

À PARTAGER

Pizzetta à la truffe d'été, roquette et parmesan 28

Jambon Ibérique, tranché main, pan con tomate 36

ANTIPASTI



À l'unité 16

3 antipasti 42

Tutti 85



Aubergine de Provence en caviar, feta, huile de menthe

Tarama blanc à la poutargue, blinis

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

Arancini, spicy ketchup « made in Marseille »

Cœur de bœuf, bruschetta, burrata fumée

Fritto misto des Calanques, rouille

Pissaladière, anchois marinés



Burrata XL au lait de bufflonne pour deux 52

Caviar Tradition Calvisius

PLATS

Polpette della nonna, rigatoni, confit de tomate 36

Loup de Méditerranée à la plancha, Mona Lisa, sauce vierge aux herbes 44

Poulpe de roche, grillé et servi comme un aioli 42

La volaille de Brice, confite aux épices douces, aubergines, citron confit et olives Kalamata 38

La sole grillée, pommes de terre à la fourchette, beurre citronné 65



Linguine à la langouste 75

tout simplement

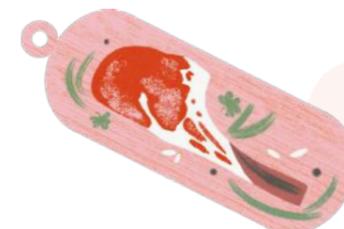
Risotto Arborio 42

dans la meule de parmesan, truffe d'été



Tomahawk de bœuf pour deux 180

pommes grenailles, sauce tartare



DESSERTS

L'incontournable Tiramisu à la crème d'Amaretto à partager 28

Gelato Fior di Latte, sauces et toppings gourmands à partager 32

La barre chocolat caramel by Rocco à partager 30

Pâtisserie du jour « Nomade » 17

LA FOLIE SORBETTI

Fruits givrés

Piccoli

Citron vert, menthe 12

Banane, abricot 14

Pêche 16

Passion 18



Grandi

Coco, melon 40

Ananas 42

Mangue 44

Cacao 52

Le plateau de Sorbetti 75

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

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.