

ANIMA

LE PARTAGE

est la nouvelle frontière du goût

Nous croyons

au pouvoir de la TABLE

comme lieu de rencontre

Chaque plat

est conçu pour être partagé ENSEMBLE

entre ingrédients frais

et idées audacieuses

BAR À HUÎTRES ET POISSON CRU

NOS APÉRITIFS

LES HUÎTRES

Une sélection rigoureuse selon la saison
Accompagnée de Notre GINGEMBRE confit
et de la sauce MIGNONNETTE

LES CREVETTES ROSES

Haché finement, Chips de MAÏS soufflé
essence de Citron et émulsion d'ÉCHALOTE

Origine France, TARBOURIECH	N.2	LA PIÈCE	7
Origine France, GILLARDEAU	N.3	LA PIÈCE	7
Origine France, KRYSTALE	N.2	LA PIÈCE	8
Origine Irlande, REGAL OR	N.2	LA PIÈCE	10

LES CANESTRELLI

gratinés aux herbes vertes
Confiture d'ÉCHALOTE
et délicate sauce HOLLANDAISE

LES ANCHOIS

du golfe de Gascogne, petite focaccia de KAMUT
Courgettes à la scapece et Burrata

LE CRU DANS SA PURETÉ

LANGOUSTINES	LA PIÈCE	12
GAMBAS ROUGES	LA PIÈCE	12
THON EN CARPACCIO		24
THON BLANC EN CARPACCIO		24

LA BOTTARGA

de Thon Rouge de Favignana sur BRUSCHETTA
Tomate Cœur de Bœuf, cébette et basilic

LES PETITS CALAMARS

en friture croustillante à l'huile d'Olive
accompagnée de nos Sauces artisanales

LES ENTRÉES

RAW 360°

Le Grand CRU Signé MARIXX

68

LA CREVETTE DE SANREMO

À la découverte du CRUSTACÉ
le plus raffiné de la mer de Ligurie
proposé en trois déclinaisons

LE POULPE

braisé au Laurier
POIVRONS de Carmagnola
et Câpres de Linosa

30

LE FOIE GRAS

en terrine, POMMES Renetta
NOISETTES du Piémont
et Pain Brioché chaud

35

L'ŒUF

du Fermier Gianni, COURGE Mantovana
ses graines grillées, Fromage bleu français
et CIME de BROCOLI de nos jardins

28

PREMIERS PLATS

LES TAGLIOLINI 40 JAUNES D'ŒUF

45

HOMARD et son CORAIL
Tomate Cœur de Bœuf et Basilic frais

LES PACCHERI

40

MUSCARDIN local en sauce
50 Olives Taggiasche e Câpres de Linosa

LES GNOCCHI

30

aux Pommes de Terre de Montagne
POTTARGUE de Thon Rouge de Favignana
Beurre de Normandie et Focaccia croustillante

LES TORTELLI

30

garnis de CEPES et Poireaux
Toma de Brebis Brigasque
Parfums de sous-bois automnal

LES RAVIOLI

28

farcis de LAPIN, HERBES de champs
et son fond de cuisson

* Certains de nos produits sélectionnés suivent le processus de réduction et de conservation de la qualité à des températures négatives afin d'être conservés de manière optimale.
Pour toute allergie/intolérance, merci de contacter le personnel de salle.

COUVERT 5.00 EURO

PLATS PRINCIPAUX

NOSTALGIE 12 / hg
Le POISSON, sélectionné pour vous
par Riccardo, doucement cuit au FOUR
au SEL ou GRILLÉ, légumes de saison
et Olives Taggiasche

RIVIERA 36
POISSON Blanc en douce cuisson
Courgettes Trombette
et OIGNON ROUGE de Tropea

“LA VIE EN ROSE” 55
LANGOUSTE gratinée au four
Parfum de BRANDY
Délicate vinaigrette de Moutarde en graine

GUAZZETTO 45
Notre version
d’une Soupe de POISSONS et CRUSTACÉS
Croûtons à l’ail
et sauce Rouille légèrement picante

NO FISH! 36
Variation de PIGEON
Poitrine rôtie, petite Cuisse frite
et Pâté de son Foie

LA TOURNÉE DES DESSERTS

17

LA VIA DEL SALE
Différentes textures
de la NOISETTES du Piémont

STAY GREEN
VENEZIANA tiède, cœur au praliné
de PISTACHE et sa glace gourmande

LA DOLCE VITA
CRÈME BRÛLÉ à la Vanille de Madagascar
Glace aux fleurs de Romarin
et Gaufrette croquante

POUR MADAME SUZETTE
CRÊPES, Grand Marnier
Vanille Bourbon
et Oranges de notre verger

LA VALLE DELLE MERAVIGLIE
Pâte sablée aux amandes FRANGIPANE
MYRTILLETES de Montagne
et Fruits des bois

“DITES CHEESE!” 20
Notre minutieuse sélection de FROMAGES
Moutarde de POIRES de notre production
et compote de MYRTILLES de montagne