

LE PATIO

by Le Yaca

Le dîner
Dinner



de 19h à 22h30
from 7pm to 10.30pm



ANTIPASTI

Entrées – Starters

Vitello rosato, salsa delicata tonnata, giardiniera di piccoli ortaggi 38

Veau rosé, sauce au thon, jardinière de petits légumes

Rosé veal, tuna sauce, caper and lemon bread, pickled vegetables

Crudo di ricciola con emulsione di pere, sedano e gin, piccole insalatine di primo taglio 42

Sériole crue émulsion de poire, céleri et gin, petite salade fraîche

Raw amberjack with pear emulsion, celery and gin, small fresh salads

Seppia e lattughino alla plancia con cacio e pepe, salsa friggirelli e acciuga e cenere di olive Taggiasche 34

Seiche et sucrine grillées au fromage et au poivre, sauce poivron et anchois, poudre d'olive Taggiasche

grilled cuttlefish and sucrine with cheese and pepper, pepper and anchovy sauce, Taggiasch olive powder

Scampi arrostiti, con asparagi verdi e bianchi, caviale, salsa spumosa beurre blanc 48

Langoustines rôties, apserges vertes et blanches, caviar, émulsion de beurre blanc

Roasted langoustines, with green and white asparagus, summer truffle, beurre blanc sauce

Carciofo cotto alla brace, patata soffiata, fondo bruno vegetale 38

Artichauts grillés, émulsion de pommes de terre, fond brun végétal et pistou

Grilled artichokes, puffed potato, delicata bagna cauda, taggiasche olive powder



PRIMI PIATTI

Les Pâtes - Pastas

Spaghetti "di Gragnano" ai ricci di mare e crudo di gamberi 48

Spaghetti "di gragnano" aux oursins et scampi

Spaghetti "di gragnano" with sea urchins, prawns

Capellacci ripieni di parmigiana di melanzane, zupetta di pomodoro fresco 35

Capellacci farcis à l'aubergine façon parmigiana, soupe à la tomate fraîche

Capellacci stuffed with eggplant parmigiana, fresh tomato soup

Tagliatelle Yaca flambè, mantecate nella forma di parmigiano reggiano d.o.p. 30 Mesi 45

Tagliatelles Yaca flambées, préparées dans la meule de parmesan reggiano d.o.p. 30 Mois

Tagliatelle Yaca flambè, creamed in the wheel of Parmigiano Reggiano d.o.p. 30 Months

Raviolini ripieni di pesto in guazzetto di vongole, cozze e crema di trombetta 38

Raviolini farcis au pesto, palourdes, moules et crème de courgettes

Raviolini stuffed with pesto in a stew of clams, mussels and zucchini cream

Lasagnetta con ragu di vitello, crema du parmigiano, polvere di rosmarino e fondo bruno 42

Lasagnes au ragoût de veau, crème de parmesan, poudre de romarin et jus de viande

Lasagne with veal ragout, parmesan cream, rosemary powder and brown stock

Carnaroli allo zafferano, capperi, liquirizia e jus vegetale 38

Risotto Carnaroli au safran, câpres et réglisse, jus de légumes

Carnaroli risotto with saffron, capers and liquorice



SECONDI PIATTI

IL MARE Les Poissons - Fishes

Trancio di branzino, con primizie dell'orto, tapenade e salsa mugnaia 58

Filet de loup, fèves et premiers légumes de Printemps, tapenade et sauce meunière

Slice of sea bass, with first fruits from the garden, tapenade and meunière sauce

Rumbo chiolato come un saltimbocca, riduzione di passito, asparagi, cipollotto e polvere di caffè 55

Turbot en saltimbocca, réduction de vin passito, asperges, oignons nouveaux et poudre de café

Turbot fish as a saltimbocca, grapes wine reduction, asparagus, spring onion and coffee powder

LA TERRA Viandes - Meat

Sélection de Olivier METZGER

Costata di vitello alla milanese, ricordo di una cesar salad 55

Côte de veau milanaise, souvenirs d'une salade César

Milanese veal cutlets, caesar sauce

Tagliata di manzo cotta sui carboni, millefoglie di patate e ortaggi di stagione 58

Tagliata de boeuf cuit à la braise, millefeuille de pommes de terre et légumes de saison

Sliced beef cooked on coals, potato millefeuille, roasted escarole, green sauce and brown stock

Agnello da latte alla brace con il suo fondo Mediterranea, cozze di Giol e melanzana al caprino 58

Agneau de lait grillé, sauce Méditerranéenne, moules de "Giol", aubergines au fromage de chèvre

Grilled suckling lamb, Mediterranean sauce, "Giol" mussels, eggplant with goat cheese



I DOLCI

Les Desserts - Desserts

by La pâtisserie Cyril Lignac

Babà al rum, panna montata alla vaniglia 20

Baba au Rhum, crème fouettée à la vanille

Rum baba, vanilla whipped cream

Chouquette alla vaniglia, salsa al cioccolato 20

Chouquettes vanille, sauce chocolat

Vanilla chouquettes, chocolate sauce

Pavlova ai frutti rossi 20

Pavlova aux fruits rouges

Pavlova with red fruits

Gelati / Sorbetti artigianali

Glaces & Sorbets

Sorbet & Ice cream

Gelato Mantecato con guarnizioni e salse (Per 2) 40

Crème glacée, garnitures et sauces sucrées

Ice cream with topping and sweet sauces

Gelati & Sorbetti artigianali 18

Glaces ou sorbets

Ice cream or Sorbet