

AVENUE 31

SUGGESTION DU JOUR

Plateau de Langoustines & Crevettes Rouge 60

Homard grillée en Bellavista 90

**Carpaccio de Crevette rouge de Sanremo
& Caviar Oscietre 79**

**La Piece du Bucher
Wagyu Kagoshima 5++ Min 200gr 75 au 100gr**

Spaghetti Ail, Huile, Piment & Caviar Oscietre 15gr 79

Carabineros Grillés s.q.

SKIZZE & FOCACCIA

| | |
|-------------------------------------|----|
| Végétarienne avec Légumes de Saison | 26 |
| Mortadella, Pistache & Stracchino | 29 |
| Stracchino & Truffe | 34 |
| Margherita | 19 |
| • Jambon de Parme | 28 |
| • Patanegra | 39 |
| Romagna Roll | 36 |
| Focaccia di Recco | 22 |
| Focaccia di Recco & Truffe | 34 |

GARNITURES

| | |
|--|----|
| Pommes Allumettes | 7 |
| Purée de Pomme de Terre Maison Classique | 8 |
| • Jus de Viande | 9 |
| • Citron | 9 |
| • Jalapeno | 9 |
| • à la Truffe | 16 |
| Asperges Vertes Sautées | 14 |
| Artichaut à la Romana | 14 |
| Champignon Sautées | 18 |
| Aubergines à Barchetta | 14 |

🌿 Végétarien

ENTREE

| | |
|--|----|
| Tranche de Thon rouge aux agrumes & mayonnaise de soja | 30 |
| Carpaccio Roll de Filet de Bœuf, Stracchino & Truffe | 59 |
| Battuta de Bœuf Piémontaise (Supplément Truffe 12) | 32 |
| Burrata des Pouille, Tomates & Huile d'olive | 26 |
| Burrata des Pouille, Tomates & Truffe | 34 |
| Tacos de Crevettes & Guacamole | 28 |
| Millefoglie de Courgette & Provola | 26 |
| Poulpe croustillant, coulis de tomate vert & Jalapeno | 36 |
| La friture de Poisson méditerranéen avec ses Légumes | 29 |
| Huitres Spécial Gillardeau n°2 (6 pièces) | 36 |

SALADES

| | |
|--|----|
| Haricot vert, Quinoa, Edamame & Avocat | 28 |
| Epinards, Poire, Pecorino & Artichaut | 30 |
| Supplément Magret de canard 9; Suprême de Poulet 9 | 26 |
| Salade Grecque | 32 |
| Laitue, œuf de caille, anchois & truite fumée | 32 |

CHARCUTERIE

| | |
|--|----|
| Cecina de Leon & Pane Carasau | 32 |
| Jambon de Parma & Gnocco Fritto | 28 |
| Jambon Ibérique de Bellota 42 mois & Gnocco fritto | 59 |
| Culatello di Zibello & Gnocco Fritto | 49 |

PATE & RISOTTO

| | |
|---|----|
| Maccheroncini Norma | 26 |
| Ravioli de Ricotta de Bufala & Tomate du Piennolo | 28 |
| Pappardelle au ragout de Veau Piémontaise | 29 |
| Spaghettoni Quadrati aux Moules et Palourdes & Friggittelli | 32 |
| Risotto Fromage crémeux, épinards & Tartare de Crevette Rouge | 39 |
| Linguine Homard | 59 |

LE COIN DU VEGETARIEN

| | |
|---|----|
| Chou-fleur laqué au four & purée de céleris-raves | 28 |
|---|----|

POISSONS

| | |
|--|-----|
| Loup au parfum du Méditerranéen | 45 |
| Black Cod | 48 |
| Filet de Turbot en Guazzetto aux fruits de mer | 52 |
| La belle Sole Meunière | 65 |
| Loup Méditerranéen pour 2 pers | 120 |

VIANDES

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Carré d'Agneau en croûte aux herbes | 46 |
| Filet de Bœuf Black Angus 300gr | 55 |
| Notre Poulet fermier de la Tradition | 32 |
| Cote de Veau rôti | 49 |
| Entrecôte Canadiens ± 400 gr | 60 |
| T-Bone Steak Piémontaise ± 1,2 Kg | 160 |
| Tomahawk Black Angus ± 1,2 Kg | 180 |