

# L'isoletta

Par Francesco Ruggeri

Cena e Pranzo

Saint-Tropez

## APERITIVO

Il Piatto di Gérard, Selezione di Crostini con Peperoni Marinati, Bottarga di Tonno, Acciughe	20 €
L'Assiette « Gérard » Sélection de Toasts, Poivrons Marinés, Poutargue de Thon et Anchois	
« Antonius » Caviale Oscietre - 50g	160 €
Caviar « Krystal », Maison Kaviari - 50g	

## GLI ANTIPASTI

Crema di Piselli e Menta con Bocconcini di Pescatrice e Germogli Misti	22 €
Crème de Petits Pois et Menthe, Bouchées De Lotte et Jeunes Pousses Mixtes	
Stecco Bolognese e Mousse di Mortadella con Pere Confit al Rosmarino	25 €
Brochette et Mousse de Mortadelle de Bologne et Asiago	
Gamberoni in Tempura con Fiore di Zucchina Farcito con Burrata Pugliese	30 €
Pesto di Erbe e Pomodori Confit	
Tempura de Gambas, Fleur de Courgette Farcie à la Burrata des Pouilles	
Pesto aux Herbes et Tomates Confites	
Culatello di Zibello con Grissini Torinesi e Giardiniera di Verdure	32 €
Culatello de Zibello (Cœur de Jambon de Parme), Gressins de Turin et Pickles de Légumes	

## I PIATTI DI TERRA E MARE

Autentica Tagliatelle alla Carbonara	28 €
L'Authentique Tagliatelles à la Carbonara	
Ossobucco alla Milanese con Polenta Cremosa	35 €
Ossobucco à la « Piémontaise » et sa Polenta Crémeuse	
Scaloppa di Rombo alla Messinese, Capperi, Olive Sedano	38 €
Uvetta, Cipolle, Pomodori Secchi, Pinoli	
Escalope de Turbot Braisée à la Messinoise, Câpres, Olives Vertes	
Céleri, Raisins Secs, Oignons Confits, Tomates Séchées et Pignons de Pin	
Filetto di Manzo alla Toscana, Mousse di Carote, Spinaci Saltati, e Scalogni Confit al Chianti	40 €
Filet de Bœuf « alla Toscana », Mousse de Carottes, Epinards Sautés et Echalotes Confites au Chianti	
Gnocchi di Patate con Astice Blu e Asparagi	42 €
Gnocchis de Pommes de Terre Maison au Homard Bleu, Asperges Vertes et Blanchés	
Risotto « Acquerello » con Spugnole e Tartufo di Norcia	50 €
Risotto « Acquerello » aux Morilles et Truffe de Norcia	
Pesce del giorno all'Isolana <u>Per 2 persone</u>	13 € /100g
Poisson Selon Arrivage « à l'Isolana » <u>Pour 2 Personnes</u>	
Astice Blu del Giorno	20 € /100g
Homard Bleu Selon Arrivage	

Prix nets en Euros

