

L'isoletta

Par Alessandro Caria
Tropez

Cena

Saint-

GLI ANTIPASTI

Il Vitello Tonnato alla Piemontese Le Veau Tonnato à la Piémontaise, Mayonnaise Légère au Thon de Méditerranée	22 €
Polpo Bassa Temperatura, Finito in Padella, Su Spinacino all'Aglio Poulpe, Cuisson Basse Température, puis Poêlé, Pousse d'Épinard, Huile d'Olive et Ail	20 €
Il Prosciutto di Parma 46 Mesi, Spianata, Spianata, Prosciutto alla Brace Le Jambon de Parme 46 mois d'Affinage, Spianata et Jambon Cuit à la Braise	34 €
Crudo di Mare Secondo L'arrivo del Pescado Gionaliero Assiette de Fruits de Mer Crus selon l'Arrivage du Jour	45 €

PRIMI PIATTI

Le Tagliatelle Pasta Fresca, Vongole, Datterino e Bottarga Les Tagliatelles Faites Maison, Palourdes, Tomate Datterino, Poutargue	22 €
Risotto Carnaroli, Tartufo Estivo e Parmigian, Zucchini Trombetta Risotto Carnaroli à la Truffe d'Été, Courgette Violon, Parmesan	35 €
I Paccheris di Gragnano, Astice Blu, Pomodorini, Bisque di Gambero, Guanciale Croccante Paccheris de Gragnano, Homard Bleu, Tomate Cerise, Bisque de Gambas, Guanciale Croquant	60 €

I PIATTI DI TERRA E MARE

Ombrina Cotta a Bassa Temperatura, Poi Grigliata Sulla Pelle, Pomodorini, Olive Taggiasche e Capperi, Quenelle ei Purè All'olio d'Oliva Extra Vergine Le Dos de Maigre Grillé sur sa Peau, Sauce à la Sicilienne, Tomate Cerise, Olive et Cèpre Ecrasé de Pomme de Terre à l'huile d'Olive	30 €
Le Fritto Misto Come a Casa Mia Le « Fritto Misto » de Fruits de Mer comme Chez Moi	35 €
Agnello Di Latte Cotto in Forno a Legna, Patate Aglio e Rosmarino <u>Per 2 Persone</u> Gigot D'agneau de Lait cuit Au Rôtissoire, Miel, Zest de Ciron et Romarin <u>Pour 2</u>	78 €
Pesce Al Forno in Funzione del Pescato <u>pour 2 Persone</u> Poisson Selon Arrivage, Rôti aux Herbes de Provinces <u>pour 2 personnes</u>	110 €

Prix nets en Euros

L'isoletta

Par Alessandro Caria
Tropez

Pranzo e Cena

Saint-

DOLCE

La Pannacotta alla Piemontese Coulis di Frutti Rossi La Pannacotta à la Piémontaise Coulis de Fruits Rouges	12 €
Il Baba al Limoncello, Crème Chantilly, Frutti Rossi Zeste di Limone e Menta Le Baba au Limoncello, Chantilly Maison, Fruits Rouges Zeste de Citron et Menthe	12 €
La Vera Recetta del Tiramisu di Mia Nonna Costanza La Vraie Recette du Tiramisu de ma Grand-Mère	12 €
La Crostatina, Cioccolato 65% Caramelo Salato La Tartelette Sablé Chocolat 65% Caramel au Beurre Salé	18 €
Gelati della Casa : Cioccolato, Pistacchio di Bronte, Vaniglia Sorbetti della Casa : Fragola, Melone, Anguria, Limone Bio, Mango Glace Maison: Chocolat, Pistache de Bronte, Vanille Bourbon Sorbets Maison: Fraises, Melon, Cerise	16 €

FORMAGGI

Piatto di Formaggi Stagionati Sélection de Fromage Italien	18 €
---	------

L'isoletta

Par Alessandro Caria
Tropez

Cena

Saint-

GLI ANTIPASTI

Polpo Bassa Temperatura, Finito in Padella, Su Spinacino all'Aglio Slow-Cooked and Grilled Octopus, Spinach Sprouts, Extra Virgin Olive Oil and Garlic	20 €
Il Vitello Tonnato alla Piemontese Slow-Cooked and Pan-Fried Vegetables, Basil and Cardamom Pesto	22 €
Il Prosciutto di Parma 46 Mesi, Spianata, Spianata, Prosciutto alla Brace Parma Ham 46 Months Matured, Spianata, Wood-Fired Cooked Ham	34 €
Crudo di Mare Secondo L'arrivo del Pescado Gionaliero Raw Seafood Platter, « Catch of the day »	45 €

PRIMI PIATTI

Le Tagliatelle Pasta Fresca, Vongole, Datterino e Bottarga Homemade Tagliatelle Pasta, Clam, Datterino Tomato, Bottargua	22 €
Risotto Carnaroli, Asparagi, Zucchine Trombetta Tartufo Estivo e Parmiggiano Summer Truffle Carnaroli Risotto, Zucchini, Parmesan Cheese	35 €
I Paccheris di Gragnano, Astice Blu, Pomodorini, Bisque di Gambero, Guanciale Croccante Paccheris de Gragnano Pasta, Blue Lobster, Cherry Tomato, King Prawn Bisque, Crispy Guanciale	60 €

I PIATTI DI TERRA E MARE

Ombrina Cotta a Bassa Temperatura, Poi Grigliata Sulla Pelle, Pomodorini, Olive Taggiasche e Capperi, Quenelle ei Purè All'olio d'Oliva Extra Vergine Meagre Fillet Grilled on the Skin, Sicilian Sauce, Cherry Tomato, Olive and Capers Extra Virgin Olive Oil Mashed Potatoes	30 €
Le Fritto Misto Come a Casa Mia « Fritto Misto », Deep-Fried Local Seafood « Catch of the Day »	35 €
Il Cosciotto d'Agnello da Latte allo Spiedo e le Sue Erbe, Miele e Limone Rotisserie Lamb Leg, Local Aromatic Herbs, Honey and Lemon <u>For 2 People</u>	78 €
Pesce Al Forno in Funzione del Pescato <u>pour 2 Persone</u> Catch of the Day, Roasted with Local Herbs <u>for 2 people</u>	110 €

Prix nets en Euros

L'isoletta

Par Alessandro Caria
Tropez

Pranzo e Cena

Saint-

DOLCE

La Pannacotta alla Piemontese Coulis di Frutti Rossi La Pannacotta alla Piemontese Red Berries Coulis	12 €
Il Baba al Limoncello, Crème Chantilly, Frutti Rossi Zeste di Limone e Menta The Classic Rum Baba with Limoncello, Homemade Chantilly, Red Berries Lemon Zest and Fresh Mint	12 €
La Vera Recetta del Tiramisu di Mia Nonna Costanza The Tiramisu of my Grandmother	12 €
La Crostatina, Cioccolato 65% Caramelo Salato Chocolate Tart, 65% Cocoa Salted Butter Caramel	18 €
Gelati della Casa : Cioccolato, Pistacchio di Bronte, Vaniglia Sorbetti della Casa : Fragola, Melone, Anguria, Limone Bio, Mango Homemade Ice Cream: Chocolate, Pistachio de Bronte, Vanilla Bourbon Homemade Sorbet: Strawberry ,Cherry, Melon	16 €

FORMAGGI

Piatto di Formaggi Stagionati Italian Cheese Selection	18 €
---	------