

Hors-d'oeuvre de la Mer

I Nostri Antipasti

De notre aquarium...

Dal Nostro Acquario...

Homard à la catalane sur bouquet de légumes € 42,00

Astice alla Catalana

Catalane royale min. 2 personnes (1 homard, 2 langoustines, 2 écrevisses, 2 squilles) € 48,00

Catalana Realeù

“Mezzemanichei” (macaroni) au homard aux tomates cerises € 24,00

Tagliolini all'astice

Homard sur le gril € 40,00

Astice alla griglia

Grande assiette de poissons crus assortis (5-en-1) € 32,00

Gran piatto di crudità di mare

Grande assiette de mollusques et de crustacés* crus (5 variétés) € 35,00

Crudità di molluschi e crostacei

Huîtres Françaises n . 6 € 18,00

Ostriche Francesi

Tartare de thon rouge, pomme verte, tomate cerise et noix douces € 16,00

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 € 23,00

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

Salade de pulpe* avec haricots verts et tomates cerises € 14,00

Insalatina di polipo con fagiolini e pomodorino

Salade de mer* avec et julienne des légumes € 15,00

Insalata di Mare con julienne di verdure

Hors-d'oeuvre froid Altamarea* (8 variétés) € 18,00

Antipasto freddo Altamarea

Dégustation de hors-d'oeuvre froids et chauds* € 29,00

Degustazione di Antipasti Freddi e Caldi

Moules au poivre € 11,00

Impepata di Cozze

Moules et palourdes en sauce tomate € 13,00

Guazzetto di Cozze e Vongole

Soupe de crustacés, palourdes et moules € 30,00

Zuppa di molluschi e crostacei

Grande assiette de mollusques et de crustacés* gratinés € 20,00

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

* 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 € 2,00

Les Premiers Plats de la Mer...

Primi del Mare...

Passatelli** (pâtes maison) avec sauce aux poisson	€ 15,00
Passatelli al ragù di mare	
Spagnetti chitarra** (pâtes maison) avec clovisses(pas sauce aux tomates)	€ 15,00
Chitarrine alle vongole (bianchi)	
Strozzapreti** du rocher (sans tomate, avec moules, palourdes et crevettes)	€ 15,00
Strozzapreti allo Scoglio (bianchi)	
Spaghetti alla carbonara avec poisson, bacon, courgettes et oignons	€ 16,50
Spaghetti alla chitatta alla carbonara con gamberi, calamari, spada, guanciale, zucchini e cipolla rossa	
Risotto du pêcheur (min. 2 pers.)	€ 15,00
Risotto alla Pescatora (min. 2 persone)	
Linguine à l'épeautre avec crevettes, calamars, légumes et sauce soja	€ 16,00
Linguine al farro con gamberi, calamari, verdure e salsa soia	
Spaghetti à l'encre de seiche, avec seiches, crevettes rouges et crème de burrata au safran	€ 16,50
Spaghetti al nero di seppia con seppiolini, gambero rosso e crema di burrata allo zafferano	

Les Deuxièmes Plats de Poisson...

I Secondi di Pesce...

Steak de thon mi-cuit avec tomates cerises, olives et mesclun	€ 16,00
Tagliata di tonno fresco scottato con pomodorini e olive su misticanza "	
Brochettes de poisson assorties* (calamars, écrevisses et sardines), avec du pain	€ 15,00
Spiedini Misti (calamari, gamberi e sardoncini)	
Grillade de poisson frais de l'Adriatique* (avec pain parfumé)	€ 25,00
Grigliata di Pesce fresco dell'Adriatico	
Notre friture* croquante avec légumes de saison	€ 18,00
Il nostro fritto croccante con verdure di stagione	
Soles de l'Adriatique sur le gril avec pain parfumé	€ 15,00
Sogliole Nostrane alla Griglia con pane profumato	
Turbot cuit au four avec pommes de terre et romarin	hectogramme € 5,50
Rombo in Crosta di Patate e rosmarino	
Poulpe grillé aux oranges et crème de buffle	€ 18,00
Polipo alla griglia con arance e crema di bufala	
Loup de mer au four avec des fruits de mer cuits	€ 25,00
Branzino al cartoccio con frutti di mare in guazzetto	
Lotte au bacon avec fenouil et oranges	€ 20,00
Coda di rospo in porchetta con finocchio e arance	

* 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 € 2,00

Hors-d'oeuvre de la Terre

Antipasti di terra

Caprese avec mozzarella de bufflonne et basilic	€ 9,50
Caprese con Mozzarella di Bufala e basilico	
Jambon cru de Parme et melon	€ 9,00
Prosciutto Crudo di Parma con Melone	
Plateau de charcuterie romagnole accompagnée de piadina	€ 12,00
Tagliere di Salumi Nostrani con Piadina	

Les Premiers Plats Traditionnels...

I Tradizionali...

Tagliatelles** en sauce de viande traditionnelle	€ 10,00
Tagliatelle** al ragù tradizionale	
Spaghettis à la carbonara	€ 10,00
Spaghetti alla carbonara	
Lasagnese à la bolonaise	€ 11,00
Lasagna alla bolognese	

Les Deuxièmes Plats de Viande...

I Secondi di Carne...

Emincé d'entrecôte de boeuf sur le grill avec roquette et parmesan et tomates cerises (environ 300g)	€ 19,00
Tagliata di Manzo con rucola , grana e pendolini (gr.300 circa)	
Côtelette de dinde à la milanaise avec des frites	€ 13,00
Cotoletta alla Milanese (con carne di tacchino) con patate fritte	
Filet de boeuf au saindoux et aux prunes (environ 250g)	€ 23,00
Filetto di Manzo con lardo di colonnata e prugne (gr. 250 circa)	
Filet de boeuf sur le grill (environ 250g)	€ 22,00
Filetto di Manzo alla griglia (gr. 250 circa)	
Entrecôte sur le grill avec légumes grillés (environ 300g)	€ 20,00
Entrecote ai ferri con verdure grigliate (gr.300 circa)	
Brochettes de viande assorties (2)	€ 12,00
Gli spiedini misti di carne (n° 2)	
Hamburger de Chianina boeuf grille avec des frites	€ 13,00
Hamburger di " Chianina" ai ferri con patate fritte (senza panino)	

* 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 € 2,00

Légumes

Contorni

Pommes de terre frites	€ 5,00
Patate Fritte	
Légumes sur le gril	€ 5,00
Verdure alla griglia	
Salade panachée	€ 4,50
Insalata mista	
Salade de Trévisé avec oignon	€ 4,50
Radicchio e cipolla	
Légumes de saison à la croque au sel	€ 5,00
Verdure di stagione in pinzimonio	
Blettes sautées	€ 5,00
Erbe di campo saltate in padella	

Nos salades

Le nostre insalate

MEDITERRANEA	€ 9,00
(salade, roquette, maïs, petites mozzarelles, tomates cerises, olives noires et thon) (insalata, rucola, maïs, mozzarelline, pendolini, olive nere e Tonno)	
ASIATICA	€ 8,50
(salade, roquette, tomates cerises, olives noires, maïs, poitrine de poulet, sauce de soja, parmesan) (insalata, rucola, pendolini, olive nere, maïs, petto di pollo, salsa soia, scaglie di grana)	
ATHENA	€ 8,50
(salade, fromage feta, tomates cerises, olives noires, concombre et oignon) (insalata, formaggio feta, pendolini, olive nere, cetrioli e cipolla)	
DEL MARINAIO	€ 11,00
(laitue, roquette, poulpe, tomates, crevettes, maïs, haricots verts et olives noires) (insalata, rucola, polipo, pendolini, gamberetti, maïs, fagiolini e olive nere)	
PRIMAVERA	€ 10,00
(salade verte, roquette, avocat, mozzarella, tomates cerises, saumon mariné) (insalata verde, rucola, avocado, mozzarella di bufala, pomodorini, salmone marinato)	
VEGAN	€ 8,50
(salade verte, chou rouge, carottes, fenouil, fruits secs, melon) (insalata verde, cavolo rosso, carote, finocchio, frutta secca, perle di melone)	
NOSTROMO	€ 13,00
(laitue, carottes, tomates cerises, fenouil, calmars grillés) (insalata, carote, pomodorini, finocchio, calamari scottati alla griglia)	

* 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 € 2,00

Kids Menu

Menù Bimbi

Penne (pâtes) en blanc	€ 5,00
Penne in bianco	
Penne (pâtes) sauce tomate ou sauce à la viande	€ 7,00
Penne al pomodoro o al ragù	
Côtelette de dinde à la milanaise avec des frites	€ 13,00
Cotoletta alla Milanese (con carne di tacchino) con patate fritte	
Hamburger de Chianina boeuf grille avec des frites	€ 13,00
Hamburger di "Chianina" ai ferri con patate fritte (senza panino)	

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	€ 2,00
Au jambon de Parme con Prosciutto crudo	€ 6,50
Au fromage frais «Squacquerone» et à la roquette	€ 6,50
con Squacquerone e Rucola	
Au jambon de Parme, au «Squacquerone» et à la roquette	€ 7,50
con Prosciutto crudo, Squacquerone e Rucola	
« Altamarea » Piadina avec salade, oignons et anchois marinés	€ 8,50
Altamarea (piadina farcita con insalata, cipolla, alici marinate)	

* 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 € 2,00

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	€ 3,00
Fornarina e crudo	huile, sel, romarin, jambon de Parme Olio, sale, rosmarino, prosciutto di Parma	€ 6,50
Margherita	tomate, mozzarella, pomodoro, mozzarella	€ 6,50
Greca	tomate, mozzarella, olives noires pomodoro, mozzarella olive nere	€ 7,00
Napoli	tomate, mozzarella, anchois pomodoro, mozzarella, acciughe,	€ 7,50
Funghi freschi	tomate, mozzarella, champignons frais pomodoro, mozzarella, funghi freschi	€ 7,50
Salsiccia	tomate, mozzarella, saucisse pomodoro, mozzarella, salsiccia	€ 7,50
Wurstel	tomate, mozzarella, saucisse de Francfort pomodoro, mozzarella, wurstel	€ 7,50
Romana	tomate, mozzarella, anchois, câpres pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi	€ 7,50
Salame piccante	tomate, mozzarella, saucisson pimenté pomodoro, mozzarella, salame piccante	€ 7,50
Bufala	tomate, mozzarella de bufflonne, basilic pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	€ 8,00
Prosciutto e funghi	tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	€ 8,00
Tonno e cipolla	tomate, mozzarella, thon, oignon rouge de Tropea pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea	€ 8,00
Quattro stagioni	tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofini, olive	€ 8,50
Prosciutto crudo	tomate, mozzarella, jambon de Parme pomodoro, mozzarella, Prosciutto di Parma	€ 8,50
Quattro formaggi	tomate, mozzarella, fromages pomodoro, mozzarella, formaggi	€ 8,50
Calzone	tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	€ 8,50
Contadina	tomate, mozzarella, champignons, saucisse, oignon, olives pom., mozz., funghi, salsiccia, cipolla, olive	€ 8,50
Ortolana	tomate, mozzarella, légumes de saison pomodoro, mozzarella. verdure di stagione	€ 8,50
Capricciosa	tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon cuit, olives, saucisse de Francfort pom., mozz., funghi, carc., cotto, olive, wurstel	€ 9,50
Boscaiola	tomate, mozzarella, saucisse, huile truffée, cèpes pom., mozz., salsiccia, olio tartufato, funghi porcini	€ 10,00
Mare e Monti	tomate, mozzarella, cèpes, courgettes, écrevisses pomodoro, mozz., funghi Porcini, zucchine, Gamberi	€ 11,00

* 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 € 2,00

Les Pizzas Blanches Spéciales

Le Speciali Bianche

Squacquerone e rucola	mozzarella, fromage frais «squacquerone», roquette mozzarella, squacquerone, rucola	€ 7,00
Caprese	mozzarella de bufflonne, tomates cerises, basilic mozzarella di bufala, pendolini, basilico	€ 8,00
Dama Bianca	mozzarella, crème, jambon cuit, saucisse mozzarella, panna, prosciutto cotto, salsiccia	€ 9,00
Romagnola	mozzarella, saucisse, pommes de terre à l'eau, persil mozzarella, salsiccia, patate lesse, prezzemolo	€ 9,00
Del Conte	mozzarella, salade de Trévis rouge, saucisse, fromage «scamorza», aubergines mozzarella, radicchio rosso, salsiccia, fromage scamorza, melanzane	€ 9,00
Gustosa	mozzarella, tomate fraîche, fromage «provola», salade, jambon cru mozzarella, pomodoro fresco, provola, insalata, crudo	€ 9,00
Bicio	mozzarella, tomates cerises, jambon cru, roquette, copeaux de parmesan mozzarella, pendolini, crudo, rucola, scaglie di grana	€ 9,50
Preziosa	mozzarella, cèpes, tomates cerises, fromage fumé «scamorza» mozzarella, funghi porcini, pendolini, scamorza affumicata	€ 9,50
Altamarea	mozzarella, écrevisses, courgettes, tomates cerises mozzarella, Gamberi, zucchini, pendolini	€ 10,00
Norvegese	mozzarella, saumon mariné, roquette mozzarella, Salmone marinato, rucola	€ 10,00
Valtellinese	mozzarella, cèpes, jambon fumé, roquette, parmesan mozzarella, porcini, speck, rucola, grana	€ 10,00
Del Cantabrico	fornarina complet avec burrata et anchois de Cantabrie fornarina integrale con burrata e alici del Cantabrico	€ 13,00

Les Pizzas Rouges Spéciales

Le Speciali Rosse

Marinara	tomate, persil, ail pomodoro, prezzemolo, aglio	€ 4,50
Siciliana	tomate, câpres, anchois, olives noires, thon pomodoro, capperi, acciughe, olive nere, Tonno	€ 8,00
Torre Pedrera	tomate, anchois marinés, ail, persil pomodoro, Alici Marinate, aglio, prezzemolo	€ 9,00
Smeraldo	tomate, pistou au basilic, écrevisses et tomates cerises pomodoro, pesto di basilico, Gamberi e pendolini	€ 11,00
Frutti di mare	tomate, fruits de mer pomodoro, Frutti di Mare	€ 13,00

Les Spécial pizzas double pâte

Le Speciali doppio impasto

Garbino	tomate, stracciatella de buffle, oignon rouge, salade et anchois pomodoro, stracciatella di bufala cipolla rossa insalata e alici	€ 14,00
Furiano	pizza blanche, salade, carpaccio de thon, tomates cerises et olives Taggiasca Formatina, insalata, carpaccio di tonno, pendolini e olive taggiasche	€ 16,00

Couvert € 2,00

Les Pizzas spéciales

Le Speciali

Atomica	tomate, mozzarella 2 oeufs pomodoro mozzarella, 2 uova	€ 8,00
Parmigiana	tomate, mozzarella, aubergines, parmesan en cours de cuisson pomodoro, mozzarella, melanzane, grana in cottura	€ 8,00
Cavalluccio Marino	tomate, mozzarella, salade de trèvis rouge gorgonzola, saucisse pomodoro mozzarella, radicchio rosso, gorgonzola, salsiccia	€ 8,50
Spiaggia 66	tomate, mozzarella, pommes de terre à l'eau, thon, olives pomodoro, mozzarella, patate lesse, Tonno, olive	€ 8,50
Topolino	tomate, mozzarella, pommes de terre frites, saucisse de Francfort pomodoro, mozzarella, patate fritte, wurstel	€ 8,50
Messicana	tomate, mozzarella, oignon, lard, poivrons pomodoro, mozzarella, cipolla, pancetta, peperoni	€ 8,50
Vegetariana	tomate, mozzarella, salade de Trévis, champignons, artichauts, tomates cerises, olives noires, aubergines, courgettes pom., mozz., radicchio, funghi, carc., pend., olive nere, melanz., zucch	€ 8,50
Verdure grigliate	tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, tomates grillées pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini, pomodori grigliati	€ 9,00
Assassina	tomate, mozzarella, aubergines pimentées, saucisson pimenté pom., mozz., melanzane piccanti, salame piccante	€ 9,00
Rustica	tomate, mozzarella, gorgonzola, jambon fumé pom., mozz., gorgonzola, speck	€ 9,00
4 Salumi	tomate, mozzarella, saucisse, saucisse de Francfort, jambon cuit, saucisson pimenté pom., mozz., salsiccia, wurstel, cotto, salame piccante	€ 9,00
Hawaii	tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas pomodoro, mozzarella, cotto, ananas	€ 9,00
Calabrese	tomate, mozzarella, saucisse, saucisson pimenté, poivrons pomodoro, mozz., salsiccia, salame piccante, peperoni	€ 9,00
Zola	tomate, mozzarella, gorgonzola, saucisson pimenté pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante	€ 9,00
Adriatica	tomate, mozzarella, oignon, tomates cerises, anchois marines pomodoro, mozzarella, cipolla, pendolini, alici marinate	€ 9,50
Emiliana	tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, copeaux de parmesan pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, scaglie di grana	€ 9,50
Tirolese	tomate, mozzarella, salade de Trévis rouge, jambon fumé, fromage fumé «scamorza» pomodoro, mozz., radicchio rosso, speck, scamorza affumicata	€ 9,50
Verdure ai 4 formaggi	tomate, mozzarella, légumes de saison, fromages pomodoro, mozzarella, verdure di stagione, formaggi	€ 9,50
Vesuvio	tomate, mozzarella, les feuilles de navet, saucisse pomodoro, mozzarella, friarielli, salsiccia	€ 9,50
Black	tomate, mozzarella de bufflonne, saucisson pimenté, saucisse pomodoro, mozz. di bufala, salame piccante, salsiccia	€ 10,00
Etna	tomate, saucisse, poivrons, Burrata des Pouilles pomodoro, salsiccia, peperoni, burrata (fuori cottura)	€ 11,00
Regina	tomate, tomates cerises, jambon cru, Burrata des Pouilles pomodoro, pendolini, crudo, burrata (fuori cottura)	€ 12,00

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)

Couvert € 2,00

Et pour finir en douceur...

I Dessert

Crème catalane (tiède, crème brunie avec du sucre de canne)	€ 6,00
Crema catalana	
Panna cotta à la vanille et à la fraise sauce	€ 6,00
Panna cotta alla vaniglia e salsa alle fragole	
Crème glacée aux noix et miel avec sauce aux baies sauvages	€ 6,00
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 tostated 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	€14,00
Mosaico dello Chef	
Sorbet au citron	€ 3,50
Sorbet au café / avec crème	€ 4,00/4,50
Ananas en belle vue	€ 4,50
Ananas in Bellavista	
Ananas avec glace	€ 6,00
Ananas con gelato	
Fraises avec crème	€ 5,00
Fragole con panna	
Melon	€ 4,50
Melone	
Pastèque en saison	€ 4,50
Cocomero	

Couvert € 2,00

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