

## MENU

### Dégustation

#### Merlu en Guazzetto

avec des pommes de terre



#### Menteur Raviolo

avec ragoût de crustacés et de mollusques



#### Coeur de morue frit



#### Cigares au chocolat

aux poires caramélisées et noix de coco



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

55

### Starters

#### Merlu en Guazzetto

avec pommes de terre et gaufre de pain aromatisé



15

#### Ceviche de mérrou

Oignon de printemps, poivron vert, citron vert et coriandre



20

#### Assortiment de la mer

à la Vapeur



18

#### 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 quelqu'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 SOUPRE/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

## Premier

Spaghettoni di Gragnano	18
Crevettes rouges et Stracciatella	
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)	
La moitié d'un Pacchero	13
avec tom tom tomates cerises, aubergines frites et pignons de pin	

## Second










Fish Grill <small>DADIEGO</small>	30
avec crustacés et légumes	
Thon rouge en tranches	28
avec Caponata di Verdure	
Escalope de sériole	25
avec Cicorietta Ripassata	
Coeur de morue frit	20
Côtelette de veau à la milanaise	18
avec Spadellati d'épinards	
Couvert	3

DADIEGO

Les plats qui ont marqué l'histoire de notre restaurant

Le prix des articles hors menu varie en fonction de la pêche du jour.








## NOTRE CRUDE

<b>Crevettes rouges siciliennes</b> 	6€ chacun
<b>Scampi</b> 	6€ chacun
<b>Huître spéciale Gillardeau France</b> 	5€ chacun
<b>Tartare aux légumes de la Crudaiola</b> La prise du jour 	15€
<b>Carpaccio</b> La prise du jour 	15€
<b>Poisson cru élevé</b> Poissons de Ligurie et de Sicile, Crustacés, Huîtres Gillardeau et Sauces aux agrumes et aux légumes    	70€

DADIEGO  
RISTORANTE

Les plats qui ont marqué l'histoire de notre restaurant

## DÉLICIES SUCRÉS

Tiramisu 	9
Cigares au chocolat aux poires caramélisées et noix de coco 	9
Namelaka à la pistache Crumble salé et fruit de la passion 	9
Crème bavaroise à la pêche avec meringue au yuzu et à la ment ment ment ment 	9
Crème glacée aux agrum  	7
Simply Fruit avec les sauces d'accompagnement	8
Crème glacée et ses compositions 	10