

## MENU

### Dégustation

#### Pieuvre rôtie

à la compote de scarole et aux anchois de Cetara



#### Petits tubes

avec soupe de palourdes Veraci, pois chiches et guanciaie



#### Daurade royale

avec éventail de courgettes et sa crème



#### Poire Williams caramélisée

Mascarpone crémeux, langue de chat



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

60

### Amuse-gueules

#### Pieuvre rôtie

à la compote de scarole et aux anchois de Cetara



16

#### Maquereau et potiron

avec des cips de pommes de terre



15

#### Fagottino di Spigottino di Spigola

avec des légumes de saison et des gouttes d'au légumes



18

#### Brut DADIEGO RISTORANTE

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



35

#### Poivron farci

Pain de mie, câpres, olives et tarallo au fenouil



12






L'ALLERGÈNE N'EST PAS UN POISON (mais quelqu'un doit faire attention)  
Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez en informer notre personnel.  
Qui pourra vous mettre en mesure d'éviter les genres qui contiennent des produits auxquels vous êtes

Sachez toutefois que les aliments et les boissons proposés dans ce lieu 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 - CÉLÈRE - MOUTARDE  
LES GRAINES DE SÉSAME - LE DIOXYDE DE SOUFRE ET L'ANHYDRIDE SOUFUREUX - LES 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 le soufflé (conformément au règlement CE 853-  
-----

Gluten 	Crustacés 	Œufs 	Poisson 	Cacahuètes 	Soja 	Produits laitiers 
Noix 	Céleri 	Moutarde 	Graines de sésame 	Anas et Safran 	Mollusques 	Légumes 











## Premi

<b>Petits tubes</b> avec soupe de palourdes Veraci, pois chiches et guanciale 	18
<b>Domaine Vialone Nano riz San Massimo</b> style pêcheur 	20
<b>Tagliolino lait et semoule</b> avec oursin, pesto de basilic et caviar de paprika 	22
<b>Scialatielli Amalfitani</b> <small>DADIEGO</small> avec crustacés et fruits de mer (ancienne recette amalfitaine) 	25
<b>Ravioli</b> Ricotta de lait de brebis, pommes de terre et menthe 	15

## Second

<b>Fish Grill</b> <small>DADIEGO</small> avec crustacés et légumes 	30
<b>Daurade royale</b> avec éventail de courgettes et sa crème 	25
<b>Chowder</b> <small>DADIEGO</small> 	28
<b>Calamars, crevettes et rougets frits</b> 	23
<b>Fassona cube</b> avec herbes aromatiques et champignons trifoliés 	22
<b>Couvert</b>	3








## NOS CRUDIES

 Crevettes rouges siciliennes	6€
 Scampi	6€
 Huître spéciale Gillardeau n° 3 France	6€
Tartare avec Crudaïola de légumes <small>La prise du jour</small> 	18
Carpaccio <small>La prise du jour</small> 	18
<b>Poisson cru élevé</b>  <small>Poissons de Ligurie et de Sicile, Crustacés, Huîtres Gillardeau et Sauces aux agrumes et aux légumes</small>    	70



Les plats qui ont marqué l'histoire de notre restaurant

## Délices sucrés

<b>La tarte</b> Crème au citron et meringue brûlée 	9
<b>Poire Williams caramélisée</b> Mascarpone crémeux, langue de chat 	9
<b>Mont Blanc</b> Purée de châtaignes, meringue et crème Chantilly 	10
<b>Parfait au chocolat noir</b> Cœur de fruits rouges et de noisettes 	12
<b>Crème glacée aux agrumes</b>  	7
<b>Simply Fruit</b> avec les sauces d'accompagnement	8
<b>Crème glacée et ses compositions</b> 	10