

18.97

BISTROT CONTEMPORANEO
& PIZZERIA NAPOLETANA



INSALATE

SALADES

Caesar affumicata ^{1,3,4}

Pollo affumicato leggero, lattuga, crostini, parmigiano e dressing Caesar

Poulet fumé léger, laitue, croutons, parmesan et sauce Caesar

24


Il Condiglione Ligure ^{3,4}

Insalata verde, pomodori, uova sode, olive taggiasche, acciughe, tonno, patate, fagiolini, cipolla rossa e basilico

Salade verte, tomates, œufs durs, olives taggiasche, anchois, thon, pommes de terre, haricots verts, oignon rouge et basilic

26


La Caprese della tradizione ⁷

Pomodoro Cuore di bue, mozzarella, basilico e olio evo

Tomate Cuore di bue, mozzarella, basilic et huile d'olive vierge extra

24


Estate Mediterranea ^{7,8}

Melone marinato, cetriolo, cuore di bue, feta, olive taggiasche, cipolla di Tropea, basilico, menta e mandorle tostate

Melon mariné, concombre, cœur de bœuf, feta, olives taggiasche, oignon de Tropea, basilic, menthe et amandes grillées

24


Pinzimonio contemporaneo ^{9,10,7}

Verdure croccanti, crema di pomodoro secco, hummus e citronette

Légumes croquants, crème de tomates séchées, houmous et citronnette

24


PASTE E RISI FREDDI

PÂTES ET RIZ FROIDS

Riso di Ponente ^{4,8}

Riso basmati, tonno rosso scottato, melone marinato, peperoni arrosto, fagiolini, pinoli e basilico

Riz basmati, thon rouge saisi, melon mariné, poivrons rôtis, haricots verts, pignons de pin et basilic

28


Fusilloni dell'orto ^{1,9}

Zucchina trombetta, melanzana, sedano croccante, carota acidulata, basilico, menta e pane croccante alle erbe

Fusilloni aux courgettes trombetta, aubergines, céleri croquant, carottes acidulées, basilic, menthe et pain croustillant aux herbes

24








Cous cous Mediterraneo ^{1,4}

Cetriolo, carota, zucchina trombetta, peperoni, limone, zenzero e salmone biologico

Concombre, carotte, courgette trombetta, poivrons, citron, gingembre et saumon biologique

28


ANTIPASTI ENTRÉES

il Cappon Magro ^{1,2,3,4,14}	28
Pesci, molluschi e crostacei cotti a vapore con verdure e salsa verde Poissons, mollusques et crustacés cuits à la vapeur avec légumes et sauce verte	
Cozze al pomodoro e basilico ¹⁴	24
Moules à la tomate et au basilic	
Polpo croccante alla piastra, ceci e limone ^{14,1}	28
Poulpe croustillant à la plancha, pois chiches et citron	 
Tartare di tonno, capperi e pane al pomodoro ^{1,3,4,10}	28
Tartare de thon, câpres et pain à la tomate	
Insalata di mare ^{2,4,14}	28
Gamberi, cozze, seppie, calamari, polpo Crevettes, moules, seiches, calamars, poulpe	
Prosciutto cotto di tonno e treccia di bufala ^{4,7}	33
Jambon cuit au thon et tresse de mozzarella de bufflonne	
Crudo di parma e melone	24
Jambon cru de Parme et melon	


PRIMI PREMIERS PLATS

Spaghettone ai frutti di mare ^{1,2,14}	28
Spaghettone aux fruits de mer	
Trofie al pesto con patate e fagiolini ^{1,8}	24
Trofie au pesto avec pommes de terre et haricots verts	
Linguine alle vongole veraci ^{1,14}	28
Linguine aux palourdes fraîches	
Risotto Carnaroli alla zucchini Trombetta e bottarga di spada ⁴	26
(Minimo per 2 persone) Risotto au riz Carnaroli, aux courgettes Trombetta et à la poutargue d'espadon (Minimum pour 2 personnes)	
Gnocchi di patate al ragù di tonno rosso ^{1,3,4,7}	28
Gnocchi de pommes de terre au ragout de thon rouge	
Paccheri al pomodoro e toma Brigasca ^{1,3,7}	24
Paccheri à la tomate et fromage toma Brigasca	

SECONDI PLATS PRINCIPAUX

Il pescato alla griglia ^{4,2,14} Poisson grillé (pêche du jour)	38 
Branzino alla ligure ^{4,8} Filet de bar à la ligure	30
Fritto mediterraneo con mayo Cajun ^{1,2,4} Friture méditerranéenne avec mayo Cajun	30 
Steak tartare e patate fritte ^{10,3,4} Steak tartare et frites	26
Burger di Fassona, formaggio fondente e BBQ homemade ^{1,3,6,7,10} Burger de Fassona, fromage fondant et sauce BBQ maison	28 
Filetto di manzo, pomodoro umami e zuccina trombetta Filet de bœuf accompagné de tomates umami et de courgettes trombetta	40
Pescato del giorno ⁴ Poisson du jour	12 a etto 12 les 100 g 

CONTORNI ACCOMPAGNEMENTS

Verdure grigliate Légumes grillés	10 
Fagiolini saltati Haricots verts sautés	10 
Insalata mista Salade mixte	12 
Insalata verde Salade verte	10 

*«La cucina è il mio linguaggio da oltre trent'anni.
Questo menu è l'espressione di un percorso e di una visione,
costruiti tra mare, entroterra e tecnica contemporanea,
con radici profonde nella cucina mediterranea.*

*Ogni piatto nasce dall'energia,
dall'esperienza e dall'amore per il territorio ligure.
Qui troverete il mio carattere, il mio ritmo, la mia verità.»*

*«La cuisine est mon langage depuis plus de trente ans.
Ce menu est l'expression d'un parcours et d'une vision,
façonnés entre la mer, l'arrière-pays et les techniques contemporaines,
avec des racines profondément ancrées dans la cuisine
méditerranéenne.*

*Chaque plat naît de l'énergie,
de l'expérience et de l'amour pour le territoire ligure.
Vous y retrouverez mon caractère, mon rythme, ma vérité.»*

Robert Delisi

ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari si rivolga al nostro personale che provvederà a fornirle adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

*Coperto 3€ per persona.
I prezzi sono espressi in Euro.*

ALLERGÈNES

1. Céréales contenant du gluten
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Poissons et produits à base de poisson
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil et produits dérivés
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, nous vous prions de nous informer notre personnel. Celui-ci se fera un plaisir de vous fournir toutes les informations nécessaires concernant nos plats et nos boissons.

*Couvert 3 € par personne.
Les prix sont exprimés en euros.*