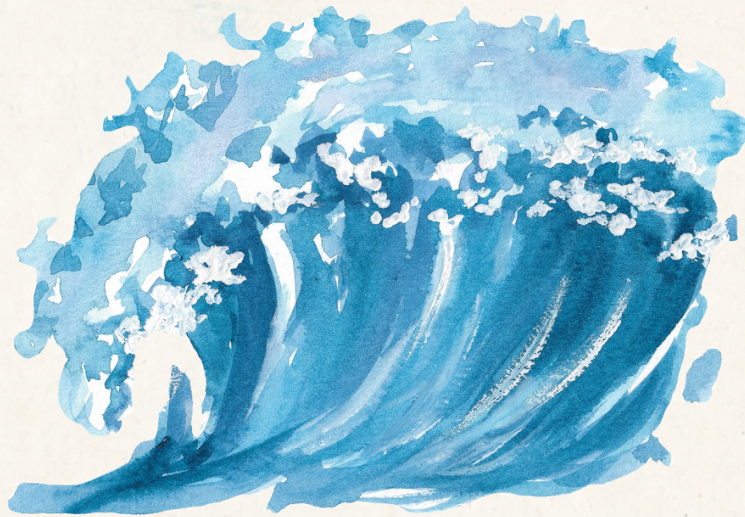




Restaurant Bagni Mediterranee



*Votre Restaurant...à deux
pas de la mer*



Plats Chauds

SALADE DE FRUITS DE MER AUX LÉGUMES*	15,00
POULPE À LA LIGURIENNE*	15,00
TROFIE AVANTAGGIATE AU PESTO	12,00
SPAGHETTIS AUX TOMATES FRAÎCHES ET AU BASILIC	12,00
TAGLIATELLE BOLOGNAISE	12,00
CALAMARS FRITS*	18,00
BAR/CALAMAR*/DORÉ/ESPADON*/SAUMON/THON ET LÉGUMES GRILLÉS	18,00
CREVETTES GRILLÉES AUX LÉGUMES*	20,00
FRUITS DE MER GRILLÉS ASSORTIS AUX LÉGUMES*	25,00

En plus des plats chauds, un premier et un deuxième plat de fruits de mer sont également proposés quotidiennement par notre Chef.

Plats Frais

CAPRESE (tomate, mozzarella)	12,00
JAMBON CRU ET MOZZARELLA	12,00
BRESAOLA, ROQUETTE ET PARMESAN	12,00
JAMBON ET MELON	12,00
TRIO DE POISSON FUMÉ (thon, espadon, saumon) AVEC CÉLERI CROUSTILLANT	15,00

Pizzas - Toasts - Paninis

MEDITERRANEE PIZZA (burrata, crevettes crues, pistaches hachées)	14,00
MARINARA (tomate, ail, origan)	10,00
MARGHERITA (tomate, mozzarella, basilic)	10,00
BUFALINA (tomate, mozzarella, mozzarella de bufflonne, basilic)	12,00
PROSCIUTTO (tomate, mozzarella, jambon)	12,00
VÉGÉTARIEN (tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, courgettes)	12,00
FOCACCIA DI RECCO*	13,00

TOAST TRADITIONNEL (jambon, fromage)	4,50
MAXI-TOAST (ingrédients au choix)	6,00 / 8,00

Sandwich SPECK – MAYONNAISE – BRIE	7,00
Sandwich MOZZARELLA – SALADE – TOMATE	7,00
Sandwich THON – ŒUF – TOMATE	7,00

Salades

SALADE VERTE	PETITE 4,00 / GRANDE 6,00
SALADE MIXTE (laitue, tomate, carottes)	PETITE 5,00 / GRANDE 10,00
MEDITERRANEE SALAD (salade verte, céleri croustillant, saumon, crevettes, burrata)	15,00
NÍCOISE (laitue, mâche, haricots verts, tomate, thon, œufs, anchois, olives, pommes de terre, poivrons)	13,00
CÉSAR (laitue, mâche, croûtons, poulet, copeaux de parmesan)	13,00
GRECQUE (salade verte, tomate, feta, olives vertes, oignon, concombre, origan)	12,00
CONDIGLIONE (cœur de bœuf, poivrons, thon, oignon, céleri, olives, origan)	13,00

Dessert

Nos desserts, préparés avec soin par notre chef pâtissier	8,00
---	------

En l'absence de produit frais, un produit surgelé pourrait être utilisé (*)

LISTE DE PRIX DES BARS

Cafétéria

Café expresso au comptoir	1,50
Café expresso servi à table	2,50
Café d'orge.....	2,00
Café décaféiné	3,00
Ginseng	3,00
Caffè Corretto	3,00
Marocchino	3,00

Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	4,00
Verre de lait	2,00
Thé et tisanes	3,00
Chocolat chaud	3,50
Café frappé	5,00
Café frappé au lait	7,00

Boissons

Eau minérale 0,50 L	2,00
Eau minérale 1 L	3,50
Estathe Citron / Pêche	4,00
Sanbitter, Crodino, Campari Soda.....	4,00

Lemonsoda, Schweppes Tonic	4,00
Coca Cola, Coca « o », Fanta, Sprite, Chinotto.....	4,00
Jus de fruits	4,00

Vin à la bouteille

Pigato DOC Durin	22,00
Vermentino DOC Durin	22,00
Pinot Grigio Puitatti.....	25,00
Rossese d'Albenga Durin	22,00
Rosatello Ruffino	22,00
Prosecco Jacopo Maestri.....	25,00
Franciacorta Casteldama.....	49,00

Vin au verre

Prosecco Jacopo Maestri.....	6,00
Rosatello Ruffino	6,00
Pigato / Vermentino Durin	6,00
Rossese d'Albenga Durin	6,00
Franciacorta Casteldama.....	10,00

Bières

Bière pression moyenne 0,40 cl	6,00
Bière pression petite 0,20 cl	4,00
Bière Heineken 0,33 cl.....	5,00
Bière blonde Moretti et rousse Moretti 0,33 cl	5,00
Bière Corona 0,33 cl	5,00
Bière sans alcool 0,33 cl	5,00

Amers et liqueurs

Limoncello, Amaro del Capo, Monténégro (et autres).....	5,00
Sambuca Molinari.....	5,00
Camatti Amaro « Genovese ».....	5,00
Fernet Branca, Fernet Menta.....	5,00
Vecchia Romagna	6,00
Jack Daniel's.....	7,00
Grappa Poli Bianca et Gialla.....	7,00

Cocktails/Apéritifs

Aperol Spritz	10,00
Campari Spritz	10,00
Ugo Spritz	10,00
Negroni/Negroni Sbagliato.....	10,00
Paloma.....	10,00

Americano.....	10,00
Cuba Libre	10,00
Garibaldi (Orange Campari)	10,00
Pastis	8,00
Cocktail Méditerranée (fruité, sans alcool).....	8,00



Communication sur les allergènes

Conformément au règlement (UE) 1169/2011, nous souhaitons informer notre clientèle que les plats proposés dans notre restaurant peuvent contenir des allergènes :

Céréales contenant : Gluten, Soja, Lait, Œufs, Moutarde, Arachides, Anhydride sulfureux et sulfites, Graines de sésame, Poisson, Crustacés et Mollusques, Céleri, Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, etc.), Légumineuses.

Pour toute précision sur les ingrédients ou pour recevoir des informations spécifiques concernant une éventuelle contamination croisée, notre personnel est disponible pour fournir toutes les informations nécessaires.

Attention : Bien que nous prenions toutes les précautions, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes, car les plats sont préparés dans un environnement où une contamination indésirable pourrait se produire.