







ENTREES FROIDES

| | |
|--|----|
| Vitello Tonnato à la Piemontaise  | 14 |
| Carpaccio de Loup aux Asperges Violettes  | 23 |
| Tartare de Thon & Guacamole  | 24 |
| Terrine de Foie Gras & Confiture de Pommes | 26 |
| Huitres spéciales Gillardeau n°2 (Les 6)  | 32 |

CEVICHE

| | |
|---|----|
| Daurade Grenade & Jalapenos  | 19 |
| Homard Mangué & Yuzu  | 26 |

CHARCUTERIE

| | |
|---------------------------------------|----|
| Cecina de Léon | 19 |
| Jambon de Parme "Sant'Ilario" 24 mois | 21 |
| Jamon Iberico de Bellota 42 mois | 34 |

IL CLASSICO

BACON CHEESEBURGER

| | |
|--|----|
| Black Angus Beef, Bacon, Cheddar & Onion Rings | 23 |
|--|----|

SALADES

| | |
|---|----|
| Kale BIO, Raisins & Parmesan  | 14 |
| Artichauts, Mesclun & Noix de Pécan  | 21 |
| César & Poulet grillé | 22 |
| Niçoise & Tataki de Thon  | 26 |
| King Crab, Avocat & Granny Smith  | 28 |

TACOS

| | |
|--|----|
| Aux Crevettes, Iceberg & Onion Rings - | 20 |
| Au Pluma de Porc, Avocat & Coriandre - | 22 |

A PARTAGER

LA VERA PIZZA NAPOLETANA

| | |
|--------------------------|----|
| Margherita ou Marinara - | 19 |
|--------------------------|----|

SKIZZE & CO.

Sans Levure ou Sans Gluten

| | |
|--------------------------------|----|
| Fleur de Courgette & Burrata - | 22 |
| Stracchino & Truffe - | 24 |
| Romagna Roll - | 26 |
| Thon Rouge & Onion de Tropea - | 28 |

ENTREES CHAUDES


| | |
|---|----|
| BBQ Chicken Wings | 11 |
| Aubergines à la Parmesane | 14 |
| Mozzarella di Bufala in Carrozza | 16 |
| Calamars frits & Courgettes, Jalapeno | 19 |
| Poulpe Rôti Pois Mange Tout & Pesto  | 19 |
| Fleurs de Courgettes Ricotta & Crevettes | 21 |

L'ORIGINALE



| | |
|-------------------|----|
| Focaccia di Recco | 19 |
|-------------------|----|

| | |
|-----------------|----|
| Recco & Tartufo | 26 |
|-----------------|----|


L'ECAILLIER

| | |
|---|----|
| DEGUSTATION DE CRU  | |
| Tartare, Ceviche, Carpaccio, Crustacés & Huitres | 49 |

PÂTES & RISOTTO

| | | | |
|--|----|--|----|
| Spaghetti Aglio Olio & Peperoncino (avec Caviar Oscietre supp. 40) | 18 | Pappardelle à la Bolognese Blanche | 19 |
| Gnocchi de Pomme de terre au Citron & Palourdes | 23 | Wok de Riz Venere Seiches & Chorizo | 24 |
| Paccheri aux Courgettes Trompette, Datterino & Burrata | 26 | Paella Valenciana  | 29 |
| Linguine au Homard | 32 | Risotto "Sapore di Mare"  | 32 |

POISSONS & CRUSTACES

| | |
|--|----|
| Pavé de Turbot Rôti, Pommes rattes Artichauts & Pignons de Pin | 30 |
| Thon Poêlé à la Ligure & Onion Rings | 32 |
| Loup au Sel, Poêlée de Légumes de Saison  | 43 |
| La Belle Sole Meunière, Purée au Citron | 45 |
| Black Cod Miso, Riz Venere & Kumquat caramélisé | 48 |

VIANDES ROTIES ou POELEES

| | |
|---|----|
| Coquelet de Bresse (AOP) "Diavola"  | 24 |
| Tagliata de Bœuf "Black Angus" & Légumes sautés  | 26 |
| Carré d'Agneau, Moutarde à l'ancienne & Purée au Yuzu | 28 |
| Asado de Bœuf "Black Angus" Braisé au Cabernet  | 36 |
| "La Vraie" Côte de Veau à la Milanaise 350gr. | 49 |

POISSONS & VIANDES GRILLEES

La Pièce du Boucher - S.Q.

Loup de Méditerranée, Huile d'Olive Extra Vierge Taggiasco & Câpres (Pour 2) - 78

Barbeque Short Ribs Caramélisés, Coleslaw Salad - 29

Filet de Bœuf **BIO** 200gr. - 32 / 300gr. - 39

New York Steak "Black Angus" Pommes sautées au Bacon 350gr. - 42

Entrecôte de Bœuf "Black Angus" Nouvelle Zelande, Purée Jalapeno 400gr. - 52

"Fiorentina" **BIO** 1,2Kg./1,4Kg. La Fameuse T-Bone Steak (Pour 2/3) - 10€/100gr

Informez nous svp en cas d'Allergies ou Intolerances Alimentaires

Chef de Cuisine Andrea Lanzillotta - Sous Chef Mauro Buonanno

PLATS SANS GLUTEN 