


LES ENTRÉES FROIDES

Vitello Tonnato à la Piemontaise 	14
Tartare de Thon & Mangue, Menthe & Gingembre	24
Terrine de Foie Gras & Confiture de Pommes	26
Carpaccio de Boeuf, Roquette, Stracciatella & Truffes	28
King Crab, Guacamole & Granny Smith	28
Huitres spéciales Gillardeau n°2 (Les 6) 	32


CEVICHE

Sériole Lime & Fruit de la passion 	21
Homard Mangue & Yuzu 	26



CHARCUTERIE

Cecina de León	19
Bresaola	24
Culatello	26
Secreto de Boeuf de Galice	29
Jamon Iberico de Bellota 42 mois	34

ENTRÉES CHAUDES

Aubergines à la Parmesane	14
Mozzarella di Bufala in Carrozza	16
La Brandade de Morue de Nonna Pina	18
Calamars Frits & Courgettes	19
Poulpe Croustillant, Artichauts frits & Velouté de Pommes de Terre 	21

SALADES

Kale BIO, Parmesan & Pignons de Pin 	14
Salade de Céréales, Avocat & Concombre, Sauce Yaourt Hummus	18
Artichauts, Parmesan & Noix de Pécan 	21
Light César & Poulet Grillé	22

PIZZA & SKIZZE

LA VERA PIZZA NAPOLETANA

Margherita	19
Marinara (Tomate, Ail & Origan)	19
Kale, Mozzarella di Bufala & Lard de Patanegra	21


SKIZZE & CO.
Sans Levure ou Sans Gluten

Sardenaira (Tomate, Câpres, Olives, Anchois & Ail)	19
Vegane (Artichauts, Asperges, Courgettes, Tomates & Tofu Fumé)	22
Romarin & Lard de Patanegra	23
Stracchino & Truffe	24
Romagna Roll (Parme, Stracchino, Roquette & Truffes)	26
Margherita & Parma	28
Margherita & Patanegra	32

L'ORIGINALE

Focaccia di Recco	19
Recco & Tartufo	26


PÂTES & RISOTTO

Pappardelle à la Bolognese Blanche & Pistache	19
Crêpes «Nerano» aux Courgettes & Scamorza	25
Paella Valenciana 	29
Spaghetti Ail, Huile, Piment & Crevettes Rouges de Sanremo	30
Linguine au Homard	32
Risotto «Sapore di Mare»	32
Ravioli del Plin au Foie Gras poêlé	36


VIANDES & POISSONS

L'ÉCAILLER



Dégustation de cru

Tartare, Ceviche, Carpaccio, Crustacés & Huitres 	49
--	----



POISSONS

Thon Poêlé à la Ligure & Onion Rings	29
Pavé de Turbot Rôti, aux Fruits de Mer, Baby Légumes, Jus de Crustacés	32
Loup «à notre façon», Poêlée de Légumes de Saison 	43
La Belle Sole Meunière, Purée au Citron	45
Black Cod Miso, Riz Venere & Kumquat caramélisé	48
Loup de Méditerranée, Huile d'Olive Extra Vierge Taggiasco & Câpres (Pour 2)	78
Loup de Ligne aux Artichauts & Pommes de Terre (Pour 2)	90

VIANDES ROTIES OU POÊLÉES

Coquelet de Bresse (AOP) «Diavola» 	24
Tagliata de Bœuf «Dry Age» Limousine & Légumes sautés 200gr. 	26
Carré d'Agneau de Lait, Artichauts & Pommes de terre	29
Piccata de Filet de Veau au Citron	32

VIANDES GRILLÉES

La Pièce du Boucher - S.Q. 		
Filet de Bœuf «Dry Age» Limousine  200gr/300gr	32	39
New York Steak «Black Angus» U.S.A. Pommes sautées au Bacon 350gr. 	42	
Entrecôte de Bœuf «Ocean Beef» Nouvelle Zelande, Purée Jalapeno 400gr. 	52	
Filet de Boeuf à L'Os (Pour 1 ou 2) -10€ les 100gr.		
Côte de Bœuf «Dry Age» Limousine (Pour 1 ou 2) - 10€ Les 100gr.		
Double Entrecôte de Boeuf «Ocean Beef» Nouvelle Zelande 950gr	95	
Fiorentina «Dry Age» Limousine 1,2Kg./1,3Kg. La Fameuse T-Bone Steak (Pour 2) 	120	
Informez nous svp en cas d'Allergies ou Intolerances Alimentaires 		
Chef de Cuisine Andrea Lanzillotta 		

CHEESEBURGER

Il classico Bacon Cheeseburger	23
--------------------------------	----

LES DESSERTS

Babà au Rhum	9	
Profiteroles à l'Italienne	9	
Tiramisù «Express»	10	
Gateau de Ricotta & Poire	12	
Moelleux au Chocolat Glace Vanille <i>15 min de préparation</i>	14	
Composition de Fruits	14	
Soufflé à la Gianduja <i>15 min de préparation</i>	14	
Glace du Jour «Minute» & Friandises (Pour 2 ou 4) <i>15 min de préparation</i>	16	22
Notre Selection de Fromages de Saison	16	