



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 !

Tartufo Bianco d'Alba

White truffle from Alba

CHAQUE GRAMME SUPPLEMENTAIRE EST AU PRIX DE 15€

CARPACCIO	68,00 €
Carpaccio de bœuf à la truffe blanche <i>Beef carpaccio and white truffle</i>	
UOVA PASTA GIALLA	68,00 €
Œuf parfait, crème de topinambour et truffe blanche <i>Perfect egg, Jerusalem artichokes cream and white truffle</i>	
FONDUTA	75,00 €
Fonduta à la truffe blanche <i>White truffle fonduta</i>	
TAGLIOLINI	75,00 €
Tagliolini faits maison aux 30 œufs et beurre de montagne <i>Home-made tagliolini prepared with 30 eggs and mountain butter</i>	
RISOTTO	75,00 €
Risotto au parmesan et truffe blanche <i>Parmesan risotto and white truffle</i>	

Antipasti

Appetizers

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>	
UOVA PASTA GIALLA	21,00€
Œuf parfait, crème de Fontina et San Daniele croquant <i>Perfect egg, Fontina cream and crispy San Daniele</i>	
PARMIGIANO FONDANTE	18,00€
Beignets de Parmesan 24 mois, sauge croquante, tomates épicées et vinaigre balsamique râpé <i>24-month Parmesan cheese fritters, crispy sage, spicy tomatoes and grated 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

MACCHERONI ALLA NORMA 24,00 €

Maccheroni à la sauce tomate, aubergines frites et ricotta salée

Tomato, fried eggplant and salted ricotta maccheroni

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE 28,00 €

Linguine aux fruits de mer, safran, tomate et salicorne

Les pâtes sont servies épicées

Seafood sciatelli, saffron, tomato and salicornia

Pasta are served spicy

RISOTTO 22,00 €

Risotto au Taleggio et radicchio

Taleggio and radicchio risotto

GNOCCHI 22,00 €

Gorgonzola et noix

Gorgonzola and walnut

Secondi Piatti

Main courses

STORIONE	28,00€
Esturgeon braisé, légumes d'hiver et sauce Puttanesca <i>Braised sturgeon, winter vegetables and Puttanesca sauce</i>	
FRITTO MISTO	29,00€
Fritures de chipirons, gambas rouges de Mazzara del Vallo et anchois <i>Deep fried squid, Mazzara del Vallo gambas and anchovies</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)	39,00 €p.p
Côte de bœuf (600g à 700g) grillée, légumes et pommes de terre rôties <i>Beef prime rib (600 to 700g) grilled, roasted vegetables and potatoes</i>	
AGNELLO	34,00 €
Côtelettes d'agneau rôties, purée, champignons poêlés et noisettes <i>Roasted lamb chop, mashed potatoes, pan-seared mushrooms and hazelnut</i>	
CAPONATA SICILIANA	21,00 €
Aubergines, courgettes, poivrons, câpres, tomates et origan <i>Eggplant, zucchini, bellpeppers, capers, tomatoes and oregano</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 aside</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>	
ECLAIR AL PISTACCHIO SICILIANO	11,00 €
Pâte à chou, crème de pistache, cerises Amarena <i>Chou pastry, pistachio cream, Amarena cherries</i>	
COPPA DI GELATO	11,00 €
Coupe de glaces <i>Ice cream selection</i>	

Menu Enfant (jusqu'à 12ans)

Children menu (up to 12 years old)

20, 00€

Viande ou poisson du marché
servi avec légumes et frites

Market meat or fish

Served with vegetables and French fries

Panzerotti mozzarella et tomate

Mozzarella and tomato Panzerotti

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)

Fondant au chocolat

Chocolate lava cake

Tiramisu

Tiramisu

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

CHAMPAGNE

Maison Laurent Perrier – Grand Siècle – n°25

38,00 € 220 €

FRANCIACORTA BRUT

Tenuta Montenisa Antinori – Brescia

17,00 € 95,00 €

PROSECCO

Rosé

Superiore-La Marca Conegliano Valdobbiadene – Vénétie 8,00 €

45,00 €

Brut

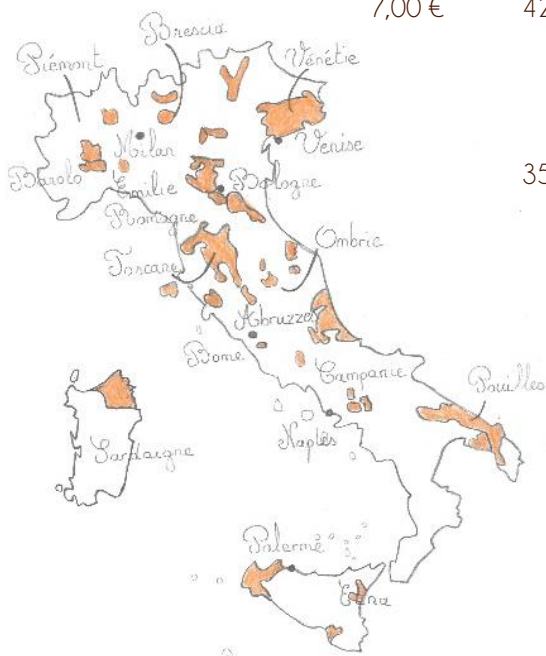
Asolo Presa n°3

7,00 € 42,00 €

NERO DI LAMBRUSCO

Otello – *Emilie Romagne*

35,00 €



VINI BIANCI	12 CL	75 CL
VINS BLANCS – <i>White wines</i>		
Trebbiano d'Abruzzo – Caldora - 2019 - <i>Abruzzo</i>	7,00 €	42,00 €
Pecorino – Natum – Agriverde 2020 – <i>Abruzzo</i>		48,00 €
Roero Arneis – Marco Porello 2020 - <i>Piémont</i>		50,00 €
Ansonica – Brissia - Fattoria Magliano – 2019 - <i>Toscane</i>	10,00 €	60,00 €
Carricante – Planata – Eruptione 1614 – 2018 – <i>Sicile</i>	13,00 €	75,00 €
Chardonnay – Bramito Della Sala – Antinori – 2019 – <i>Ombrie</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	8,00 €	48,00 €
------------------------	--------	---------

VINI ROSSI	12 CL	75 CL
VINS ROUGES – <i>Red wines</i>		
Montepulciano d'Abruzzo – Trace – 2019 – <i>Abruzzes</i>	7,00 €	42,00 €
Chianti Classico – Tenuta di Carleone – 2018 – <i>Toscane</i>	9,00 €	54,00 €
Prunotto Mompertone – Monferrato – 2015 – <i>Piémont</i>		66,00 €
Sudtiroil – Lagrein – Cantina di Kalterne –2020 – <i>Haut Adige</i>	12,00 €	68,00 €
Bolgheri – Il Bruciato – Antinori – 2019 – <i>Toscane</i>		70,00 €
Chianti Classico - Isole e Olena – 2018 – <i>Toscane</i>		75,00 €
Primitivo – Fellonre – Felling – 2017 – <i>Pouilles</i>	13,00 €	75,00 €
Barbera d'Alba – Giulia Negri – 2019 – <i>Piémont</i>		80,00 €
Barbera d'Asti – Ca'di Pian – La Spinetta – 2011 – <i>Piémont</i>		82,00 €
Barolo- Vendemmia – Barale Fratelli – 2016 – <i>Piémont</i>	18,00 €	108,00 €
Amarone Della Valpolicello Classico – Zenato – 2016 – <i>Vénétie</i>		110,00 €
Promis Ca Marcanda – Angelo Gaja 2019 – <i>Toscane</i>		120,00 €
Tignanello – Antinori – 2016 – <i>Toscane</i>		220,00 €
Barolo Azelia – Magheria – 2012 – <i>Piémont</i>		250,00 €
Tenuta Dell'Ornellaia – 2015 – <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