



# Le Jardin

NOTRE CHEFFE FRANCESCA LAZZARI

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>ANTIPASTO DELLA CASA</b>	24,00€
Dégustation d'entrées italiennes <i>Selection of Italian appetizers</i>	
<b>INSALATA DI STAGIONE</b>	18,00 €
Méli-mélo de jeunes pousses croquantes printanières, accompagnée de sa vinaigrette balsamique <i>Seasonal fresh vegetables, served with balsamic dressing</i>	
<b>VELLUTATA</b>	15,00€
Velouté de petits pois, gouttes de parmesan de vache rouge <i>Peas velvet, Parmigiano of "Rouge des pres" breed cow</i>	
<b>TARTARE DE SERIOLE</b>	23,00€
Tartare de Sériole, fraises et cœur de burrata, parfumée au citron <i>Yellowtail tartare, strawberry and Burrata, flavoured with lemon</i>	
<b>CARPACCIO A' LA ROMAGNOLE</b>	24,00€
Carpaccio de boeuf, julienne de bresaola, copeaux de parmesan, vinaigre balsamique, condiments citronés, cebette <i>Beef carpaccio, bresaola julienne, Parmigiano, balsamic vinegar, lemon seasoning, cebette</i>	
<b>BACCALA' A' LA VENETIENNE</b>	23,00€
Boulettes de cabillaud panées, purée de petits pois et légumes croquants <i>Breaded cod bowls, mashed peas and crispy vegetables</i>	

# Piatti

## Main courses

<b>RISOTTO</b>	25,00 €
Risotto aux radicchio, jambon speck et fromage taleggio <i>Radicchio risotto, speck ham and Taleggio cheese</i>	
<b>LINGUINE ALLE VONGOLE</b>	30,00 €
Linguine aux palourdes <i>Clam linguine</i>	
<b>RAVIOLI</b>	25,00 €
Ravioles farcies à la mascarpone et asperges, en robe printanière <i>Small ravioli of mascarpone and asparagus, Spring dressing</i>	
<b>PINTADE FARCIE</b>	35,00 €
Aux champignons, truffe et marrons avec sa mousseline de pommes de terre et pecorino, petits légumes de saison <i>Stuffed guinea fowl with mushrooms, truffle and chestnuts, served with its light mashed potatoes and pecorino, seasonal vegetables</i>	
<b>BAR</b>	36,00 €
Filet de bar, enrobé de lard de Colonnata, écume au citron de Sicile, caviar d'hareng fumé, millas persillés et garniture de saison <i>Bass fillet covered with Colonnata bacon, Sicilian lemon, smoked herring caviar, Parsley millas and seasonal vegetables</i>	
<b>COSTATA ALLA MILANESE</b>	45,00 €
Côte de veau (300 gr minimum) panée façon Milanaise, garniture au choix <i>Breaded veal chopped (minimum 300 gr), Milanese-style, side dish to choose</i>	

# Pizza

## Pizze

<b>MARGHERITA</b>	20,00 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic <i>Tomato sauce, fior di latte Mozzarella, basil</i>	
<b>BURRATINA</b>	26,00 €
Sauce tomate, tomates cerises confites, burratina et basilic <i>Tomato sauce, confit cherry tomato, Burratina and basil</i>	
<b>CALABRESE (TRÈS RELEVÉE)</b>	25,00 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Spianata, olives noires et aubergines frites <i>Tomato sauce, fior di latte Mozzarella, Spianata, black olive and fried eggplant (spicy)</i>	
<b>MONTANARA</b>	27,00 €
Fromage Morlacco, mozzarella fior di latte, jambon speck et champignons <i>Morlacco cheese, fio di latte Mozzarella, speck ham and mushrooms</i>	
<b>PAN PIZZA</b>	8,00 €
Pain pizza au romarin et fleur de sel <i>Pizza bread with rosemary and salt flower</i>	

# Dolci

## Sweets

<b>SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANA</b>	12,00 €
<i>Assiette de fromages Italiens</i> <i>Selection of Italian cheeses</i>	
<b>TIRAMISU</b>	11,00 €
<i>Biscuit Savoyard imbibé de café, mascarpone et jaune d'œuf</i> <i>Coffee soaked Savoyard biscuit, Mascarpone and egg yolk</i>	
<b>PROFITEROLE</b>	11,00 €
<i>Pâte à chou, glace à la noisette romaine, sauce au chocolat</i> <i>Chou pastry, Roman hazelnut ice cream and chocolate sauce</i>	
<b>PANNA COTTA CON FRUTTA DI STAGIONE</b>	11,00 €
<i>Panna cotta servie avec un coulis de fruits de saison</i> <i>Panna cotta served with seasonal fruits coulis</i>	
<b>PISTACCHIO SICILIANO</b>	11,00 €
<i>Crème diplomate à la pistache de Sicile, biscuit joconde imbibé à la cerise amarena</i> <i>Sicilian pistachio flavoured diplomate cream, Amarena cherries soaked Joconde biscuit</i>	

# Menu Enfant (jusqu'à 12ans)

Children menu (up to 12 years old)

Formule plat - dessert 20, 00 €

Main dish - dessert

## LES PLATS - *Main dishes*

Viande ou poisson du marché

servi au choix avec légumes, frites, salade ou mousseline de pommes de terre

*Meat or fish from the market*

*Side dish to choose among vegetables, or French fries, salad of light mashed potatoes*

Pâtes à la tomate

*Tomato pasta*

Pâtes à la bolognaise

*Bolognese pasta*

Pâtes à la crème de parmesan et jambon

*Creamy Parmesan and ham pasta*

Pizza Margherita ou jambon cuit

*Margherita pizza or cooked ham*

## LES DESSERTS - *Desserts*

Fondant au chocolat

*Chocolate lava cake*

Tiramisù

*Tiramisù*

Panna Cotta

*Panna Cotta*

# Balade dans les vignes

## Walk in the vineyards

### BOLLICINE

LES PÉTILLANTS – *Sparkling wines*

12 CL

75 CL

### PROSECCO

Rosé

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

45,00 €

### PROSECCO

Brut

Asolo Presa n\*3

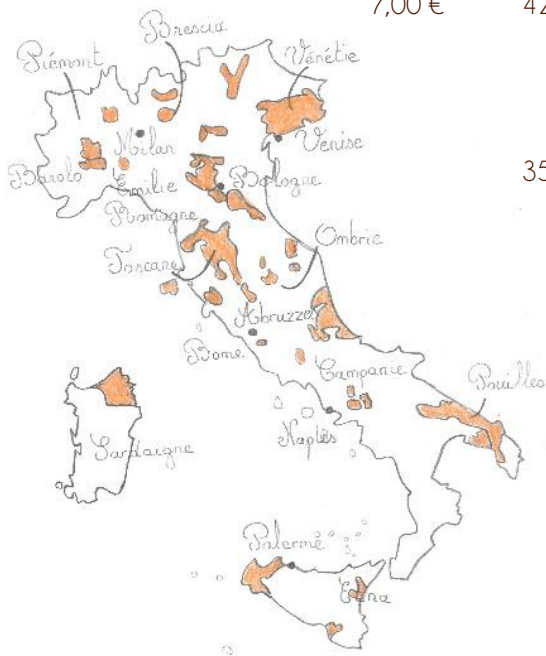
7,00 €

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>		
Trebbiano d'Abruzzo – Caldora – 2019 – <i>Abruzzo</i>	7,00 €	42,00 €
Pecorino – Natum – Agriverde 2020 – <i>Abruzzo</i>	8,00 €	48,00 €
Roero Arneis – Marco Porello 2020 – <i>Piémont</i>		50,00 €
Soave – Monte Calvarina – Corte Giacobbe – 2020 – <i>Vénétié</i>		56,00 €
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 €
Rossi Bass – Domaine Gaja – 2012 – <i>Piémont</i>		220,00 €

## **VINI ROSATI**

### **VIN ROSÉ – *Rosé wine***

Sélection du Sommelier	12,00 €	72,00 €
------------------------	---------	---------



VINI ROSSI	12 CL	75 CL
VINS ROUGES – <i>Red wines</i>		
Nero d'Avola – La Segreta – Planeta – 2018 – <i>Sicile</i>	7,00 €	42,00 €
Chianti Classico – Tenuta di Carleone – 2018 – <i>Toscane</i>		54,00 €
Barbera d'Alba – Prunotto – 2019 – <i>Piémont</i>		65,00 €
Prunotto Mompertone – Monferrato – 2015 – <i>Piémont</i>		66,00 €
Sudtirolo – Lagrein – Cantina di Kalterne – 2020 – <i>Haut Adige</i>	12,00 €	68,00 €
Bolgheri – Il Bruciato – Antinori – 2019 – <i>Toscane</i>		70,00 €
Chianti Colli Fiorentini – Torre a Cano – 2018 – <i>Toscane</i>	13,00 €	77,00 €
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 Valpolicella 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 €

### **Verts** - *green teas*

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

### **Noir** - *black teas*

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

**INFUSIONS DE PASCAL HAMOUR** 7,00 €

Verveine, verveine menthe, tilleul officinal, camomille, Rooibos

*Vervain, minth vervain, lime tree, camomilla, Rooibos*

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*