



*Casa
Bleve*

Les hors d'œuvre de la tradition

<i>Les caprices Casa Bleve.</i>	18,00
<i>Les roulades classiques de poivron rôti à la crème de thon, câpres, anchois; fleur de courgette rempli de fromage ricotta et pistache; et espadon aux dattes</i>	
<i>Mixte "Casa Bleve".</i>	25,00
<i>charcuteries, mozzarella de bufflonne et tomates cerises au four.</i>	
<i>Burrata des Pouilles avec confiture de fruit.</i>	18,00
<i>Mozzarella de bufflonne avec petites tomates de Pachino au four.</i>	18,00
<i>Jambon Culatello âgés de 30/36 mois.</i>	22,00
<i>Fleurs de courgettes farcies à la ricotta et pistaches</i>	18,00
<i>Fleurs de courgette frits avec mozzarella de bufflonne et anchois du Cantabrico.</i>	18,00
<i>Carpaccio de bœuf de Fassona piémontaise au parmesan et roquette.</i>	18,00

Les entrées

Tartare du pêché du jour. **26,00**

Carpaccio du pêché avec pignons grillés et menthe. **22,00**

Catalane de crevettes **22,00**

Salade de poulpe et artichauts. ()* **18,00**

Salade de calamars et coeurs de chicoree **18,00**

*Anchois de la mer Cantabrique
servies avec du beurre artisanal et croûtons de pain.* **22,00**

Chateau de thon aux herbes. **20,00**

Nos Pâtes...

<i>Tonnarelli avec guanciale du Casentino, artichauts et fromage pecorino.</i>	16,00
<i>Riquadro Verrigni "Amatriciana" avec guanciale du "Casentino" sauce tomate et fromage pecorino.</i>	16,00
<i>Tagliolinis avec sauce d'agneau, romarin, fromage pecorino et tomates.</i>	18,00
<i>Parmigiana d'aubergines avec mozzarella de buffonne, sauce de tomate et basilic.</i>	16,00
<i>Pâtes courtes "Sedanini" aux asperges et péché du jour.</i>	22,00
<i>Linguines pâtes aux crustacés et petites tomates fraîches</i>	28,00
<i>Raviolo fourré de burrata avec crevettes rouges de la mer Méditerranée</i>	24,00

Pour Continuer

<i>Joue de bœuf mariné au vin Nebbiolo avec purée de pommes de terre et celery frit</i>	<i>22,00</i>
<i>Tagliata de filet de bœuf et garniture de saison.</i>	<i>26,00</i>
<i>Tartare de bœuf Fassona piémontaise.</i>	<i>22,00</i>
<i>Fines tranches de boeuf avec artichauts petites tomates séchées et fromage pecorino</i>	<i>22,00</i>
<i>Côtelettes d'agneau au four avec garnitures de saison.</i>	<i>24,00</i>
<i>Morue en ragoût avec pois chiches, romarin et sage.</i>	<i>24,00</i>
<i>Fines tranches de turbot avec tomates "datterini" et fleurs de courgette.</i>	<i>24,00</i>
<i>Tranche d'ombrine avec palourdes et fenouilles</i>	<i>24,00</i>
<i>Baudroie en ragoût à la sauce tomate avec câpres et olives.</i>	<i>26,00</i>
<i>Légumes grillés.</i>	<i>12,00</i>
<i>Garnitures et salades.</i>	<i>8,00 / 12,00</i>

Dessert

Parfait au pistache de Bronte et sauce à la gianduja.

Parfait au nougat avec sauce chocolat fondent

Crème de Madame Tina aux citrons de Sorrento et fruits.

Tiramisù maison.

Tarte à la ricotta et griottes

Tatin au pommes chaudes et glace à la crème

Crème brûlée.

*Petite tarte au chocolat fondent avec glace
au lait de bufflonne et poivre rose du Madagascar.*

Tarte à la confiture de fruits.

Assiette de fruits frais.

9,00

Service

Pain. **3,00**

Café Quarta Miscela Barocco. **3,00**

Eau Minérale. **3,00**



*Casa
Bleve*

Tous les repas peuvent contenir un ou plusieurs allergènes énumérés à l'annexe II (ci-dessous), du règlement (UE) 1169/2011. Il est 'donc disponible sur demande un enregistrement des plats avec les détails des ingrédients et les allergènes contenus dans eux. Les allergènes sont définis par les nombres.

ANNEXE II - RÈGLEMENT C.E. 1169/2011

- 1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs produits et dérivés.***
- 2. Crustacés et produits de crustacés à base.***
- 3. Les œufs et les ovoproduits (y compris les œufs de toutes les espèces animales ovipares).***
- 4. Le poisson et les produits à base de poisson.***
- 5. Soja et produits à base de soja.***
- 6. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose.***
- 7. Nuts-à-dire les amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, les pistaches, les noix de macadamia (ou noix du Queensland).***
- 8. Céleri et produits à base de céleri.***
- 9. Moutarde et produits contenant de moutarde.***
- 10. Les semences et les produits à base de sésame graines de sésame.***
- 11. Dioxyde de soufre et sulfites en concentrations de plus de 10 mg / kg ou 10 mg / l exprimé en termes de SO₂ total doit être calculé pour des produits tel que proposé prêt à la consommation.***
- 12. Lupin et produits à base de lupins.***
- 13. Mollusques et produits à base de mollusques.***

TRAITEMENT PREVENTIF DE LA SANTE DU POISSON CRU OU PRATIQUEMENT CRU

« pour protéger la santé des consommateurs, produits de la pêche étant donnés cru ou presque crue dans cet exercice (ex : crus, marinés, fumés), doit être soumis à l'explosion d'usage sanitaire froid température sous reg. CE 853/04 et le ministère de la santé circulaire 17/02/2011 «.

UTILISATION DE MATIERES PREMIERES PREEMBALLEES SURGELEES OU CONGELEES DANS LA PREPARATION DE PLATS AU MENU

** présence de matières premières congelées ou congelées à la source en fonction des disponibilités du marché.*