



*Casa
Bleve*

Les entrées

Mixte “Casa Bleve”. <i>charcuteries, mozzarella de bufflonne et tomates cerises au four.</i>	25,00
Les caprices Casa Bleve. <i>Roulade de poivron mousse de thon aux câpres et anchois, Roulade de espadon aux fruits de saison, fleur de courgette remplie de ricotta et pistaches, mozzarella de bufflonne avec des anchois, la dinde rôtie farcie à la ricotta et truffes noires</i>	25,00
Burrata des Pouilles avec sa confiture de fruit.	18,00
Salade de cœurs de chicorée avec petits calamars, olives et câpres.	18,00
Carpaccio de baccalà (morue salée) et pommes de terre en sauce verte.	18,00
Carpaccio ou tartare du pêché du jour.	22,00
Tartare du pêché du jour.	25,00
Anchois de Cantabrie et beurre artisanal.	18,00
Purée de fèves et de chicorée avec du pain grillé.	15,00
Mozzarella de bufflonne avec petites tomates de Pachino au four.	20,00

Les entrées

<i>Carpaccio de bœuf de Fassona piémontaise au parmesan et roquette.</i>	<i>18,00</i>
<i>Sélection de charcuteries.</i>	<i>25,00</i>
<i>Culaccia de Parme âgés de 18/24 mois.</i>	<i>25,00</i>
<i>La viande de bœuf marinée au vin avec roquette et p'tites tomates au four ou avec parmigiano.</i>	<i>20,00</i>
<i>Fleurs de courgettes farcies à la ricotta et pistaches. Servis avec tomates, olives et cerises rôties.</i>	<i>15,00</i>
<i>Pâtes Kataifi farcie au morue et petites tomates.</i>	<i>18,00</i>
<i>Calamares remplis de purée de pommes de terre et scamorza fumée.</i>	<i>22,00</i>
<i>Fleurs de courgette frits avec mozzarella de Bouflonne et anchois du Cantabrico.</i>	<i>20,00</i>

Pâtes

<i>Tonnarelli Cacio e pepe au fromage Pecorino et poivre.</i>	<i>14,00</i>
<i>Spaghetti "Carbonara" avec guanciale du "Casentino" rôti et fromage pecorino.</i>	<i>16,00</i>
<i>Rigatoni "Amatriciana" avec guanciale du "Casentino" sauce tomate et fromage pecorino.</i>	<i>16,00</i>
<i>Fettuccine avec guanciale , asperges et fromage pecorino romano.</i>	<i>16,00</i>
<i>Tagliolini avec hachis d'agneau, romarin et fromage pecorino.</i>	<i>16,00</i>
<i>Raviolis au morue tomate fraiche et basilic.</i>	<i>18,00</i>
<i>Raviolis de burrata pugliese et crevettes avec coulis de tomate.</i>	<i>18,00</i>
<i>Tagliolini déstructures avec petites seiches.</i>	<i>18,00</i>
<i>Spaghetti aux palourdes.</i>	<i>18,00</i>
<i>Maccheroncini (pâtes aux œufs comme un petit rigatoni) avec prise de la journée, tomate cerise, les câpres et les olives.</i>	<i>18,00</i>

Pour Continuer

<i>Mille-feuille d'aubergines.</i>	16,00
<i>Tartare de bœuf Fassona piémontaise.</i>	22,00
<i>Côtelettes d'agneau moutarde à l'ancienne et légumes de saison.</i>	22,00
<i>Bajoue de bœuf marinée au Nebbiolo avec purée de pommes de terre.</i>	22,00
<i>Tranches de bœuf servi avec garnitures de saison.</i>	26,00
<i>Morue au four avec veloutée de pois chiches au romarin.</i>	22,00
<i>Tagliata de thon avec aubergine à la mode salentina.</i>	26,00
<i>Coupe du péché du jour avec légumes de saison.</i>	26,00
<i>Baudroie avec raisins et pignons.</i>	26,00
<i>Fines tranches de turbot avec tomates datterini et fleurs de courgette.</i>	26,00
<i>Légumes grilles.</i>	12,00
<i>Garnitures et salades.</i>	8,00

Dessert

<i>Crème de Madame Tina au citrons de Sorrento et fruits de saison.</i>	9,00
<i>Mille-feuille à la crème et fraises.</i>	9,00
<i>Tarte Maison.</i>	9,00
<i>Sorbet au pistache de Bronte avec jus de Gianduia.</i>	9,00
<i>Fondant au chocolat avec crème glacée au lait de bufflonne avec du poivre rose du Madagascar.</i>	9,00
<i>Tartare de pommes chaudes avec glace à la crème.</i>	12,00
<i>Glaces et sorbets selon disponibilité.</i>	9,00
<i>Assiette de fruits frais.</i>	9,00

*Casa
Bleve*

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.***