

L'isoletta

Cena

Saint-Tropez

GLI ANTIPASTI

Il Vitello Tonnato alla Piemontese Le Veau Tonnato à la Piémontaise, Mayonnaise Légère au Thon de Méditerranée	22 €
Carpaccio di Polpo, Finocchi croccanti, Citronette Carpaccio de Poulpe, Fenouil croquant, Citronette	24 €
Il Fritto Misto, Calamari, Gamberi, Carote, Zucchine Fritto Misto, Calamars, Gambas, Carottes, Courgettes	26 €
Il Prosciutto di Parma 30 Mesi, Spianata, Spianata, Prosciutto alla Brace Le Jambon de Parme 30 mois d’Affinage, Spianata et Jambon Cuit à la Braise	34 €

PRIMI PIATTI

Le Tagliolini Pasta Fresca, Vongole, Datterino e Bottarga Les Tagliolinis Faites Maison, Palourdes, Tomates Datterino, Poutargue	22 €
Le Tagliatelle Pasta Fresca, Ai Funghi Porcini, Pomodorini Les Tagliatelles Faites Maison, Cèpes, Tomates	32 €
Risotto Carnaroli, Tartufo Estivo e Parmigian, Zucchina Trombetta Risotto Carnaroli à la Truffe d’Eté, Courgettes Violon, Parmesan	35 €
I Paccheris di Gragnano, Astice Blu, Pomodorini, Bisque di Gambero, Guanciaie Croccante Paccheris de Gragnano, Homard Bleu, Tomate Cerise, Bisque de Homard	60 €

I PIATTI DI TERRA E MARE

Calamari al Prezzemolo Calamars en Persillade	30 €
Ossobucco Alla Milanese e la sua Gremolata Ossobuco à la Milanaise et sa Gremolata	35 €
Tagliata Manzo Australia Black Angus, Rucolae, Parmigiano-Reggiano Entrecôte de Bœuf Black Angus Australien « Tagliata », Roquette et Parmesan Pommes de Terre Sautées	40 €
Pesce Al Forno in Funzione del Pescato <u>pour 2 Personne</u> Poisson Selon Arrivage, Rôti aux Herbes de Provinces <u>pour 2 personnes</u> Poêlée de Légumes	110 €

L'isoletta

Pranzo e Cena

Saint-Tropez

DOLCE

La Pannacotta alla Piemontese Coulis di Frutti Rossi	12 €
La Pannacotta à la Piémontaise Coulis de Fruits Rouges	
Il Baba al Limoncello, Crème Chantilly, Frutti Rossi Zeste di Limone e Menta	12 €
Le Baba au Limoncello, Chantilly Maison, Fruits Rouges Zestes de Citron et Menthe	
La Vera Recetta del Tiramisu di Mia Nonna Costanza La Vraie Recette du Tiramisu de ma Grand-Mère	12 €
Tortino al Chocolate 70% Guanaja, Gelato Vaniglia della Casa 'Barbarac' Moelleux au Chocolat 70% Guanaja, Glace Vanille Maison	16 €
Gelati della Casa : Cioccolato, Pistacchio di Bronte, Vaniglia Sorbetti della Casa : Fragola, Melone, Anguria, Limone Bio, Mango Glaces Maison: Chocolat, Pistache de Bronte, Vanille Bourbon Sorbets Maison: Fraise, Citron	16 €

FORMAGGI

Piatto di Formaggi Stagionati Sélection de Fromages Italiens	18 €
---	------