

## Antipasti

<b>Gambero argentino insalata di cime di rapa e burrata</b>	19,80	<b>Carpaccio di Pesce Spada</b>	18,80
<i>Crevette argentine, salade cime di rape et burrata</i>		<i>Carpaccio d'espadon</i>	
<b>Tortino di Polipo e patate violette</b>	19,40	<b>Bruschetta burrata e culatello</b>	19,20
<i>Salade de poulpe et pommes de terre violettes</i>		<i>Jambon, culatello, bruschetta aux tomates et burrata</i>	
<b>Crudo di tonno vinaigrette d'agrumi</b>	18,80	✶ <b>Verdure alla griglia aioli aromatico</b>	15,80
<i>Carpaccio de thon, vinaigrette aux agrumes</i>		<i>Légumes grillés</i>	
<b>Carpaccio di polipo</b>	18,40	<b>Antipasto Edesia (per due persone)</b>	29,00
<i>Carpaccio de poulpe</i>		<b>sélection de poisson ou de viande</b>	
		<i>(pour deux personnes)</i>	
		<b>Caprese di bufala</b>	16,20
		<i>Tomate et mozzarella</i>	

## Primi Piatti

	entrée	plat		entrée	plat
<b>Pappardelle alle vongole e cime di rapa</b>	17,60	22,60	✶ <b>Linguine al pesto di basilico et pistacchio, burrata profumati al limone</b>	14,40	18,40
<i>Papperdelle aux palourdes et cime di rape</i>			<i>Linguine au pesto de basilic et pistache, burrata, parfumé au citron</i>		
<b>Carbonara di mare</b>	18,60	23,60	✶ <b>Fagottini di bufala fuori norma ricotta al forno mandorle tostate e chips di melanzane</b>	15,80	19,80
<i>Carbonara de la mer (calamar, palourdes, scampi, guanciaie, œuf au sel)</i>			<i>Raviolis farci a la bufala, ricotta fumée, amandes grillées et chips d'aubergines</i>		
<b>Gnocchetti di patate gamberi e polvere di porcini</b>	17,60	21,60	<b>Paccheri misto mare</b>	18,80	23,80
<i>Gnocchi de pommes de terre, crevettes et poudre de cèpes</i>			<i>Paccheri avec Gambas, calamar, bar, palourdes, sauce tomate</i>		
<b>Tagliatelle con puntine di filetto di manzo, capperi al sale, origano, pomodoro e basilico</b>	15,80	19,80	<b>Essenzialmente carbonara</b>	13,20	17,20
<i>Tagliatelles aux filets de bœuf, câpres au sel, origan, tomate, basilic</i>			<i>Spaghetti carbonara classique</i>		

## Carne

<b>Suprema di pollo salsa al rosmarino</b> 21,80 <i>Suprême de poulet, sauce au romarin</i>	<b>Tartara di manzo</b> 27,90 <i>Tartare de bœuf</i>
<b>Tagliata di manzo cotta al sale con cipolle rosse di tropea all'aceto balsamico</b> 28,60 <i>Tagliata de bœuf cuite au sel, sauce oignons rouges de tropea au vinaigre balsamique</i>	<b>Costatine d'agnello alla griglia</b> 33,80 <i>Côtelettes d'agneau grillées</i>
<b>Filetto di manzo in crosta di pistacchio salsa al marsala</b> 31,60 <i>Filet de bœuf en croûte de pistache, sauce marsala</i>	<b>Carre d'agnello in crosta di pane alle erbe e senape</b> 34,00 <i>Carré d'agneau en croûte de pain parfumé aux herbes et moutarde</i>
<b>Fileto di manzo cime di rape e fonduta di formaggio ragusano</b> 29,80 <i>Filet de bœuf au cime di rape et fondue de fromage primo sale</i>	

## Pesce

<b>Tagliata di tonno au sésame vinaigrette au citron</b> 28,40 <i>Tagliata de thon, au sésame vinaigrette au citron</i>	<b>Gamberoni in panura pomodorini secchi e pecorino</b> 27,50 <i>Gambas en croûte de pain et tomates séchées, copeaux de fromage pecorino</i>
<b>Filetti di spigola in crosta di pistacchio</b> 28,10 <i>Filets de bar en croûte de pistaches</i>	<b>Filetti di spigola al forno vinaigrette d'estate (olio, limone, capperi)</b> 28,20 <i>Filet de bar cuit au four vinaigrette d'été (huile, citron, capres)</i>
<b>Staccato di polipo e gamberi alla griglia salmorigano rosso</b> 27,80 <i>Brochette de poulpe et crevettes grillées salmorigano rouge</i>	<b>Tonno con cipolle rosse di tropea e aceto balsamico</b> 28,40 <i>Steack de thon aux oignons rouge de tropea et vinaigre balsamique</i>

Nous travaillons avec les 14 allergènes. La liste des allergènes numérotés de 1 à 14 est consultable sur simple demande.

