



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

LA CACIO & PERE	20,00 €
Mousse de fromage Pecorino di Fossa, cœurs de poires poivrés au miel <i>Pecorino di Fossa cheese mousse, pears heart with peppery honey</i>	
IL TONNO VITELLATO	29,00 €
Filet de thon juste poché, jus de veau, petits légumes croquants en pickles, crème de patates douces rôties <i>Fillet of tuna poached, veal jus, crunchy pickled vegetables, roasted sweet potato cream</i>	
LA TROTA AFFUMICATA ALLA CAMOMILLA	24,00 €
Pétales de truite fumée à la camomille et ses condiments acidulés <i>Smoked trout with chamomile and tangy condiments</i>	
LA TARTARE DI VITELLO	24,00 €
Tartare de veau, servie dans l'artichaut tiède et ses condiments <i>Veal tartar, served in warm artichoke and its condiments</i>	
LA ZUCCA	26,00 €
Gnocchi de potimarron, sauce au fromage de brebis à la truffe, noisettes du Piémont, copeaux de truffe <i>Tuber uncinatum</i> fraîche <i>Pumpkin gnocchi, truffle sheep's cheese sauce, Piedmont hazelnuts, fresh truffle shavings</i>	
CREMA DI CECI CON LE COZZE	18,00 €
Velouté de pois chiches et moules au romarin <i>Chickpea velouté and mussels with rosemary</i>	

Le veau proviennent de l'Union européenne
Veal comes from European Union

Piatti

Main courses

I RAVIOLI AGLI SCAMPI	38,00 €
Ravioli farcis aux langoustines et leur bisque <i>Ravioli stuffed with langoustines and langosutines bisque</i>	
IL RISOTTO AI MIRTILLI E GAMBERI DI FIUME	34,00 €
Risotto Carnaroli aux myrtilles et écrevisses <i>Carnaroli risotto with blueberries and crayfishes</i>	
LE LINGUINE ALLE VONGOLE	37,00 €
Linguine aux palourdes et coques à la Vénitienne <i>Linguine venetian-style with clam and cockles</i>	
IL SAN PIETRO	35,00 €
Filet de Saint Pierre rôti, fenouils à la vanille et raisins <i>John Dory fillet roasted, fennels with vanilla and grapes</i>	
IL CONIGLIO (PRÉSENCE DE PORC)	34,00 €
Râble de lapin enrobé de lard, déclinaison des carottes et moutarde au kiwi <i>Rabbit wrapped in bacon, variation of carrots and kiwi mustard (PRESENCE OF PORK)</i>	
IL CERVO	37,00 €
Médaille de Cerf aux tomates séchées et olives Taggiasche, cèleri rave confit, betteraves et framboises <i>Deer medallion with dried tomatoes and Taggiasche olives, stewed celery, raspberries and beetroots</i>	
IL POLLO	41,00 €
Suprême de poulet, écailles de pommes de terre et truffes, mousseline de châtaignes et champignons des bois <i>Chicken breast, potato scales and truffles, chestnut mousseline and wild mushrooms</i>	

Lapin, le cerf, le veau et la volaille proviennent de l'Union européenne, l'agneau provient du Royaume-Uni.

Rabbit, deer, veal and chicken come from European Union; lamb comes from the United Kingdom.

Pizza

Pizze

- MARGHERITA** 21,00 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic
Tomato sauce, fior di latte Mozzarella, basil
- LARDO E FUNGHI (PRÉSENCE DE PORC)** 27,00 €
Crèmeux de champignons, mozzarella fior di latte, girolles, lard de colonnata en chiffonnade
Mushroom cream sauce, fior di latte mozzarella, chanterelle mushrooms, shredded colonnata bacon (PRESENCE OF PORK)
- AUTUNNO (PRÉSENCE DE PORC)** 22,00 €
Pizza blanche: mozzarella fior di latte, potiron rôti, guanciale porc, oignons caramélisés, ricotta fumée
Mozzarella fior di latte, roasted pumpkin, guanciale pork, caramelized onions, smoked ricotta (PRESENCE OF PORK)
- CALABRESE (TRES RELEVÉE) (PRÉSENCE DE PORC)** 27,00 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata porc, olives noires et aubergines
Tomato sauce, fior di latte Mozzarella, spianata pork, black olives and fried eggplant (spicy) (PRESENCE OF PORK)
- PAN PIZZA** 8,00 €
Pain pizza au romarin et fleur de sel
Pizza bread with rosemary and salt flower

Dolci

Sweets

- TARTUFO** 11,00 €
Mousse chocolat Valrhona 68%, crème anglaise vanille et amandes hachées
Chocolate mousse Valrhona 68%, vanilla custard and chopped almonds
- TARTE MANDARINE** 11,00 €
Crèmeux mandarine, tarte au thé vert, meringue aux zestes de mandarine et citron confit
Creamy mandarin, green tea tart with mandarin zest meringue and candied lemon
- CANNOLI SICILIANI AL PISTACCHIO** 11,00 €
Cylindre croustillant fourré à la ganache chocolat blanc et pistaches
Crunchy cylinder stuffed with white chocolate and pistachio ganache cream
- MERINGATA** 11,00 €
Demi-sphère de meringue sur un lit de fruits de saison, chantilly vanille
Half globe meringue on seasonal fruits lay, vanilla Chantilly cream
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 16,00 €
Chocolat maison fourré Gianduja et noisettes du Piémont, Amaretto, Canestrello à la crème de citron
Coffee or tea gourmet, homemade chocolate stuffed with Gianduja and Piemont hazelnuts, Amaretto, lemon cream Canestrello
- SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI** 14,00 €
Assiette de fromages italiens
Selection of Italian cheeses

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 (PRÉSENCE DE PORC)

Creamy Parmesan and ham pasta (PRESENCE OF PORK)

Pizza Margherita ou jambon cuit (PRÉSENCE DE PORC)

Margherita pizza or cooked ham (PRESENCE OF PORK)

LES DESSERTS - *Desserts*

Fondant au chocolat

Chocolate lava cake

Salade de fruits

Fruits salad

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 €

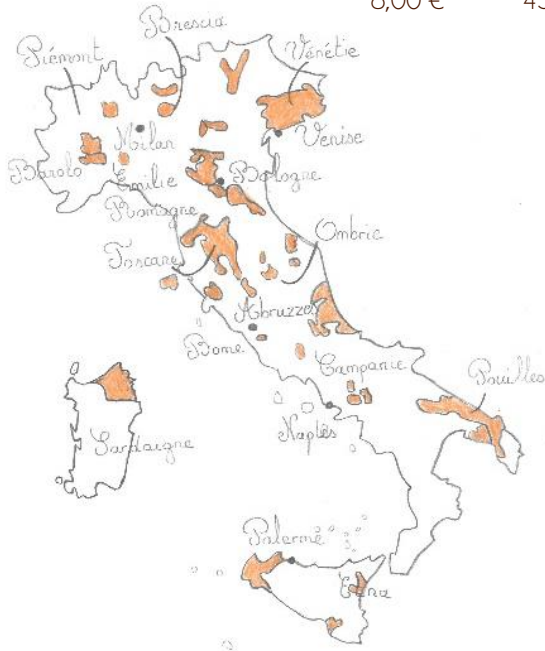
PROSECCO

Brut

Asolo Presa n*3

8,00 €

45,00 €



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>Vénétie</i>	10,00 €	56,00 €
Fiano – Surani – Masseria – 2021 – <i>Pouille</i>		70,00 €
Carricante – Planata – Eruptione 1614 – 2018 – <i>Sicile</i>	13,00 €	75,00 €
Chardonnay – Bramito Della Sala – Antinori – 2019 – <i>Ombrie</i>		90,00 €
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>		
Chianti Classico – Tenuta di Carleone – 2020 – <i>Toscane</i>	10,00 €	56,00 €
Barbera d'Alba – Prunotto – 2019 – <i>Piémont</i>		65,00 €
Pinot Nero – Terrazze Alte – Mazzolino – 2020 – <i>Lombardie</i>	12,00 €	74,00 €
Chianti Colli Fiorentini – Torre a Cano – 2018 – <i>Toscane</i>	13,00 €	77,00 €
Langhe Nebbiolo – Bricdelbaio – Ca'del Baio – 2020 – <i>Piémont</i>		80,00 €
Barbera d'Asti – Ca'di Pian – La Spinetta – 2019 – <i>Piémont</i>	15,00 €	85,00 €
Promis Ca Marcanda – Angelo Gaja 2018 – <i>Toscane</i>		120,00 €
Barolo Serralunga – Luigi Baudana – GD Vajra – 2018 – <i>Piémont</i>		170,00 €
Amarone della Valpolicella – Marne 180 – Tedeschi – 2018		175,00 €
Barolo – Bricco Delle Viole – GD Vajra – 2018 – <i>Piémont</i>		220,00 €
Brunello Di Montelcino Pieve – Gaja – 2017 – <i>Toscane</i>		235,00 €
Barolo Azelia – Magheria – 2012 – <i>Piémont</i>		260,00 €
Tignanello – Antinori – 2019 – <i>Toscane</i>		300,00 €
Barbaresco – Reserva – Fabio Geo – 2015		350,00 €
Tenuta Dell'Ornellaia – 2015 – <i>Toscane</i>		540,00 €
Sassicaia Bolgheri – 2017 – <i>Toscane</i>		620,00 €

VINI ROSATI	12 CL	75 CL
VIN ROSÉ – <i>Rosé wine</i>		
COTES DE PROVENCE		
Château la Mascaronne – 20219	9,00 €	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 €
BANDOL		
Château Romassan – Domaine Ott – 2021		90,00 €
Château Pibarnon – 2020 - <i>En Magnum 1L5</i>		150,00 €
CORSE SARTENE		
Domaine Castellu Di Baricci – 2021		60,00 €
VIN DE FRANCE		
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 – 2021 – *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 Riserva Ambré – Nardini

12,00 €

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