ET DESSERTS

---

Fruits de saison	4,00 €
Souf le au chocolat	5,00 €
Tiramisu au café	5,00 €
panna cotta	5,00 €
Visages sales	5,00 €
Papa artisan	6,00 €
Cannolo décomposé (ricotta, fruits confits et pistaches hachées)	5,00 €
Délice au Citron Sal De Riso	6,00 €
Caribbean Kiss/I Love You Sal De Riso (demander la disponibilité)	6,50 €
Vésuve/Etna Sal De Riso	7,00 €





## BOISSONS

---

Eau	2,00 €
Coca/Fanta (petit/grand)	€ 2,50/4,00
Bière artisanale blonde 25cl	2,50 €
40cl	4,00 €
Bière artisanale rouge 25cl	3,00 €
40cl	4,50 €
Birra Tennent's SANS GLUTEN	
33cl	4,00 €

COUVERTURE 2,00 € PAR PERSONNE





## LIQUEUR AMER

---

Talisker Whiskey	5,00 €
Spritz	7,00 €
Rhum Zacapa 23 ans	8,00 €
Chambre Don Papa	4,00 €
Vert Chartreuse	6,00 €
Jefferson	5,00 €
Amer de Saronno	3,00 €
Grappa	3,00 €
Café	1,00 €

COUVERTURE 2,00 € PAR PERSONNE

