Hors-d'oeuvre de la Mer

I Nostri Antipasti

De notre aquarium...

Dal Nostro Acquario…

Homard à la catalane sur bouquet de légumes € 30,00
Astice alla Catalana

Catalane royale min. 2 personnes (1 homard, 2 langoustines, 2 écrevisses, 2 squilles) € 35,00
Catalana Realeù

"Tagliolini"(macaroni) au homard aux tomates cerises € 18,50
Tagliolini all'astice

Homard sur le gril € 30,00
Astice alla griglia

Grande assiette de poissons crus assortis (5-en-1) € 28,00
Gran piatto di crudità di mare

Grande assiette de mollusques et de crustacés* crus (5 variétés) € 30,00
Crudità di molluschi e crostacei

Huîtres Francaises n . 6 € 18,00
Ostriche Francesi

Tartare de thon rouge, pomme verte, tomate cerise et noix douces € 15,00
Tartare di tonno fresco, mela verde, pomodorino e noci dolci

Mer basse Carpaccio avec de l'huile, le basilic et le poivre ros € 15,00
Carpaccio di spigola con olio, basilico e pepe rosa

Crevettes rouges « mazzara » avec stracciatella de buffle et citron vert € 20,00
Gamberi rossi di Mazzara con stracciatella di bufala e lime

Anchois de Cantabrie, burrata (produit laitier) et tomate confite € 16,00
Acciughe del Cantabrico , burrata e pomodoro confit

Hors-d'oeuvre froid Altamarea*(8 variétés) € 16,00
Antipasto freddo Altamarea

Dégustation de hors-d'oeuvre froids et chauds* € 28,00
Degustazione di Antipasti Freddi e Caldi

Moules au poivre € 10,00
Impepata di Cozze

Grande assiette de mollusques et de crustacés* gratinés € 18,00
Gran piatto di molluschi e crostacei gratinati

Pâtes farcies aux crevettes, roquette et ricotta avec sauce au yaourt € 12,00
Cassoncini ripieni di gamberi , rucola e ricotta con salsa yogurt

Hors-d'oeuvre de la Terre

Antipasti di terra

Caprese avec mozzarelle de bufflonne et basilic € 8,50
Caprese con Mozzarella di Bufala e basilico

Jambon cru de Parme et melon € 8,50
Prosciutto Crudo di Parma con Melone

Plateau de charcuterie romagnole accompagnée de piadina € 10,50
Tagliere di Salumi Nostrani con Piadina

* Nos plats sont préparés à base de produits frais; lorsque ceux-ci ne sont pas disponibles, nous utilisons des produits surgelés de première qualité.
** Les pâtes fraîches sont étendues au rouleau, selon l'ancienne tradition romagnole.

Couvert € 1,50

Les Premiers Plats de la Mer…

Primi del Mare…

Petit nouilles avec sauce aux poisson Tagliolini alla pescatora	€ 12,50
Spagnetti avec clovisses(pas sauce aux tomates) Spaghetti alle vongole (bianchi)	€ 13,00
Strozzapreti** du rocher (sans tomate, avec moules, palourdes et crevettes) Strozzapreti allo Scoglio (bianchi)	€ 14,00
Spaghetti alla carbonara avec poisson, bacon, courgettes et oignons Spaghetti alla chitatta alla carbonara con gamberi, calamari, spada, guanciale, zucchine e cipolla rossa	€ 14,00
Risotto du pêcheur (min. 2 pers.) Risotto alla Pescatora (min. 2 persone)	€ 13,00

Les Premiers Plats Traditionnels…

I Tradizionali…

Tagliatelles** en sauce de viande traditionnelle Tagliatelle** al ragù tradizionale	€ 9,00
Spaghettis à la carbonara Spaghetti alla carbonara	€ 9,00
Raviolis** (farce à la ricotta et aux épinards) beurre et sauge Ravioli **(ripieni di ricotta e spinaci) burro e salvia	€ 9,00
Lasagnese à la bolonaise Lasagna alla bolognese	€ 10,00

Les Deuxièmes Plats de Poisson…

I Secondi di Pesce…

Steak de thon mi-cuit avec tomates cerises, olives et mesclun Tagliata di tonno fresco scottato con pomodorini e olive su misticanza "		€ 15,00
Brochettes de poisson assorties* (calamars, écrevisses et sardines), avec du pain Spiedini Misti (calamari, gamberi e sardoncini)		€ 14,00
Grillade de poisson frais de l'Adriatique* (avec pain parfumé) Grigliata di Pesce fresco dell'Adriatico		€ 22,00
Friture* croquante avec légumes de saison Fritto croccante con verdure		€ 18,00
Soles de l'Adriatique sur le gril avec pain parfumé Sogliole Nostrane alla Griglia con pane profumato		€ 14,00
Turbot cuit au four avec pommes de terre et romarin Rombo in Crosta di Patate e rosmarino	hectogramme	€ 5,50
Poulpe grillé aux oranges et crème de buffle Polpo alla griglia con arance e crema di bufala		€ 16,50
Loup de mer au four avec des fruits de mer cuits Branzino al cartoccio con frutti di mare in guazzetto		€ 17,00
Lotte au bacon avec fenouil et oranges Coda di rospo in porchetta con finocchio e arance		€ 17,00

* Nos plats sont préparés à base de produits frais; lorsque ceux-ci ne sont pas disponibles, nous utilisons des produits surgelés de première qualité.
** Les pâtes fraîches sont étendues au rouleau, selon l'ancienne tradition romagnole.

Couvert € 1,50

Les Deuxièmes Plats de Viande…

I Secondi di Carne…

Emincé d'entrecôte de boeuf sur le gril avec roquette et parmesan et tomates cerises (environ 300g) € 16,00
Tagliata di Manzo con rucola , grana e pendolini (gr.300 circa)

Côtelette de dinde à la milanaise avec des frites € 12,00
Cotoletta alla Milanese (con carne di tacchino) con patate fritte

Filet de boeuf sur le gril (environ 250g) € 18,00
Filetto di Manzo alla griglia (gr. 250 circa)

Entrecôte sur le gril avec légumes grillés (environ 300g) € 18,50
Entrecote ai ferri con verdure grigliate (gr.300 circa)

Brochettes de viande assorties (2) € 11,00
Gli spiedini misti di carne (n° 2)

Hamburger de Chianina boeuf grille avec des frites € 12,00
Hamburger di " Chianina" ai ferri con patate fritte (senza panino)

Menu enfant

Menù Bimbi

Penne (pâtes) en blanc € 5,00
Penne in bianco

Penne (pâtes) à la sauce tomate ou à la viande € 7,00
Penne al pomodoro o al ragù

Côtelette de dinde à la milanaise avec des frites € 12,00
Cotoletta alla Milanese (con carne di tacchino) con patate fritte

Hamburger de Chianina boeuf grille avec des frites € 12,00
Hamburger di " Chianina" ai ferri con patate fritte (senza panino)

Légumes

Contorni

Pommes de terre frites € 4,00
Patate Fritte

Légumes sur le gril € 4,00
Verdure alla griglia

Salade panachée € 4,00
Insalata mista

Salade de Trévise avec oignon € 4,00
Radicchio e cipolla

Légumes de saison à la croque au sel € 5,00
Verdure di stagione in pinzimonio

Blettes sautées € 4,00
Erbe di campo saltate in padella

** Les pâtes fraîches sont étendues au rouleau, selon l'ancienne tradition romagnole.

Couvert € 1,50

Nos salades

Le nostre insalate

MEDITERRANEA € 8,50
(salade, roquette, maïs, petites mozzarelles, tomates cerises, olives noires et thon)
(insalata, rucola, mais, mozzarelline, pendolini, olive nere e Tonno)

ASIATICA € 8,00
(salade, roquette, tomates cerises, olives noires, maïs, poitrine de poulet, sauce de soja, parmesan)
(insalata, rucola, pendolini, olive nere, mais, petto di pollo, salsa soia, scaglie di grana)

ATHENA € 8,00
(salade, fromage feta, tomates cerises, olives noires, concombre et oignon)
(insalata, formaggio feta, pendolini, olive nere, cetrioli e cipolla)

DEL MARINAIO €10,00
(laitue, roquette, poulpe, tomates, crevettes, maïs, haricots verts et olives noires)
(insalata, rucola, polipo, pendolini, gamberetti, mais, fagiolini e olive nere)

PRIMAVERA € 9,50
(salade verte, roquette, avocat, mozzarella, tomates cerises, saumon mariné)
(insalata verde, rucola, avocado, mozzarella di bufala, pomodorini, salmone marinato)

VEGAN € 8,00
(salade verte, chou rouge, carottes, fenouil, fruits secs, melon)
(insalata verde, cavolo rosso, carote , finocchio, frutta secca, perle di melone)

NOSTROMO € 12,00
(laitue, carottes, tomates cerises, fenouil, calmars grillées)
(insalata, carote , pomodorini, finocchio, calamari scottati alla griglia)

Les Piadine

Toutes les piadine peuvent également être préparées avec des bases de farine DE BLE ENTIER (supplément € 0,50)
Tutte le piadine le puoi gustare anche con la farina integrale (suppl. € 0,50)

Nature Semplice € 1,50
Au jambon de Parme con Prosciutto crudo € 6,00
Au fromage frais «Squacquerone» et à la roquette € 6,00
con Squacquerone e Rucola
Au jambom de Parme, au «Squacquerone» et à la roquette € 7,00
con Prosciutto crudo, Squacquerone e Rucola
« Altamarea » Piadina avec salade, oignons et anchois marinès € 7,50
Altamarea (piadina farcita con insalata, cipolla, alici marinate)

Couvert € 1,50

La Pizzeria

Le supplément concernant la garniture peut varier de € 0,80 à € 2,00
Il supplemento farcitura può variare da € 0,80 a € 2,00
Toutes les pizzas peuvent également être préparées avec des bases de farine KAMUT ou de BLE ENTIER (supplément € 1,50)
Tutte le pizze le puoi gustare anche con la farina di KAMUT o INTEGRALE(suppl. € 1,50)

Les Pizzas Classiques

Le Classiche

Fornarina (fouace de pâte à pizza) Huile, sel et romarin Olio, sale, rosmarino		€ 2,50
Fornarina e crudo	huile, sel, romarin, jambon de Parme Olio , sale, rosmarino, prosciutto di Parma	€ 6,00
Margherita	tomate, mozzarelle, pomodoro, mozzarella	€ 5,50
Greca	tomate, mozzarelle, olives noires pomodoro, mozzarella olive nere	€ 6,00
Napoli	tomate, mozzarelle, anchois pomodoro, mozzarella, acciughe,	€ 6,00
Funghi freschi	tomate, mozzarelle, champignons frais pomodoro, mozzarella, funghi freschi	€ 6,50
Salsiccia	tomate, mozzarelle, saucisse pomodoro, mozzarella, salsiccia	€ 6,50
Wurstel	tomate, mozzarelle, saucisse de Francfort pomodoro, mozzarella, wurstel	€ 6,50
Romana	tomate, mozzarelle, anchois, câpres pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi	€ 6,50
Salame piccante	tomate, mozzarelle, saucisson pimenté pomodoro, mozzarella, salame piccante	€ 6,50
Prosciutto e funghi	tomate, mozzarelle, jambon cuit et champignons pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	€ 7,00
Tonno e cipolla	tomate, mozzarelle, thon, oignon rouge de Tropea pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea	€ 7,00
Quattro stagioni	tomate, mozzarelle, jambon cuit, champignons, artichauts, olive pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofini, olive	€ 7,00
Calzone	tomate, mozzarelle, jambon cuit et champignons pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	€ 7,00
Prosciutto crudo	tomate, mozzarelle, jambon de Parme pomodoro, mozzarella, Prosciutto di Parma	€ 7,00
Quattro formaggi	tomate, mozzarelle, fromages pomodoro, mozzarella, formaggi	€ 7,00
Bufala	tomate, mozzarelle de bufflonne, basilic pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	€ 7,00
Capricciosa tomate, mozzarelle, champignons, artichauts, jambon cuit, olives, saucisse de Francfort pom., mozz., funghi, carc., cotto, olive, wurstel		€ 7,50

Couvert € 1,50

Les Pizzas Blanches Spéciales

Le Speciali Bianche

Squacquerone e rucola	mozzarelle, fromage frais «squacquerone», roquette mozzarella, squacquerone, rucola	€ 6,50
Dama Bianca	mozzarelle, crème, jambon cuit, saucisse mozzarella, panna, prosciutto cotto, salsiccia	€ 7,50
Caprese	mozzarelle de bufflonne, tomates cerises, basilic mozzarella di bufala, pendolini, basilico	€ 7,50
Romagnola	mozzarelle, saucisse, pommes de terre à l'eau, persil mozzarella, salsiccia, patate lesse, prezzemolo	€ 7,50
Del Conte	mozzarelle, salade de Trévise rouge, saucisse, fromage « scamorza», aubergines mozzarella, radicchio rosso, salsiccia, fromage scamorza, melanzane	€ 8,00
Gustosa	mozzarelle, tomate fraîche, fromage «provola», salade, jambon cru mozzarella, pomodoro fresco, provola, insalata, crudo	€ 8,00
Bicio	mozzarelle, tomates cerises, jambon cru, roquette, copeaux de parmesan mozzarella,pendolini,crudo, rucola, scaglie di grana	€ 8,50
Preziosa	mozzarelle, cèpes, tomates cerises, fromage fumé «scamorza» mozzarella, funghi porcini, pendolini, scamorza affumicata	€ 8,50
Tricolore	mozzarelle, roquette, bresaola, tomates ceriesesr mozzarella, rucola, bresaola, pendolini	€ 8,50
Altamarea	mozzarelle, écrevisses, courgettes, tomates cerises mozzarella, Gamberi, zucchine, pendolini	€ 9,00
Norvegese	mozzarelle, saumon mariné, roquette mozzarella, Salmone marinato, rucola	€ 9,00
Valtellinese	mozzarelle, cèpes, jambon fumé, roquette, parmesan mozzarella, porcini, speck, rucola, grana	€ 9,50
Stromboli	mozzarelle (fromage frais de bufflonne), les feuilles de navet, crevettes mozzarella di bufala, friarielli, gamberi	€11,00

Les Pizzas Rouges Spéciales

Le Speciali Rosse

Marinara	tomate, persil, ail pomodoro, prezzemolo, aglio	€ 4,00
Siciliana	tomate, câpres, anchois, olives noires, thon pomodoro, capperi, acciughe, olive nere, Tonno	€ 7,00
Torre Pedrera	tomate, anchois marinés, ail, persil pomodoro, Alici Marinate, aglio, prezzemolo	€ 7,00
Smeraldo	tomate, pistou au basilic, écrevisses et tomates cerises pomodoro, pesto di basilico, Gamberi e pendolini	€ 9,00
Frutti di mare	tomate, fruits de mer pomodoro, Frutti di Mare	€11,00

Couvert € 1,50

Les Pizzas spéciales

Le Speciali

Atomica	tomate,mozzarelle 2 oeufs pomodoro mozzarella, 2 uova	€ 7,00
Parmigiana	tomate, mozzarelle, aubergines, parmesan en cours de cuisson pomodoro, mozzarella, melanzane, grana in cottura	€ 7,00
Cavalluccio Marino	tomate, mozzarelle, salade de trèvise rouge gorgonzola, saucisse pomodoro mozzarelle ,radicchio rosso, gorgonzola,salsiccia	€ 7,50
Spiaggia 66	tomate, mozzarelle, pommes de terre à l'eau, thon, olives pomodoro, mozzarella, patate lesse, Tonno, olive	€ 7,50
Topolino	tomate, mozzarelle, pommes de terre frites, saucisse de Francfort pomodoro, mozzarella, patate fritte, wurstel	€ 7,50
Messicana	tomate, mozzarelle, oignon, lard, poivrons pomodoro, mozzarella, cipolla, pancetta, peperoni	€ 7,50
Contadina	tomate, mozzarelle, champignons, saucisse, oignon, olives pom., mozz., funghi, salsiccia, cipolla, olive	€ 7,50
Ortolana	tomate, mozzarelle, légumes de saison pomodoro, mozzarella. verdure di stagione	€ 7,50
Vegetariana	tomate, mozzarelle, salade de Trévise, champignons, artichauts, tomates cerises, olives noires, aubergines, courgettes pom., mozz., radicchio,funghi, carc., pend., olive nere, melanz., zucch	€ 7,50
Verdure grigliate	tomate, mozzarelle, aubergines, courgettes, tomates grillées pomodoro, mozzarella, melanzane , zucchien, pomodori grigliati	€ 8,00
Assassina	tomate, mozzarelle, aubergines pimentées, saucisson pimenté pom., mozz., melanzane piccanti, salame piccante	€ 8,00
Rustica	tomate, mozzarelle, gorgonzola, jambon fumé pom., mozz., gorgonzola, speck	€ 8,00
Gradisca	tomate, mozzarelle, salade de Trévise, lard, fromage «scamorza» pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta, scamorza	€ 8,00
4 Salumi	tomate, mozzarelle, saucisse, saucisse de Francfort, jambon cuit, saucisson pimenté pom., mozz., salsiccia, wurstel, cotto, salame piccante	€ 8,00
Josè	tomate, mozzarelle, saucisse, courgettes, copeaux de parmesan en cours de cuisson pom., mozz. salsiccia, zucchine, scaglie di grana in cottura	€ 8,00
Hawaii	tomate, mozzarelle, jambon cuit, ananas pomodoro, mozzarella, cotto, ananas	€ 8,00
Calabrese	tomate, mozzarelle, saucisse, saucisson pimenté, poivrons pomodoro, mozz., salsiccia, salame piccante, peperoni	€ 8,00
Adriatica	tomate, mozzarelle, oignon, tomates cerises, anchois marines pomodoro, mozzarella, cipolla, pendolini, alici marinate	€ 8,00
Zola	tomate, mozzarelle, gorgonzola, saucisson pimenté pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante	€ 8,00
Emiliana	tomate, mozzarelle, jambon cru, roquette, copeaux de parmesan pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, scaglie di grana	€ 8,50

Couvert € 1,50

Les Pizzas spéciales

Le Speciali

Tirolese tomate, mozzarelle, salade de Trévise rouge, jambon fumé, fromage fumé «scamorza» € 8,50
pomodoro,mozz. radicchio rosso, speck, scamorza affumicata

Verdure ai 4 formaggi tomate, mozzarelle, légumes de saison, fromages € 8,50
pomodoro, mozzarella, verdure di stagione , formaggi

Black tomate, mozzarelle de bufflonne, saucisson pimenté, saucisse € 8,50
pomodoro, mozz. di bufala, salame piccante, salsiccia

Vesuvio tomate, mozzarelle, les feuilles de navet, saucisse € 8,50
pomodoro, mozzarella, friarielli, salsiccia

Sfiziosa tomate, mozzarelle, bresaola, € 9,00
pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi

Boscaiola tomate, mozzarelle, saucisse, huile truffée, cèpes € 9,00
pom., mozz., salsiccia, olio tartufato, funghi porcini

Mare e Monti tomate, mozzarelle, cèpes, courgettes, écrevisses € 9,50
pomodoro, mozz., funghi Porcini, zucchine, Gamberi

Etna tomate, saucisse, poivrons, Burrata des Pouilles € 9,50
pomodoro, salsiccia, peperoni, burrata (fuori cottura)

Regina tomate, tomates cerises, jambon cru, Burrata des Pouilles €10,00
pomodoro, pendolini, crudo, burrata (fuori cottura)

Le supplément concernant la garniture peut varier de € 0,80 à € 2,00
Il supplemento farcitura può variare da € 0,80 a € 2,00
Toutes les pizzas peuvent également être préparées avec des bases de farine KAMUT ou de BLE ENTIER (supplément € 1,50)
Tutte le pizze le puoi gustare anche con la farina di KAMUT o INTEGRALE(suppl. € 1,50)

Les Spécial pizzas double pâte

Le Speciali doppio impasto

Garbino tomate, stracciatella de buffle, oignon rouge, salade et anchois € 13,00
pomodoro,stracciatella di bufala cipolla rossa insalata e alici

Furiano pizza blanche, salade, carpaccio de thon, tomates cerises et olives Taggiasca € 15,00
Fornatina , insalata , carpaccio di tonno, pendolini e olive taggiasche

Couvert € 1,50

Et pour finir en douceur…

I Dessert

Crème catalane (tiède, crème brunie avec du sucre de canne) € 5,50
Crema catalana

Panna cotta à la vanille et à la fraise sauce € 5.00
Panna cotta alla vaniglia e salsa alle fragole

Crème glacée aux noix et miel avec sauce aux baies sauvages € 5,00
Semifreddo noci e miele su salsa ai frutti di bosco

Glace à la crème avec amandes grillées et chocolat € 5.00
Gelato alla vaniglia con mandorle tostate e cioccolato fuso

Crêpe chaude avec de la crème glacée, crème fouettée et le chocolat fondu € 6,00
Crespella calda al gelato con salsa al cioccolato

Crêpe chaude avec nutella € 6,00
Crespella calda con nutella

Tiramisù € 6,00
Tiramisù

Sphère de chocolat blanc avec mousse de pistache et chocolat fondu € 6,50
Sfera di cioccolato bianco con mousse al pistacchio e cioccolato fuso

Mosaïque de gâteaux du chef €10,00
Mosaico dello Chef

Sorbet au citron € 3,00

Sorbet au café / avec crème € 3,50/4,00

Ananas en belle vue € 4,00
Ananas in Bellavista

Ananas avec glace € 6,00
Ananas con gelato

Fraises avec crème € 6,00
Fragole con panna

Salade de fruits / avec crème € 5,00/ 6,00
Macedonia / con panna

Melon € 4,00
Melone

Pastèque en saison € 4,00
Cocomero

Couvert € 1,50

Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire ou si vous désirez une variation quelconque dans les ingrédients ou dans la préparation d'un plat, veuillez en faire part au garçon. Il fera l'impossible pour satisfaire votre demande.

La pizzeria et la cuisine nécessitent de temps de préparation et de cuisson différents. Lors des moments de travail intense, il est particulièrement difficile d'en coordonner les temps. Devant choisir si servir simultanément tous les hôtes de la même table ou les servir à des temps différents mais plus rapides, nous avons préféré la deuxième solution. Si vous désirez toutefois être servis au même moment, faites en part au garçon.

NOUS VOUS SOUHAITONS UN BON APPETIT