

## HORS-D'OEUVRE

<b>ECREVISSSES VIOLETTES ET PRESCINSEUA (FROMAGE CAILLÉ)</b>	<b>25€</b>
TOMATE, BASILIC ET CAVIAR DE HARENG FUMÉ	
<b>VENTRÈCHE DE THON ET SAUCE AU THON</b>	<b>22€</b>
CRÈME DE CÉLERI-RAVE, CITRON CONFIT ET CÂPRES	
<b>OIGNON ET NOISETTES</b>	<b>18€</b>
FROMAGE D'ÂNESSE ET VINAIGRE DE CERISES	
<b>RIS DE VEAU ET COQUILLES SAINT JACQUES</b>	<b>25€</b>
PETITS POIS, POIS GOURMANDS, POIREAUX ET FOND DE VEAU RÉDUIT	
<b>POULPE</b>	<b>20€</b>
SAUCE DE POISSON, ÉCHALOTES AU CAFÉ, POMMES DE TERRES ET FONDUE DE FROMAGE "SAN STÈ "	
<b>VENTRESCA DI TONNO ROSSO DI CARLOFORTE IN OLIO SELEZIONE "LUIGI POMATA"</b>	<b>35€</b>
CON POMODORI D'ATTERINI ALL'OLIO E BASILICO	

## ENTREES

<b>RAVIOLO DE CALAMAR ET VIN PIGATO</b>	<b>28€</b>
LANGOUSTINES AU CITRON VERT,PREBUGGIUN ET POUTARGUE DE THON ROUGE	
<b>RIZ, ANCHOIS ET AGRUMES</b>	<b>24€</b>
PIGNONS, RAISIN DE CORINTHE ET PAIN CROUSTILLANT AU FENOUIL SAUVAGE	
<b>FÈVES ET MOULE</b>	<b>22€</b>
PÂTES VARIÉES, BOUILLON DE MOULES ET HUILE AU LENTISQUE	
<b>SPAGHETTI À LA SAUCE D'ESCREVISSSES ROUGES</b>	<b>28€</b>
TRUFFE NOIRE, CAVIAR ET TOMATES CONFITES	
<b>RAVIOLES DE PIGEON</b>	<b>24€</b>
FOND DE PIGEON RÉDUIT, BEURRE (ACIDE) ET NOISETTES	

<b>COUVERT</b>	<b>4€</b>
----------------	-----------

EN CAIS D'ALLERGIE, POUR OBTENIR DES INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES SUSCEPTIBLES D'ÊTRE PRÉSENTS DANS LES PLATS, ADRESSEZ-VOUS AU PERSONNEL DE SALLE.

SU DISPOSIZIONE DEL MINISTERO DELLA SALUTE "REGOLAMENTO CE N.853-04" TUTTO IL PESCE SERVITO CRUDO O MARINATO È ABBATTUTO A - 20°C PER 24 ORE, IN ASSENZA DI PRODOTTI FRESCHI, VENGONO UTILIZZATI PRODOTTI SURGELATI SEGNALATI DAL PERSONALE DI SALA.

## DEUXIEME PLATS

**BAR DE LA MÉDITERRANÉE EN TEMPURA** 28€  
MAYONNAISE AU POIVRON ET AU LIVÈCHE, OLIVES ET CITRON CONFIT

**THON ROUGE POÊLÈ ET FOIE GRAS** 32€  
AUBERGINE AU SOJA , SAUCE AU VIN CANNONAU ET FOND DE BŒUF RÉDUIT

**SOUPE DE POISSON, COQUILLAGES ET ÉCREVISSES** 32€  
EN CROÛTE DE PAIN CARASAU, COUSCOUS, LÉGUMES ET ROUILLE AU SAFRAN

**PORCELET SARDE "48 HEURES"** 26€  
MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE, GRUÉ DE CACAO ET FOND DE PORCELET RÉDUIT

**LÉGUMES ET FROMAGE "SAN STÈ"** 24€  
QUINOA, LÉGUMES

## POUR PLUSIEURS PERSONNES

**LE MEILLEUR DE LA PÊCHE DU GOLFE DE LIGURIE 100€/KG**

EXECUTIVE CHEF LUIGI POMATA  
RESIDENT CHEF EMANUELE BAVETTA

# **MENU DEGUSTATION**

**“DI BOLINA”**

**BIENVENUE**

**ECREVISSES VIOLETTES ET PRESCINSEUA**

**OIGNON ET NOISETTES**

**RIZ, ANCHOIS ET AGRUMES**

**RAVIOLES DE PIGEON**

**THON ROUGE POÊLÈ ET FOIE GRAS**

**PORCELET SARDE “48 HEURES”**

**AMANDE, YAOURT ET MANGUE**

**EURO 100 PAR PERSONNE**

**EN RAISON DE SA COMPLEXITÉ, LE MENÙ DÉGUSTATION EST DESTINÉ  
À TOUTE LA TABLE**