

ROCCO



Primi

Caponata d'aubergines à la sicilienne 21

Sicilian-style aubergine caponata

Artichauts violets à l'huile d'olive, scamorza fumée, fèves 24

Purple artichokes in olive oil, smoked scamorza cheese, fava beans

Fritto misto, rouille citronnée 23

Fritto misto, lemon rouille

Vitello tonnato, câpres, parmesan 29

Vitello tonnato, capers, parmesan

Pesce crudo, citron, olive taggiasche 31

Pesce crudo, lemon, taggiasche olives

Carpaccio de Gambero Rosso et caviar de Lombardie 48

Gambero Rosso carpaccio and Lombardy caviar

A partager

Cannelloni à la ricotta et épinards, truffe d'été 68

Ricotta and spinach cannelloni with summer truffle

Burrata au lait de buffala XXL, tomates bonbons et basilic 48

XXL buffalo milk burrata, cherry tomatoes and basil

Pêche du jour 100 gr - 14

Catch of the day

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.

Net prices in euros, taxes and service included. A list of dishes with allergen details is available upon request. Beef origin: France

Platti

Sole grillée, gremolata anisée 55

Grilled sol, anis gremolata

Filet de bœuf alla tagliata 48

Beef filet alla tagliata

Poulet fermier grillé, sauge et citron 39

Free-range grilled chicken, sage and lemon

Loup de Méditerranée, 44

confit de tomate à la puttanesca

Mediterranean Sea Bass,
puttanesca-style tomato confit

Pasta

Linguine à la langouste 75

Lobster linguine

Rigatoni aux petits pois, 38 pesto de basilic et pecorino

Rigatoni with green peas,
basil pesto and pecorino

Gnocchi «Val Varaita », 41 bolognaise de poulpe de roches

'Val Varaita' gnocchi,
rock octopus bolognese

Verdura 10

Sucrine Caesar

Caesar salad

Pomme grenaille

Roasted baby potato

Légumes de saison

Seasonal vegetables

Dolci

Affogato, glace vanille, praliné noisettes du Piémont, chantilly

Affogato, vanilla ice cream, with Piedmont hazelnut praline, whipped cream

Citron givré, sorbet citron-citronnelle, marmelade citron

Lemon frost, lemon and lemongrass sorbet, lemon marmalade

Le traditionnel tiramisu

The traditionnel tiramisu

Le baba au rhum, à la part, crème montée

Rum baba, served by the slice, whipped cream

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. Prix et menus sujets à modification.
Net prices in euros, taxes and service included. A list of dishes with allergen details is available upon request. Beef origin: France. Prices and menus are subject to change.



9, avenue des Calanques I 13260 Cassis
Tél : +33 (0)4 42 01 01 05
restauration@roches-blanches-cassis.com
www.roches-blanches-cassis.com



**LES ROCHES
BLANCHES**

CASSIS