

# 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

<b>POLPO</b>	19,00€
Poulpe cuit à la braise, velouté de haricots Borlotti et chips de polenta <i>Braised octopus, Borlotti beans velouté and chips of polenta</i>	
<b>CULATELLO</b>	23,00€
Planche de jambon Culatello, fromage Stracchino et focaccia au blé complet <i>Culatello platter, Stracchino and whole wheat focaccia</i>	
<b>BRESAOLA</b>	23,00€
Fines tranches de Bresaola fraîche, roquette et copeaux de Parmesan <i>Thin slices of fresh Bresaola, arugula and Parmesan cheese shavings</i>	
<b>ASPARAGI</b>	18,00€
Asperges vertes crues et cuites, ricotta de Seirass et citron confit <i>Raw and cooked green asparagus, Seirass ricotta and confit lemon</i>	
<b>ZUPPA FREDDA</b>	15,00€
Soupe froide de tomate zébrée, cœur de Burrata <i>Green tomato soup, heart of Burrata</i>	

# Primi Piatti

First courses

ENTRÉE PLAT

## LINGUINE ALLE VONGOLE

14,00 € | 28,00 €

Linguine aux palourdes, tomates confites et persil

*Clams linguine, confit tomatoes and parsley*

## TROFIE

11,00 € | 22,00 €

Trofie, sauce pesto

*Trofie served with pesto sauce*

## RISOTTO

12,00 € | 24,00 €

Risotto petits pois, fèves, asperges et ricotta

*Risotto served with green peas, fava beans, asparagus and ricotta*

# Secondi Piatti

## Main courses

<b>CALAMARO</b>	28,00€
Calamar farci à la méditerranéenne <i>Mediterranean style stuffed calamari</i>	
<b>RICCIOLA</b>	29,00€
Carpaccio de sériole, fines lamelles de radis et assaisonnement calamansi <i>Amberjack carpaccio, thin slices of radish and calamansi seasoning</i>	
<b>VITELLO TONNATO</b>	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>	
<b>AGNELLO</b>	32,00 €
Côtelettes d'agneau rôties, champignons poêlés et noisettes <i>Roasted lamb chop, pan-seared mushrooms and hazelnut</i>	
<b>MILANESE</b>	32,00 €
Escalope de veau à la Milanese, salade de tomates et pommes de terre Grenaille <i>Milanese style veal escalope, tomato salad and Grenaille potatoes</i>	
<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b>	21,00 €
Assiettes de légumes marinés au basilic et grillés <i>Grilled marinated vegetables with basil</i>	

Pizza

Pizza

**MARGHERITA**

20,00 €

Tomate, mozzarella fior di latte, basilic

*Tomato, mozzarella fior di latte, basil*

**VALTELLINA**

24,00 €

Tomate, mozzarella, bresaola, copeaux de Parmesan, roquette

*Tomato, mozzarella, bresaola, Parmesan cheese shavings, arugula*

**QUATTRO FORMAGGI**

22,00 €

Ricotta, Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano Reggiano

*Ricotta, Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano Reggiano*

# Dolci

## Sweets

<b>SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANA</b>	12,00 €
Assiette de fromages Italiens <i>Selection of cheeses</i>	
<b>TIRAMISU</b>	11,00 €
Biscuit Savoyard imbibé de café, mascarpone et jaune d'œuf <i>Savoyard biscuit soaked in coffee, Mascarpone and egg yolk</i>	
<b>TORTA AL LIMONE, MERINGA</b>	11,00 €
Tarte au citron meringuée <i>Lemon and meringue tart</i>	
<b>PANNA COTTA CON FRUTTA DI STAGIONE</b>	11,00 €
Panna cotta servie avec des fruits de saison <i>Panna cotta served with seasonal fruits</i>	
<b>TARTUFO AL CIOCCOLATO VALRHONA E CUORE DI GIANDUIA</b>	11,00 €
Tartufo au chocolat Valrhona, cœur Gianduja <i>Valrhona Chocolate Tartufo, heart of Gianduja</i>	
<b>COPPA DI GELATO</b>	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*

25,00€

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 (3 parfums)

*Ice cream and sorbet selection (3 kinds)*

Tartuffo

*Tartuffo*

# 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

16,00 €

## **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

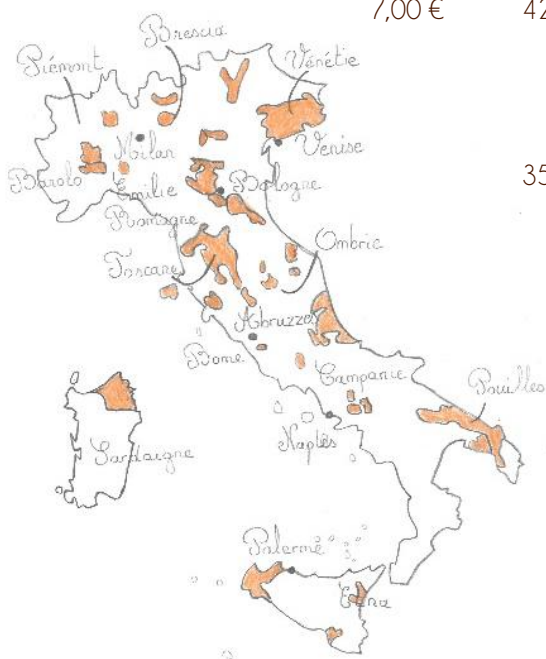
Asolo Presa n\*3

7,00 €      42,00 €

### NERO DI LAMBRUSCO

Otello - *Emilie Romagne*

35,00 €



<b>VINI BIANCI</b>	<b>12 CL</b>	<b>75 CL</b>
<b>VINS BLANCS – <i>White wines</i></b>		
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>Vénétié</i>		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 €
------------------------	--------	---------

<b>VINI ROSSI</b>	<b>12 CL</b>	<b>75 CL</b>
<b>VINS ROUGES – <i>Red wines</i></b>		
Nerello Mascalese – Caruso Minini – 2018 - <i>Sicile</i>	7,00 €	42,00 €
Il Nero Di Casanova - La Spinetta – 2016 - <i>Toscane</i>		48,00 €
Chianti Classico – Tenuta di Carleone – 2018 - <i>Toscane</i>	8,00 €	54,00 €
Scire Bolgheri Rosso – Ceralti – 2018 - <i>Toscane</i>	10,00 €	60,00 €
Valpolicella – Marco Mosconi – 2017 - <i>Vénétie</i>		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 €
Promis Ca Marcanda – Angelo Gaja 2017 - <i>Toscane</i>		110,00 €
Barolo Cavalletto- Bricco Boschis – 2010 - <i>Piémont</i>		190,00 €
Tignanello – Antinori – 2015 - <i>Toscane</i>		220,00 €
Tenuta Dell'Ornellaia – 2011 - <i>Toscane</i>		540,00 €
<b>DEMI VINS ROUGES – <i>Red Half bottles</i></b>		<b>37 CL</b>
Chianti Classico – Santa Cristina – 2018		27,00 €

## VINI DESSERT

VINS DE DESSERT – *Sweet white wine*

75 cl

Italie – Moscato d'Asti – Tenuta Del Fant – 2018 – *Piémont*

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.*