

## MENU

### Dégustation

Seiche à la vapeur  
avec haricots verts et puntarelle



Risotto Vialone Nano estate San Massimo  
Câpres frites, citron et poutargue



Calmar farci  
à la Méditerranée



Yuzu crémeux  
avec Licis et crumble aux pistaches



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

60

### Amuse-

Seiche à la vapeur  
avec haricots verts et puntarelle



18

Homard rôti  
Mayonnaise à la mangue, au fenouil et à l'ail noir




30

Palamita à l'huile de cuisson  
Songino et crème de citron



17

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



35

Gratin d'artichauts  
avec anchois de Ligurie














14

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 - CÉLERI - MOUTARDE  
LES GRAINES DE SÉSAME - LE DIOXYDE DE SOUFRE ET L'ANHYDRIDE SULFUREUX - 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	 Anad. Sulf. et Sulfites	 Mollusques	 Lupins

# DADIEGO

RISTORANTE

## Prem

<b>Orecchiette</b>	16
avec morue salée et chapelure aux agrumes	
<b>Risotto Vialone Nano estate San Massimo</b>	18
Câpres frites, citron et poutargue	
<b>Spaghetti di Gragnano</b>	30
avec crevettes caviar et ciboulette	
<b>Scialatielli Amalfitani</b> <small>DADIEGO</small>	25
avec crustacés et fruits de mer (ancienne recette amalfitaine)	
<b>Boulettes de pommes de terre</b>	14
Tomates cuites au four, buffle et basilic	

## Second











<b>Gril à poisson</b> <small>DADIEGO</small>	32
avec crustacés et légumes	
<b>Calmar farci</b>	25
à la Méditerranée	
<b>Pêcheur</b>	28
avec artichauts et mayonnaise à la moutarde	
<b>Tranches de sériole</b>	30
Pak Choi et brocoli à la crème	
<b>Agneau ibérique rôti</b>	22
et sa sauce aux pommes de terre et épinards	
<b>Couvert</b>	4

DADIEGO

Les plats qui ont marqué l'histoire de notre restaurant

Le prix des propositions hors papier varie en fonction de la prise du jour







## NOS CRUDIES

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



Les plats qui ont marqué l'histoire de notre restaurant

## Délices sucrés

<b>Maritozzo</b> Crème et Limoncello 	9
<b>Crème Brûlée</b> Chocolat blanc avec gel de mandarine 	10
<b>Yuzu crémeux</b> avec Licis et crumble aux pistaches 	11
<b>Chocolat et poires à notre façon</b> avec mousse Zabaione 	12
<b>Crème glacée aux agrumes</b> <small>DADIEGO RISTORANTE</small> 	7
<b>Simply Fruit</b> avec les sauces d'accompagnement	8
<b>Crème glacée et ses compositions</b> 	10