

LE PATIO

by Le Yaca

Le Déjeuner *Lunch*



de 12h à 14h
from 12pm to 2pm



ANTIPASTI

Entrées – Starters

Crudo di ricciola, emulsione di agrumi, cardamomo, campari e olio all'nduja 45

Sériole crue, emulsion d'agrumes, cardamome, campari et huile d'olive pimentée au parfum 'nduja

Amberjack crudo, citrus extraction, cardamom, Campari and spicy olive oil with 'nduja flavor

Insalate croccanti dell'orto, finocchi e dressing alle ciliegie 28

Salade croquante du potager, fenouil et dressing aux cerises

Crunchy garden salad, fennel, an cherry dressing

Carciofi violetti in insalata, parmigiano 36 mesi e olive taggiasche 32

Artichauts violets en salade, parmesan 36 mois et olives taggiasche

Violet artichokes salad, 36-month-aged Parmesan, and taggiasca olives

Prosciutto Sant'Ilario con schiacciatine e verdure in agrodolce 39

Jambon Sant'Ilario avec schiacciatine et légumes aigre-doux

Sant'Ilario ham with schiacciatine and sweet-and-sour vegetables

Mozzarella di bufala con pomodori locali e olio extra vergine 28

Mozzarella di bufala avec tomates locales et huile d'olive extra vierge

Buffalo mozzarella with local tomatoes and extra virgin olive oil

Il nostro vitello tonnato con giardiniera di verdure e salsa tonnata 42

Notre vitello tonnato avec pickles de légumes et sauce tonnato

Our vitello tonnato with pickled vegetables and tuna sauce



PRIMI PIATTI

Les Pâtes - Pastas

Spaghetti di Gragnano con colatura di pomodori dell'orto 32

Spaghetti de Gragnano avec extraction de tomates du jardin

Gragnano spaghetti with tomato extraction from the garden

Maccheroncini integrali al pesto di basilico e pomodori 32

Maccheroncini de blé complet au pesto de basilic et tomates

Wholemeal maccheroncini with basil pesto and tomatoes

Linguine alle vongole veraci, bottarga e limoni nostrani 34

Linguine aux palourdes, poutargue et citrons locaux

Linguine with clams, bottarga and local lemons

IL MARE

Poisson - Fish

Branzino arrostito, carciofi violetti, piccoli ortaggi, salsa mugnaia 54

Filet de loup rôti, artichauts violets, jeunes légumes et sauce meunière

Roasted sea bass, violet artichokes, small vegetables and mugnaia sauce

LA TERRA

Viande - Meat

Costata di vitello burro e salvia e piccoli ortaggi di stagione 55

Côte de veau au beurre et sauge, petits légumes de saison

Veal chop with butter and sage, small seasonal vegetables



I DOLCI

Les Desserts - Desserts

Selezione di frutta ripiena di gelato 25

Assortiment de fruits givrés "Maison Sorbetti"

Assortment of frosted fruits

Fragole e lamponi dei giardini di Ramatuelle 25
Gelato alla lavanda, rosmarino e miele

Coupe de fraises et framboises des jardins de Ramatuelle

Glace lavande romarin et miel

Strawberries and raspberries bowl from the Ramatuelle gardens

Lavender, rosemary and honey ice cream

Il nostro tiramisu classico 20

Notre Tiramisu classique

Our classic Tiramisu

Gelati & Sorbetti artigianali 18

Glaces et sorbets faits maison

Ice cream or sorbet house-made



LE PATIO

Chef Andrea Sarri
et
Chef Mirko Guastadisegni



de 19h à 22h30
from 7pm to 10.30pm



ANTIPASTI

Entrées – Starters

Crudo di ricciola, emulsione di agrumi, cardamomo, Campari e olio all'nduja 45

Sérieole crue, emulsion d'agrumes, cardamome, Campari et huile d'olive pimentée au parfum 'nduja

Raw amberjack, citrus extraction, cardamom, Campari and spicy olive oil with 'nduja flavor

Calamaretti ripieni di carciofi violetti su panissa ripassata al cipolotto, delicata zuppetta di noci, aria di funghi e tartufo nero 42

Calamars farcis aux artichauts violets sur panisse snackée et cébette, sauce aux noix, émulsion de champignons et truffe noire

Baby squid stuffed with violet artichokes, served on panissa, and spring onion, walnut sauce, mushroom "emulsion" and black truffle

Potage di piccoli ortaggi primaverili, crema di carciofi, scampi, cozze e salsa spumosa al franciacorta 39

Petits légumes printaniers, crème d'artichauts, scampi, moules, mousse légère au Franciacorta

Spring vegetables, artichokes cream, scampi, mussels, light mousse with Franciacorta

Bietola ripiena di capesante, foie gras, fondo bruno al pastis e gel agli agrumi 39

Blettes farcies aux noix de Saint-Jacques et foie gras, jus de viande au pastis et gel aux agrumes

Swiss chard stuffed with scallops and foie gras, pastis-infused meat jus and citrus gel

Il nostro vitello tonnato con giardiniera di verdure e salsa tonnata 38

Notre vitello tonnato, pickles de légumes, sauce tonnato

Our vitello tonnato, pickled vegetables and tuna sauce



PRIMI PIATTI

Les Pâtes - Pastas

Spaghettono di Gragnano salsa ai fasolari, battuto di gamberi gobetti, bottarga di tonno artigianale 42

Spaghettoni de Gragnano avec sauce aux palourdes, crevettes et poutargue artisanale de thon

Gragnano spaghettoni with clam sauce, shrimp and artisanal tuna bottarga

Raviolini del plin ripieni di parmigiano reggiano 36 mesi, fondo bruno di mare e scampi 48

Raviolini del plin, farce de parmesan Reggiano 36 mois, jus de poisson et langoustine

Raviolini del plin stuffed with 36-month-aged Parmesan Reggiano, seafood jus and scampi

Cappellacci cotti in estrazione di barbabietola, ripieni di pane burro e acciughe 32

Cappellacci cuits dans une extraction de betterave, farce de pain au beurre et anchois

Cappellacci cooked in beetroot extraction, stuffed with bread, butter and anchovies

Lasagnetta con ragù di vitello, parmigiano reggiano 36 mesi, polvere di rosmarino e fondo bruno 42

Lasagnetta avec ragoût de veau, parmesan Reggiano 36 mois, poudre de romarin et jus de viande

Lasagnetta with veal ragù, 36-month-aged Parmesan Reggiano, rosemary powder and meat jus

Carnaroli cotto in estrazione di pomodori freschi, provola, acciughe e basilico 39

Riz Carnaroli cuit dans une extraction de tomates fraîches, "Provola", anchois et basilic

Carnaroli rice cooked in fresh tomato extraction, "Provola" cheese, anchovies and basil



SECONDI PIATTI

IL MARE Les Poissons - Fishes

Triglia rossa di scoglio e salsa paella 48

Rougets de roche et sauce paella

Rock red mullet and paella sauce

Branzino arrostito, carciofi violetti, piccoli ortaggi, salsa mugnaia 54

Filet de loup rôti, artichauts violets, jeunes légumes, sauce meunière

Roasted sea bass, violet artichokes, young vegetables, meunière sauce

Seppia appena scottata alla plancha, cacio e pepe, salsa ricci di mare e cime di rapa 38

Seiche juste snackée à la plancha, cacio e pepe, sauce aux oursins et brocoli rave

Seared cuttlefish on the plancha, cacio e pepe, sea urchin sauce and broccoli

LA TERRA Les Viandes - Meat

Agnello da latte cotta nella camomilla, ventresca di tonno arrostita, carciofi, confettura di limoni salati e clorofilla al mirto 48

Agneau de lait cuit à la camomille, ventrèche de thon rôtie, artichauts violets, confiture de citrons salés et chlorophylle de myrte

Milk-fed lamb cooked in chamomile, roasted tuna belly, violet artichokes, salted lemon jam and myrtle chlorophyll

Costata di vitello cotta al rosa, burro nocciola e salvia, asparago bianco, topinambour e tartufo nero 55

Côte de veau cuite rosée, beurre noisette et sauge, asperges blanches, topinambours et truffe noire

Veal chop cooked pink, brown butter and sage, white asparagus, Jerusalem artichoke, and black truffle



I DOLCI

Les Desserts - Desserts

Zuppetta di cocco e chia, ananas, sorbetto al mango 20

Noix de coco et chia, fine tranche d'ananas, sorbet mangue

Coconut and chia, fresh pineapple, mango sorbet

Crème brulee di arabica, sorbetto al frutto della passione e croccante al sesamo 20

Crème brûlée à l'arabica, sorbet au fruit de la passion et croquant au sésame

Arabica crème brulée, passion fruit sorbet and sesame brittle.

La nostra pastiera Napoletana 20

Bavarese al grano cotto profumata ai fiori d'arancia, sorbetto al campari

Notre « Pasteria Napoletane »

Bavarois au blé cuit parfumé à la fleur d'oranger, sorbet Campari

Our Napolitan pastiera.

Bavarian with cooked wheat, scented with orange blossoms, Campari sorbet

Composta di ciliege, crumble alla vaniglia, cremoso alla lavanda e rosmarino, spuma di yougurt e mandorle 20

Compote de cerises, crumble vanille, crème lavande et romarin, yaourt et mousse d'amandes

Cherry compote, vanilla crumble, lavender and rosemary cream, yogurt and almond foam

Gelati / Sorbetti artigianali

Glaces & Sorbets faits maison

Sorbet & Ice cream house-made

Gelato Mantecato al minuto (Per 2) 40

Glace fleur de lait minute, sauces & toppings gourmands, pour 2

Fior di latte gelato, sauces and toppings, for 2

Gelati & Sorbetti artigianali 18

Glaces et sorbets faits maison

Ice cream or Sorbet house-made

IL VEGETALE

Le végétale - The vegetable

Potage di piccoli ortaggi primaverili, crema di carciofi, salsa spumosa al franciacorta 34

Petits légumes printaniers, crème d'artichauts, mousse légère au Franciacorta

Spring vegetables, artichokes cream, light mousse with Franciacorta

Raviolini del plin ripieni di parmigiano reggiano 36 mesi, zuppetta di asparagi e tartufo nero 32

Raviolini del plin farcis au parmesan Reggiano 36 mois, crème d'asperges et truffe noire

Ravioli del plin stuffed with 36-month-aged parmesan Reggiano, asparagus cream and black truffle

Carciofi violetti su panissa ripassata al cipolotto, insalatina di spinacino novello e fondo bruno vegetale 40

Artichauts violets sur panisse snackée, cébettes, pousses d'épinards et jus végétal

Violet artichokes served on panissa, spring onion, spinach salad and vegetables jus

LA NOSTRA TRADIZIONE

La tradition - The tradition

Tagliatelle Yaca flambè, mantecate nella forma di parmigiano reggiano d.o.p. 24 mesi 45

Tagliatelles Yaca flambées, préparées dans la meule de parmesan Reggiano d.o.p. 24 mois

Tagliatelle Yaca "flambé", creamed in the wheel of Parmigiano Reggiano d.o.p. 24 months

