

Le Barbecue

Par Francesco Ruggeri

Pranzo

Saint-Tropez

GLI ANTIPASTI

Prosciutto di Parma E Melone de Cavaillon	21 €
Jambon de Parme et Melon de Cavaillon	
Carpaccio di Manzo all Aceto Balsamico di Modena con Funghi Rucolae e Parmigiano	23 €
Carpaccio de Bœuf aux Champignons, Roquette de Parmigiano Reggiano, Vinaigre Balsamique	
Burrata Pugliese e Cocktail di Pomodorini al Basilico	25 €
Burrata « Pugliese », Cocktail de Tomates Cerise au Basilic	
Insalata della Bastide, Seppia, Calamari, Gamberoni, Carciofi, Finocchi, Pinoli, Bottarga	29 €
La Salade de la Bastide - Seiche, Calamar, Gambas, Artichaut, Fenouil, Pignons de Pin, Poutargue	

PIZZE

Margherita - Pomodoro, Mozzarella, Basilico	23 €
Marguerite - Tomate, Mozzarella, Basilic	
Capricciosa - Pomodoro, Carciofini, Olive, Prosciutto Cotto, Mozzarella, Funghi	23 €
Capricciosa - Tomate, Artichaut, Olives, Jambon Blanc, Mozzarella, Champignons	
Napoletana - Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante, Acciughe, Basilico	23 €
Napolitaine - Tomate, Mozzarella, Salami « Piccante », Anchois, Basilic	
Pizza a Scelta	29 €
Pizza « Ingrédients au Choix »	

I PIATTI DI TERRA E MARE

Aragosta alla Griglia con Maionese al Basilico e Pinzimonio di Verdure	29 € /100g
Langouste Locale à la Plancha, Mayonnaise au Basilic et Légumes « Pinzimonio »	
Pescato del Giorno alla Plancha con Verdure del Giorno	13 € /100g
La Pêche du Jour Rôtie aux Herbes de Provence, Légumes du Jour	
Mezzo Galletto alla Griglia, Davola Salsa, Peperoni al Timo	29 €
Demi-Coquelet Grillé, Sauce Diable, Poivron Rôti au Thym	
Tomino alla Piastra con Verdure alla Griglia	29 €
Fromage « Tomino Piemontese » à la Plancha, Légumes Grillés	
Selezione di Manzo del Giorno alla Griglia con Rucola, Parmigiano Reggiano e Salsa al Pepe	40 €
La pièce de Bœuf du Jour, Roquette, Parmigiano Reggiano et Sauce au Poivre	

Le Barbecue

.....
Par Francesco Ruggeri

Pranzo

Saint-Tropez

DOLCE

Carpaccio di Ananas Carpaccio d'Ananas	14 €
Copa di Fragole Fresche al Limoncello Coupe de Fraises Fraiches au Limoncello	17 €
Pesche e Albicocche « Melba » La Pêche Fraiche façon Melba	18 €
Gelati della Casa : Cioccolato, Pistacchio di Bronte, Vaniglia, Nocciola Sorbetti della Casa : Fragola, Limone Bio, Mango Glace Artisanales : Chocolat, Pistache de Bronte, Vanille Bourbon Sorbets Artisanaux : Fraise, Citron, Mangue	18 €