

Giorgio
dal 1970
lievito mare

Notre philosophie

Chaque jour, nous recherchons l'empathie avec les ingrédients,
à travers les gestes, l'attention et le partage pour vous offrir
des sensations agréables.

Le Chef

Roberto Cerbara

“Odeur de Mer, parfum de Pain”

Ete
2025

Pour commencer...

CRU SUR GLACE

Squille, langoustine, crevettes roses, crevette royale, tartare de thon, 3 carpaccios de saison, beurre salé, confiture d'oignons bio, **pain au cacao**. 35

HUÎTRES. 6-8 chaque

ANCHOIS MARINÉS, aubergines, tomates cerises, crème de parmesan et **cracker au sésame**. 19

VAPEUR de poissons et crustacés, salade catalane de légumes d'été et **baba salé**. 22

LE GRATINÉ de coquille Saint-Jacques, pétoncles blancs, crabes et moules avec **panure aromatique**. 23

POULPE rôti, fromage squacquerone, courgettes, tomates cerises, basilic et **focaccia**. 20

La Pentolaccia

Tous les plats sont servis avec du pain artisanal.

Le prix est par personne, chaque plat peut être commandé par au moins 2 personnes.

SPAGHETTI aux œufs dans une soupe de coquillages et crustacés. 29

PACCHERI aux langoustines, tomates et basilic. 25

RIZ ACQUERELLO avec sauce marinara rouge. 19

Premiers plats de poisson

SPAGHETTI au thon frais, aubergines, crumble de câpres, anchois et olives. 20

RAVIOLONE avec du crevettes, fromage squacquerone, courgettes, herbes et miettes de pain. 19

TAGLIOLINI aux moules, tomates, fromage straciatella, pain et anchois. 19

PASSATELLI aux pétoncles blancs et poivrons friggibili. 19

Plats principaux de poisson

BAR rôti, pommes de terre, olives et tomates, **pain de la maison. 23**

TATAKI DE THON, ratatouille de légumes d'été et compotée de poivrons, **focaccia. 22**

FRITTO **pop 340g**: tous frits: crevettes, calamars, pommes de terre, servi avec du sauces et de la **piadina frite. 20**

FRITTO **pop 500g**: tous frits: crevettes, calamars, pommes de terre, servi avec du sauces et de la **piadina frite. 23**

FRITTO **ritmato 700g**: tous frits: crevettes, calamars, crevette royale, langoustine, poissons, potato chips, pommes de terre, servi avec du sauces et de la **piadina frite. 28**

NOTRE GRILLÉE: Bar, baudroie, sole, calamar (1), crevettes (2) et coquille Saint-Jacques, avec **panure aromatique** et sauce verte aux citron. **36**

BROCHETTE: Calamars (2), crevettes (4) et coquille Saint-Jacques, avec **panure aromatique. 23**

Menu dégustation

“ODEUR DE MER, PARFUM DE PAIN”

Entrée de notre cuisine.

VAPEUR de poissons et crustacés, salade catalane de légumes d'été et **baba salé**.

POULPE rôti, fromage squacquerone, courgettes, tomates cerises, basilic et **focaccia**.

PASSATELLI aux **pétoncles blancs** et poivrons friggiteli.

TATAKI DE THON, ratatouille de légumes d'été et compotée de poivrons, **focaccia**.

Choisissez votre **DESSERT** préféré dans notre pâtisserie.

59

Prix par personne, hors boissons et couvert.

(Menu à commander pour toute la table, pour au moins 2 personnes)

Pizza & Co.

REGINA: Tomates San Marzano, mozzarella de bufflonne, crème de basilic, copeaux de parmesan, billes de mozzarella. **11**

NAPOLI: Tomates San Marzano, mozzarella de bufflonne, anchois de Cetara, origan, billes de mozzarella. **11**

4 STAGIONI: Mozzarella de bufflonne, tomates San Marzano, champignons, jambon cuit, courgettes, olives. **11**

ORTO PLUS: Légumes d'été, mozzarella de bufflonne, jambon cru. **11**

MAIALINO IN FIAMME: Tomates San Marzano, mozzarella de bufflonne, salami piquant, olives, tomates cerises. **11**

CICCIA: Tomates San Marzano, saucisse, champignons, mozzarella de bufflonne. **11**

PROSCIUTTO AND BURRATA avec mozzarella de bufflonne. **13**

TATAKI DE THON: Mozzarella de bufflonne, tartare de thon, tomates cerises, fromage straciatella, pistaches. **16**

Desserts

MASCARPONE avec du chocolat blanc et noir, sauce au caramel. 9
Accord de vin doux: Albana dolce. 13

BABÀ avec du pêches et glace au malaga. 9
Accord de vin doux: Pantelleria. 13

PARFAIT au TIRAMISU avec sauce mokka. 9
Accord de vin doux: Sauternes. 13

LAT BRÛLÉ, sauce au caramel et fruits frais. 9
Accord de vin doux: Coteux du Layon. 13

PARFAIT au PISTACHE, cocotier, citron vert et chocolat. 9
Accord de vin doux: Chadelune. 13

GÂTEAU AU CHOCOLAT, sauce au chocolat, fruits rouges, mascarpone et rhum. 9
Accord de vin doux: Cistà. 13

Sorbets et Mantecati

Glace artisanale au **café** avec Kahlua et noisettes. 6.5

Glace artisanale au **citron et sauge** avec gin. 6.5

Glace artisanale au **malaga** avec rhum et pépites de chocolat. 6.5

Mantecato au **pistache** et Calvados. 10

Mantecato au **chocolat** et Rhum. 10

Giorgio
dal 1970
lievito mare

Vins et boissons

