

Plats

Côtes de veau à la Milanaise (Orecchio di Elefante) 38

Duo de tartares *Thon et Saumon* 36

Entrecôte Black Angus haute qualité certifiée 42
Sauce au poivre vert ou beurre maître d'hôtel

Salade Dogado *St-Jacques, Saumon et Scampis* 36

Filet de Turbot "meunière" 44

Tagliata d'entrecôte Black Angus haute qualité certifiée 42

Noix de St-Jacques rôties *voile de Guanciaie et fond de veau réduit* 46

Filet de boeuf *à la plancha* ou *sauce au poivre noir concassé* 42

Assiette de la mer à la plancha (Filet de turbot, Noix de St-Jacques et poulpe) 48

Tartare de filet boeuf *classique* 37

Poulpe braisé et snacké à la plancha *sauce vierge* 43