

MENU

Dégustation

Merlu en Guazzetto

avec des pommes de terre



Menteur Raviolo

avec ragoût de crustacés et de mollusques



Saumon "Écosse"

avec Millefoglie de pommes de terre et tomates confites



Cassata semifreddo



À propos du menu de dégustation,
un service uniforme pour tous les convives est

55

Starters

Merlu en Guazzetto

avec des pommes de terre



15

Tripes de morue

avec haricots et légumes Crudaiola



14

Salade de seiche

avec haricots verts et Puntarelle



15

Brut DADIEGO RISTORANTE

Poissons de Ligurie et de Sicile, Crustacés, Huîtres Gillardeau et Sauces aux agrumes et aux légumes

35

Parmigiana d'aubergine



12

L'ALLERGÈNE N'EST PAS UN POISON (mais quelque'un doit faire attention)
Si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires, veuillez en informer notre personnel.
Qui pourra vous aider à éviter les produits qui contiennent des produits auxquels vous êtes allergique ou

Sachez toutefois que les aliments et les boissons proposés dans ce restaurant sont produits dans des ateliers et servis dans des locaux où sont utilisés et servis des produits contenant les allergènes suivants :
GLUTEN - CRUSTACÉS - ŒUFS - POISSONS - ARACHIDES - SOJA - LAIT - NOIX - CÉLÉRI - MOUTARDE
GRAINES DE SÉSAME - DIOXYDE DE SOUFRE ET SOUFRE LUPINS - MOLLUSQUES
et que la contamination croisée ne peut être exclue, surtout en présence d'un service gratuit et de buffets.

* Le poisson cru est réfrigéré par soufflage (conformément au règlement CE 853-

Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Cacahuètes	Soja	Produits laitiers
Noix	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anad. Solf. et Sulfites	Mollusques	Lupins








Premi

Linguine de Gragnano	16
avec moules, calamars et lime	
Menteur Raviolo	17
avec ragoût de crustacés et de mollusques	
Paella de poisson	22
Scialatielli Amalfitani <small>DADIEGO</small>	25
avec crustacés et fruits de mer (ancienne recette amalfitaine)	
Tubettini de Gragnano	12
avec des pommes de terre, de la prov prov prov pour et du rom rom rom rom avec des pommes de	

Second

Fish Grill <small>DADIEGO</small>	30
avec crustacés et légumes	
Thon rouge en tranches	28
avec Caponata di Verdure	
Tranche de daurade	25
avec d'as d'as d'as et d'olives avec Tag de l'as d'as d'as	
Saumon "Écosse"	22
avec Millefoglie de pommes de terre et tomates confites	
Côtelette de veau à la milanaise	18
avec Spadellati d'épinards	
Couvert	3








NOTRE CRUDE

 Crevettes rouges siciliennes	7€
 Scampi	7€
 Huître spéciale Gillardeau France	6€
Tartare aux légumes de la Crudaiola	15
<u>La prise du jour</u>	
 Carpaccio	15
<u>La prise du jour</u>	
 Poisson cru élevé	70
 Poissons de Ligurie et de Sicile, Crustacés, Huîtres Gillardeau et Sauces aux agrumes et aux légumes	
	

DADIEGO

Les plats qui ont marqué l'histoire de notre restaurant

DÉLICES SUCRÉS

Tiramisu 	9
Cassata semifreddo 	8
Namelaka à la pistache Crumble salé et fruit de la passion 	9
Gâteau au fromage Straciatella Friandises croustillantes au chocolat et à l'orange vinaigrée 	8
Crème glacée aux agrum  	7
Simply Fruit avec les sauces	8
Crème glacée et ses compositions 	10