

## HORS D'ŒUVRE

- **FRÀNDARA** • C'est l'un des plats les plus anciens retrouvés sur notre territoire. Gâteau de pommes de terre parfumée à la cannelle et fromage parmesan, cuit et gratiné au four. Servi avec une pâte de fromage de chèvre frais. € 10.00
- **BRANDACUJUN** • C'est le plat qui plus représente la cuisine de la Riviera de Fleurs. C'est une compote de morue séchée et pommes de terre, huile d'olive extra vierge, persil, ail, citron, sel et poivre. ★ € 13.00
- **BAGNUN D'ACCIUGHE** • Plat qui vient de la créativité spontanée de nos pêcheurs. C'est une soupe simple avec anchois frais, cuits dans une sauce tomate riche, oignons et vin blanc. ★ € 13.00
- **TURTELU** • C'est le seconde plat retrouvé sur notre territoire. Petit gâteau à base de fromage ricotta mélangé avec des légumes et des herbes de saison, cuit au four, posé sur un lit de salade avec sauce aux noix et nappé de réduction de vinaigre de vin "Rossese". € 10.00
- **STELLINA DI MARE** • Nom de fantaisie. Est une composée de poulpe haché aromatisé avec des herbes, travaillé à cuillère avec des pommes de terre, huile d'olive extra vierge, persil, ail, sel et poivre. C'est accompagné d'une sauce de piment doux. ★ € 13.00
- **BACCALÀ IN INSALATA PROVENZALE** • Salade de morue cuit à la vapeur, pommes de terre, olives "cultivar Taggiasca" et vinaigrette à la moutarde douce. ★ € 13.00
- **LE TRE CIOTOLE DELLA TAVERNA** • Il ya trois coupes, trois échantillons différents, qui constituent un plat unique:
  - 1 **première coupe**: dés de "palamita" (sous-espèce locale de thon), gravé dans une casserole, tomates fraîche et olives "cultivar Taggiasca";
  - 2 **deuxième coupe**: les haricots de Pigna (Slow Food) bouilli, huile d'olive extra vierge, poudre de poutargue et julienne d'oignons frais;
  - 3 **troisième coupe**: pâté de thon et poivrons en julienne vitrage. ★ € 13.00

Les plats sont faits expressément. Par conséquent, vous êtes priés d'attendre patiemment pour apprécier pleinement notre cuisine. Merci. ★ plats sans di gluten pour cœliaques.

## FAIT SUR COMMANDE



 La Zuppa di Pesce★

La Taverna al 29 sert la Soup de Poisson, exclusivement constituée de fruits de mer locaux.

Euro 30.00

## LES PLATS DU JOUR

