

L'isoletta

Par Alessandro Caria

Pranzo e Cena

Saint-Tropez

GLI ANTIPASTI

Verdure Di Stagione all'italiana, Pesto, Cardamomo	18 €
Légumes de Saison à l'italienne, Pesto, Cardamome	
Polpo Scottato alla Brace, Cannellini, Rosmarino	20 €
Poulpe à la Cheminée, Haricots Blancs, Romarin	
Vitello Tonnato alla Piemontese	26 €
Le Veau « Tonnato » à la piémontaise	
Il Prosciutto San Daniele Stagionato 24 Mesi	33 €
Le Jambon San Daniele 24 mois	
Gambero Carabineros alla Sarda	36 €
La Gambas Caribineros « à la Sarde »	

PRIMI PIATTI

Gnocchi Verdi Fatti in Casa, Gamberi Rossi Sicilia, Zest di Limone, Topinambour	30 €
Gnocchis Maison, Zestes de Citron, Gambas Rouges de Sicile, Velouté de Topinambour	
Risotto Carnaroli, Pera, Parmigiano e Tartufo	48 €
Risotto Carnaroli à la Truffe Noire, Poire, Parmesan	
I Paccheris di Gragnano, Astice Blu, Pomodorini, Crema Di Burrata, Coulis Al Basilico	60 €
Paccheris de Gragnano, Homard Bleu, Tomates Cerises, Crème De Burrata, Coulis de Basilic	

CONTORNI

Verdure Di Stagione all'italiana - Légumes de Saison à l'italienne	8 €
Intorno alla patata - Autour de la Pomme de Terre	8 €

SECONDI PIATTI

Coniglio come in Liguria e Polenta Cremosa	27 €
Le lapin à la Ligurienne, Polenta Crémeuse	
Ossobucco Alla Milanese e la sua Gremolata	35 €
Osso-Bucco à la Milanaise et sa Gremolata	
La Sogliola 300/400 Gr. « Meunière », Limone di Menton, Savia	60 €
La Sole Meunière 300/400 Gr., Parfumée à la Sauge et Citron de Menton	
Cosciotto di Agnello allo Spiedo, Miele di Acacia, Patate al Rosmarino, Timo e Pinoli <u>per 2</u>	80 €
Gigot d'Agneau à la Broche, Miel d'Acacia, Pommes de terre au romarin, Vinaigre, Thym et Pignons <u>pour 2</u>	
Branzino in Crosta di Sale <u>per 2</u>	90 €
Loup en Croûte de Sel <u>pour 2</u>	

L'isoletta

Par Alessandro Caria

Pranzo e Cena

Saint-Tropez

DOLCE

Lo Strudel Tirolese e il Suo Zabaione al Marsala Le Strudel du Tyrol du Sud et Sabayon au Marsala	14 €
La Panna cotta alla Piemontese Coulis di Mango, Pepe Verde La Panna cotta à la Piémontaise Coulis de Mangue et Poivre Vert	12 €
Il Salame al Cioccolato e Nocciole del Piemonte Crema Inglese Le Saucisson au Chocolat et Noisettes du Piémont Crème Anglaise	14 €
La Vera Ricetta del Tiramisù di Mia Nonna Costanza La Vraie Recette du Tiramisu de ma Grand-Mère	12 €
La Crostatina, Crema al Limone di Menton Pinoli Tostati La Tartelette, Crème au Citron de Menton Pignons grillés	12 €