

À PARTAGER



Antipasti à l'unité 15

3 antipasti 40

Tutti 70



Aubergine de Provence en caviar, feta et huile de menthe

Tarama blanc à la poutargue, blinis

Houmous, pois chiche au piment d'Espelette, pain pita

Poivrons rouges marinés à l'ail

Cœur de bœuf, bruschetta, burrata fumée

Fritto Misto des calanques, rouille

Poulpe de roche en carpaccio, condiments



Pizza à la truffe d'été, roquette et Parmesan 28

Jambon Iberique, tranché main, pain à la tomate 36

Burrata au lait de bufflonne 58

Caviar Tradition Prestige

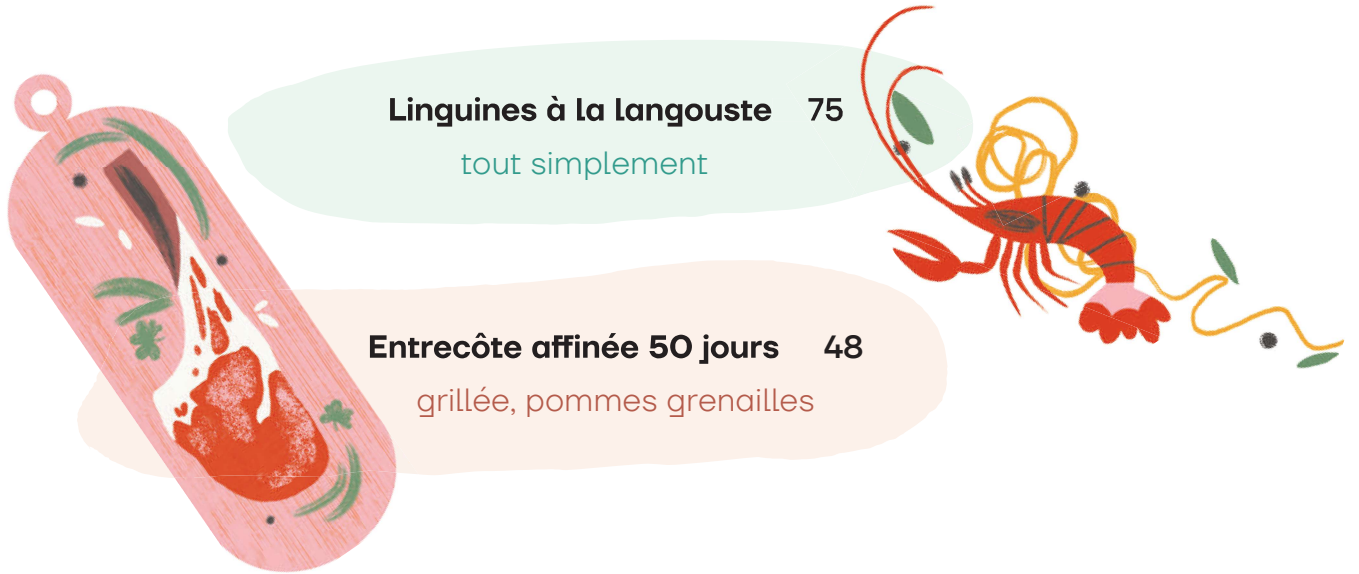
Prix nets en euros, taxes et service compris.

Une liste des plats avec les détails des allergènes est à votre disposition si vous le souhaitez.

Viande bovine origine France.

PLATS

- Petit épeautre, en risotto, légumes de saison et truffe d'été 32
- Polpettes della nonna, rigatoni, confit de tomate 34
- La volaille de Brice, bien élevée et braisée aux tomates, olives et citron confit 36
- Poulpe de Roches, daube au vin rouge, petit épeautre 38
- Thon rouge grillé, vierge aux herbes, écrasé de pommes de terre 42
- Loup de Méditerranée à la plancha, pois chiche à la tomate 44



Linguines à la langouste 75

tout simplement

Entrecôte affinée 50 jours 48

grillée, pommes grenailles

DESSERTS

- L'incontournable Tiramisu à partager, à la crème d'amaretto 28
- Gelato Fior di Latte, sauces et Topping gourmands 32
- La Barre chocolat caramel by « Rocco » *pour 2* 30
- Pâtisseries du jour « Nomade » 17

LA FOLIE SORBETTI

Fruits givrés

Pour soi-même	
Citron vert, Menthe	12
Banane, Abricot	14
Pêche	16
Passion	18



Pour quatre	
Coco, Melon	40
Ananas	42
Mangue	44
Cacao	52

Le plateau de fruttini *pour quatre à cinq personnes* 75

Coco, mangue, banane, passion, citron vert, menthe, pêche, abricot, melon