



# 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

- L'INSALATA** 22,00 €  
Méli-mélo de salades et légumes, bruschetta de fromage « Morlacco »  
et compotée d'oignons rouges  
*Seasonal fresh salad and vegetables, bruschetta with "Morlacco" cheese  
and stewed red onions*
- LA CAPRESE DEL JIVA HILL** 22,00 €  
La Caprese revisitée à la stracciatella de Bufala et tomates cerises marinées  
*Caprese bufala stracciatella and marinated cherry tomatoes*
- LA TROTA AFFUMICATA ALLA CAMOMILLA** 24,00 €  
Pétales de truite fumée à la camomille et ses condiments acidulés  
*Smoked trout with chamomile and tangy condiments*
- LA TARTARE DI RICCIOLA** 24,00 €  
Tartare de sériole, fruits de saison et cœur de burrata parfumée au citron  
*Yellowtail tartare, seasonal fruits and Burrata flavoured with lemon*
- IL CARPACCIO DI MANZO** 30,00 €  
Carpaccio de bœuf, julienne de Bresaola, copeaux de parmesan, vinaigre  
balsamique, condiments citronnés et cebettes  
*Beef carpaccio, bresaola julienne, Parmigiano, balsamic vinegar, lemon seasoning,  
cebette onions*
- LA PLANCIA DA CONDIVIDERE (POUR 2 PERSONNES)** 34,00 €  
Chiffonnade de jambon de Parme affiné, gressins artisanaux au romarin, légumes grillés  
Supplément Burratina à 5,00 €  
*Cold cuts platter: aged et shredded Parma ham, artisanal rosemary breadsticks, grilled  
vegetables  
Burratina extra at 5.00 €*

*Le bœuf, le veau et la volaille proviennent de l'Union européenne  
Beef, veal and chicken come from European Union.*

# Piatti

## Main courses

- LA MELANZANA** 21,00 €  
Aubergine façon Parmigiana, coulis de tomates cerises au basilic et cœur de burrata  
*Parmigiana-style eggplants, cherry tomato coulis with basil and heart of burrata*
- L'IMPEPATA** 26,00 €  
Pâtes fraîches, tomates et moules parfumées au basilic, ail et poivre noir  
*Fresh pasta, tomatoes and mussels flavoured with basil, garlic and black pepper*
- LINGUINE ALLE VONGOLE** 31,00 €  
Linguine aux palourdes et coques à la Vénitienne  
*Linguine venetian-style with clam and cockles*
- LO SGOMBRO** 33,00 €  
Filets de maquereau, petites courgettes aux parfums méditerranéens, beignets de fleurs à l'anchoïade  
*Mackerel fillets, small zucchinis with Mediterranean flavours, flower in anchovies fritter*
- IL GALLETTO** 35,00 €  
Coquelet farci à la ricotta de brebis et aux tomates séchées, légumes rôtis, polenta biancoperla en persillade  
*Cockerel stuffed with sheep ricotta cheese and dried tomatoes, roasted vegetables and biancoperla polenta with parsley*
- LA GRIGLIATA MISTA (POUR 2 PERSONNES)** 90,00 €  
Grillades mixtes : filet de bœuf, gigot d'agneau, volaille jaune, courgettes, aubergines et poivrons grillés sur les braises  
*Mixed grilled platter: grilled over embers filet of beef, leg of lamb, yellow poultry, zucchinis, eggplants and peppers*

*Le bœuf, le veau et la volaille proviennent de l'Union européenne, l'agneau provient du Royaume-Uni.  
Beef, veal and chicken come from European Union, lamb comes from the United Kingdom.*

# Pizza

## Pizze

<b>MARGHERITA</b>	21,00 €
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 tomatoes, Burratina and basil</i>	
<b>BIANCA</b>	26,00 €
Stracchino, mozzarella fior di latte, jeunes pousses de brocoli et tomates confites <i>Stracchino cheese, fior di latte Mozzarella, brocoli shoots, tomato confit</i>	
<b>CALABRESE (TRES RELEVEE)</b>	27,00 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Spianata, olives noires et aubergines frites <i>Tomato sauce, fior di latte Mozzarella, Spianata, black olives and fried eggplant (spicy)</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>PROFITEROLES</b>	11,00 €
Pâte à chou, glace et sauce au chocolat noir <i>Chou pastry, dark chocolate ice cream and sauce</i>	
<b>PANNA COTTA AI LAMPONI</b>	11,00 €
Panna cotta et son coulis à la framboise <i>Panna cotta and its raspberry coulis</i>	
<b>CANNOLI SICILIANI AL PISTACCHIO</b>	11,00 €
Cylindre croustillant fourré à la ganache chocolat blanc et pistaches <i>Crunchy cylinder stuffed with white chocolate and pistachio ganache cream</i>	
<b>MERINGATA</b>	11,00 €
Demi-sphère de meringue sur un lit de fruits de saison, chantilly vanille <i>Half globe meringue on seasonal fruits lay, vanilla Chantilly cream</i>	
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b>	16,00 €
Chocolat maison fourré Gianduja et noisettes du Piémont, Amaretto, Canestrello à la crème de citron <i>Coffee or tea gourmet, homemade chocolate stuffed with Gianduja and Piemont hazelnuts, Amaretto, lemon cream Canestrello</i>	
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI</b>	14,00 €
Assiette de fromages italiens <i>Selection of Italian cheeses</i>	

# Menu Enfant (jusqu'à 12ans)

Children menu (up to 12 years old)

Formule plat - dessert 25,00 €

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*

Salade de fruits

*Fruits salad*

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

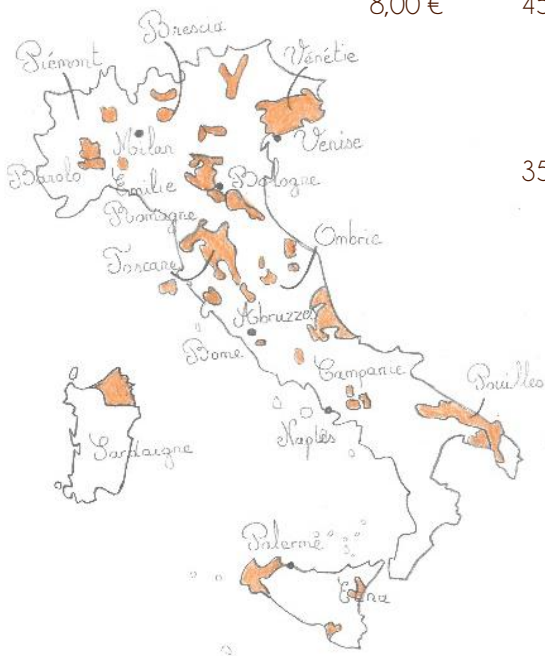
8,00 €

45,00 €

**NERO DI LAMBRUSCO**

Otello – *Emilie Romagne*

35,00 €



VINI BIANCI	12 CL	75 CL
VINS BLANCS – <i>White wines</i>		
Terebinto Grillo – Planeta – 2021 – <i>Sicile Menfi</i>	7,00 €	42,00 €
Pecorino – Riseis – Agriverde 2021 – <i>Abruzzo</i>	8,00 €	48,00 €
Roero Arneis – Marco Porello 2020 – <i>Piémont</i>		50,00 €
Soave Monte Calvarina – Corte Giacobbe – 2020 – <i>Vénézie</i>	10,00 €	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 – 2018 – <i>Ombrie</i>		145,00 €
Rosj Bass – Domaine Gaja – 2012 – <i>Piémont</i>		220,00 €



VINI ROSSI	12 CL	75 CL
VINS ROUGES – <i>Red wines</i>		
Nero d'Avola – La Segreta – Planeta – 2019 – <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 €
Bolgheri – Il Bruciato – Antinori – 2019 – <i>Toscane</i>		70,00 €
Rosso Di Montepulciano – Poliziano – 2019 –	12,00 €	72,00 €
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 €
Promis Ca Marcanda – Angelo Gaja 2018 – <i>Toscane</i>		120,00 €
Amarone Della Valpolicello – Zenato – 2016 – <i>Vénétie</i>	24,00 €	144,00 €
Barolo Serralunga – Luigi Baudana – GD Vajra – 2018 – <i>Piémont</i>		170,00 €
Barolo – Bricco Delle Viole – GD Vajra – 2018 – <i>Piémont</i>		220,00 €
Barolo Azelia – Magheria – 2012 – <i>Piémont</i>		260,00 €
Tignanello – Antinori – 2019 – <i>Toscane</i>		240,00 €
Tenuta Dell'Ornellaia – 2015 – <i>Toscane</i>		540,00 €
Sassicaia Bolgheri – 2017 – <i>Toscane</i>		620,00 €

<b>VINI ROSATI</b>	<b>12 CL</b>	<b>75 CL</b>
<b>VIN ROSÉ</b> – <i>Rosé wine</i>		
<b>COTES DE PROVENCE</b>		
Château la Mascaronne – 2021		54,00 €
Château Minuty – Rose et Or – 2021		85,00 €
Château Minuty – Rose et Or – 2021 - <i>En Magnum 1L5</i>		180,00 €
Figuière – Cuvée Première – 2021 <i>En Magnum 1L5</i>		115,00 €
<b>BANDOL</b>		
Château Romassan – Domaine Ott – 2021		90,00 €
Château Pibarnon – 2020 - <i>En Magnum 1L5</i>		150,00 €
<b>COTEAUX VAROIS</b>		
Domaine la Rose Des Vents – 2021	7,00 €	42,00 €
<b>CORSE SARTENE</b>		
Domaine Castellu Di Baricci – 2021		60,00 €
<b>VIN DE FRANCE</b>		
Domaine Alône par Christian OTT – 2021		86,00 €

## VINI DESSERT

VINS DE DESSERT – *Sweet white wine*

75 cl

Italie – Moscato d’Asti – Tenuta Del Fant – 2020 – *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	5,00 €
Ristretto	5,00 €
Café	6,00 €
Double espresso	8,00 €
Espresso Macchiato	8,00 €
Cappuccino	8,00 €
Café latte	8,00 €
Moka	8,00 €

**THÉS DE PASCAL HAMOUR** 8,00 €

### **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** 8,00 €

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*