

Le Jardin

NOTRE CHEF FRANCESCO ZAMBOTTI

VOUS PROPOSE UNE CUISINE ITALIENNE DE SAISON.

LE TEMPS D'UNE PAUSE, EMBARQUEZ POUR UN VOYAGE GUSTATIF A
TRAVERS LA DECOUVERTE DE LA RICHESSE DE LA GASTRONOMIE
ITALIENNE ET SUCCOMBEZ A L'ESPRIT GOURMAND DU JARDIN...

NOUS VOUS SOUHAITONS UN AGREABLE MOMENT PARMI NOUS !

Antipasti

Appetizers

POLPO	19,00€
Salade de poulpe, pommes de terre, tomates, pignons et olives noires <i>Octopus salad, potatoes, tomatoes, pine nuts and black olives</i>	
MORTADELLA AL TARTUFO	23,00€
Planche de mortadelle à la truffe, burratina des Pouilles <i>Truffled mortadella platter, burratina from Puglia</i>	
CALAMARO	23,00€
Spaghetti d'encornets de Méditerranée, Poivrons rouges en plusieurs façons, pain à l'ail <i>Mediterranean squid spaghetti, Red bell peppers in several ways, garlic bread</i>	
PARMIGIANO FONDANTE	18,00€
Beignets de Parmesan 24 mois, sauge croquante, tomates épicées et vinaigre balsamique râpé <i>24-months Parmesan cheese fritters, crispy sage, spicy tomatoes and shaved Balsamic vinegar</i>	
INSALATA MISTA	18,00 €
Salade, roquette, tomates, câpres frites, vinaigrette à l'italienne <i>Salad, Arugula, tomato, fried capers, Italian style vinaigrette</i>	

Primi Piatti

First courses

ENTREE PLAT

SCIALATELLI AI FRUTTI DI MARE

Scialatelli aux fruits de mer, safran, tomate et salicornie

Les pâtes sont servies épicées

Seafood sciatelli, saffron, tomato and salicornia

Pasta are served spicy

14,00 € | 28,00 €

TROFIE

Trofie au pesto

Pesto trofie

12,00 € | 24,00 €

RISOTTO

Risotto au Taleggio et radicchio

Taleggio and radicchio risotto

11,00 € | 22,00 €

Secondi Piatti

Main courses

STORIONE	28,00€
Esturgeon braisé, légumes d'hiver et sauce Puttanesca <i>Braised sturgeon, winter vegetables and Puttanesca sauce</i>	
RICCIOLA	29,00€
Carpaccio de sériole, fines lamelles de radis et assaisonnement calamansi <i>Amberjack carpaccio, thin slices of radish and calamansi seasoning</i>	
VITELLO TONNATO	30,00 €
Fines tranches de veau cuit à basse température, tomates, roquette, Câpres frites, sauce tonnato <i>Veal escalope cooked at slow temperature, tomatoes, arugula salad, Fried capers, tonnato sauce</i>	
COSTATA DI MANZO (MINIMUM 2 PERSONNES)	38,00 €p.p
Côte de bœuf (650g à 700g) grillée, légumes et pommes de terre rôties <i>Beef prime rib (650 to 700g) grilled, roasted vegetables and potatoes</i>	
AGNELLO	32,00 €
Côtelettes d'agneau rôties, purée, champignons poêlés et noisettes <i>Roasted lamb chop, mashed potatoes, pan-seared mushrooms and hazelnut</i>	
VERDURE ALLA GRIGLIA	21,00 €
Assiettes de légumes marinés au basilic et grillés <i>Grilled marinated vegetables with basil</i>	

Pizza

Pizze

MARGHERITA	20,00 €
Tomate, mozzarella fior di latte, basilic <i>Tomato, mozzarella fior di latte, basil</i>	
DIAVOLA	24,00 €
Tomate, mozzarella fior di latte, Spianata, poivrons <i>Tomato, mozzarella fior di latte, Spianata, bell peppers</i>	
SALMONE	24,00 €
Saumon fumé maison, crème de ricotta citronnée, ciboulette, roquette <i>Home-made smoked salmon, lemon flavoured ricotta cream, chives, arugula</i>	
PAN OREGANO	8,00 €
Pain pizza à l'origan <i>Origan infused pizza bread</i>	

Dolci

Sweets

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANA	12,00 €
Assiette de fromages Italiens <i>Selection of Italian cheeses</i>	
TIRAMISU	11,00 €
Biscuit Savoyard imbibé de café, mascarpone et jaune d'œuf <i>Savoyard biscuit soaked in coffee, Mascarpone and egg yolk</i>	
BABA	11,00 €
Baba Napolitain infusé aux agrumes, chantilly vanillée Limoncello servi à part <i>Napolitan style Baba infused with citrus fruits, vanilla whipped cream Limoncello served on the side</i>	
PANNA COTTA CON FRUTTA DI STAGIONE	11,00 €
Panna cotta servie avec un coulis de fruits de saison <i>Panna cotta served with seasonal fruits coulis</i>	
CROZET-ALBA	11,00 €
Pâte à chou, crème praline, noisettes caramélisées <i>Chou pastry, praline cream, caramelized hazelnut</i>	
COPPA DI GELATO	11,00 €
Coupe de glaces <i>Ice cream selection</i>	

Menu Enfant

Children menu

Viande ou poisson du marché
servi avec légumes, frites ou pâtes

Market meat or fish

Served with vegetables, French fries or pasta

20,00€

Pâtes à la tomate

Tomato pasta

Pâtes à la bolognaise

Bolognese pasta

Pizza Margherita ou Jambon cuit

Margherita Pizza or cooked ham

Palette de glaces et sorbets (2 parfums)

Ice cream and sorbet selection (2 kinds)

Crozet-Alba

Crozet-Alba

Cocktails

APEROL SPRITZ

Apérol, Prosecco, orange

16,00 €

AMARETTO SOUR

Amaretto Disaronno, Jus de citron et d'orange frais, Blanc d'œuf.

16,00 €

BELLINI

Purée de Pêches, Prosecco

21,00 €

NEGRONI

Tanqueray gin, Vermouth rouge, Campari.

16,00 €

AMERICANO

Campari, Vermouth rouge, Eau gazeuse.

16,00 €

Balade dans les vignes

Walk in the vineyards

BOLLICINE

LES PÉTILLANTS – *Sparkling wines*

12 CL 75 CL

FRANCIACORTA BRUT

Tenuta Montenisa Antinori - *Brescia*

17,00 € 95,00 €

PROSECCO

Rosé

Superiore-La Marca Conegliano Valdobbiadene - *Vénétie*

8,00 € 45,00 €

Brut

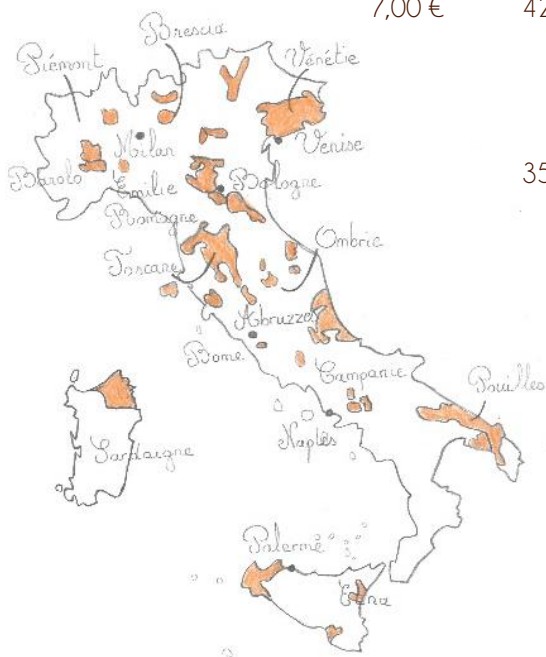
Asolo Presa n*3

7,00 € 42,00 €

NERO DI LAMBRUSCO

Otello - *Emilie Romagne*

35,00 €



VINI BIANCI	12 CL	75 CL
VINS BLANCS – <i>White wines</i>		
La Segreta Bianco – Planeta – 2020 - <i>Scicile</i>	7,00 €	42,00 €
Trebbiano – Bro Forli – Noelia Ricci – 2019 - <i>Emilie Romagne</i>	8,00 €	48,00 €
Soave – Corte Paradiso – Marco Mosconi 2018 - <i>Vénéétie</i>	10,00 €	58,00 €
Ansonica – Brissia Ansonica – Fattoria Magliano –2019 - <i>Toscane</i>		60,00 €
Chardonnay – Bramito Della Sala – Antinori – 2019 - <i>Umbria</i>		85,00 €
Chardonnay – Planeta – 2019 - <i>Sicile</i>		105,00 €
Cervaro Della Sala – Antinori – 2015 - <i>Ombrie</i>		135,00 €
Rosj Bass – Domaine Gaja – 2012 - <i>Piémont</i>		220,00 €

VINI ROSATI

VIN ROSE – *Rosé wine*

Sélection du Sommelier	7,00 €	42,00 €
------------------------	--------	---------

VINI ROSSI	12 CL	75 CL
VINS ROUGES – <i>Red wines</i>		
Nerello Mascalese – Caruso Minini – 2018 - <i>Sicile</i>	7,00 €	42,00 €
Primitivo di Manduria – Terra Rossa - Feline– 2018 - <i>Pouilles</i>	8,00 €	45,00 €
Il Nero Di Casanova - La Spinetta – 2016 - <i>Toscane</i>		48,00 €
Scire Bolgheri Rosso – Ceralti – 2018 - <i>Toscane</i>		60,00 €
Valpolicella – Marco Mosconi – 2017 - <i>Vénétie</i>	12,00 €	70,00 €
Chianti Classico - Isole e Olena – 2018 - <i>Toscane</i>		75,00 €
Barbera d'Alba - Giulia Negri – 2017 - <i>Piémont</i>		80,00 €
Il Sangiovese - Noelia Ricci – 2018 - <i>Emilie Romagne</i>	14,00 €	85,00 €
Barbaresco – Albino Rocca – 2016 - <i>Piémont</i>		95,00 €
Amarone Della Valpolicello Classico – Zenato – 2016 - <i>Vénétie</i>		108,00 €
Barolo Cavalletto– Bricco Boschis – 2010 - <i>Piémont</i>		190,00 €
Barolo Azelia – Magheria – 2012 - <i>Piémont</i>		260,00 €
Tignanello – Antinori – 2015 - <i>Toscane</i>		220,00 €
Tenuta Dell'Ornellaia – 2011 - <i>Toscane</i>		540,00 €
Sassicaia Bolgheri – 2017 – <i>Toscane</i>		620,00 €

VINI DESSERT

VINS DE DESSERT – *Sweet white wine*

75 cl

Italie – Moscato d'Asti – Tenuta Del Fant – 2019 – *Piémont* 7,00 € 38,00 €

DIGESTIVI

DIGESTIFS – *Digestive*

4 cl

LIMONCELLO

Di Sorrento – Strega

6,00 €

AMARETTO

Disaronno

12,00 €

GRAPPA

Classica del Castello

9,00 €

Grappa di Tignanello – Antinori

16,00 €

Boissons chaudes

Hot drinks

Espresso	4,00 €
Ristretto	4,00 €
Café	5,00 €
Double espresso	7,00 €
Espresso Macchiato	7,00 €
Cappuccino	7,00 €
Café latte	7,00 €
Moka	7,00 €

THÉS DE PASCAL HAMOUR 7,00 €

Vert: Sencha Yamata du Japon, Jasmin de Chine, 4 Fruits rouges, Darjeeling, Darjeeling menthe

Noir: Royal Ceylan, Earl Grey, Breakfast, Darjeeling Imperial, Lapsang Souchon

INFUSIONS DE PASCAL HAMOUR 7,00 €

Infusion: Verveine, Verveine menthe, Tilleul officinal, Camomille Roïboss

Prix nets, service compris. Les règlements par chèque ne sont pas acceptés. Une liste des produits provocants des allergies ou des intolérances alimentaires est disponible sur demande. Nous vous remercions de nous en informer.

All prices are inclusive of VAT at the prevailing rate. A list of products causing allergies or food intolerance is at your disposal on request. Please let us know.