

Vitello tonnato

avocado, chips di capperi di Pantelleria , zest di lime

Fines lamelles de veau rosé rôti servir froid, sauce au thon, avocat
chips de câpres de Pantelleria, zeste de lime

Thinly sliced roasted cold veal with tuna sauce, avocado,
capers chips from Pantelleria, lime zest

Carpaccio di manzo

Black Angus rucola, burrata, tartufo d'estate

Carpaccio de bœuf Black Angus, burrata, truffe d'été

Carpaccio of Black angus beef, burrata, summer truffle

Carpaccio di branzino

marinato al limone, scalogno, erba cipollina e fiori di borraggine

Carpaccio de bar mariné au citron, échalote, ciboulette et fleurs de bourrache

Sea bass carpaccio marinated in lemon, shallot, chives, and borage flowers

Sgombro tiepido

caponata siciliana, yogurt greco

Maquereau tiède, caponata sicilienne, yaourt grec

Lukewarm mackerel, Sicilian caponata, Greek yogurt

Insalata di carciofi "Moretti"

cotti e crudi, rucola, noci e parmigiano reggiano

Salade d'artichauts "Moretti" cuits et crus, roquette, noix et Parmigiano Reggiano

Cooked and raw "Moretti" artichoke salad, rocket, walnuts, and Parmigiano Reggiano chees

Mozzarella "YACA"

cuore di pomodoro e pesto leggero di basilico

Yaca mozzarella, cœur de tomate et pesto léger au basilic

Yaca mozzarella, tomato heart and light basil

Maccheroni

al ragù fine di vitello, parmigiano reggiano fondente e zest di limone

Macaroni au ragout de veau fin, Parmigiano Reggiano et zeste de citron

Macaroni with fine veal ragout, Parmigiano Reggiano cream and lemon zest

Lasagnetta

alla genovese, pesto di basilico leggero, fagiolini e patate

Lasagne Génoise, pesto léger au basilic, haricots verts et pommes de terre

Genovese lasagna, light basilic pesto, green beans and potatoes

Spaghetti "Gentile"

oli, aglio croccante, peperoncino, gamberi rossi e caviale

Spaghetti "Gentile" huile, ail croquant, piment, crevettes rouges et caviar

Spaghetti "Gentile", oil, crunch garlic, chilli pepper, red prawns and caviar

Risotto "Vialone Nano"

capperi, limone, burrata e crudo di gamberi

Risotto "Vialone Nano" aux capres de Pantelleria, citron, burrata et crevettes crues

"Vialone Nano" risotto, Pantelleria capers, lemon, burrata cheese and raw shrimp

Tagliatelle Yaca

(tagliatelle flambè nella forma di Parmigiano Reggiano)

Tagliatelle Yaca (tagliatelle flambè en forme de Parmigiano Reggiano)

Tagliatelle Yaca (Flambé tagliatelle in the form of Parmigiano Reggiano)

IL MARE poisson-Fish

Filetto di rombo

sugo di crostacei allo zenzero e verdure di stagione in crosta di taralli

Filet de turbot, sauce aux crustacés au gingembre et légumes de saison en croute de taralli
Turbot filet, shellfish sauce with ginger and seasonal vegetables in taralli crust

Sogliola

alla mediterranea con patate schiacciate

Sole méditerranéenne avec écrasé de pommes de terre

Mediterranean sole with mashed potatoes

Trancio di merluzzo

cipollotto arrosto, salsa in agrodolce al coriandolo e pure di sedano rapa

Tranche de morue, oignon rôti, sauce coriandre aigre-douce et purée de céleri rave

Slice of cod, roasted spring onion, sweet and sour cilantro sauce and celeriac puree

LA TERRA Viandes -Meats

Sélection de Olivier Metzger

Filetto di manzo

Black Angus, tortino di patate e sugo di carne al timo

Filet de bœuf Black Angus, gâteau de pommes de terre et sauce au thym

Beef filet Black Angus, potato pie and thyme meat sauce

“Il pollo”

petto alla mostarda, tabule alla siciliana e sugo di carne al timo

“Le poulet” Poitrine à la moutarde, tabule sicilienne et sauce au thym Côtelette de veau à la
Chicken breast with mustard, Sicilian tabule and thyme meat sauce

Carré d’agnello

caviale di melanzane affumicato e terrina di patata fritta

Carré d’agneau, caviar d’aubergine fumé et terrine de pommes de terre

Rack of lamb, smoked aubergine caviar and potato terrine

Selezione di formaggi italiani

Selection de fromages italienne

Selection of Italian cheeses

I DOLCI/DESSERT

“Il Cioccolato”

sigaretta al cacao, cremoso al cioccolato al latte, cremoso al cioccolato fondente, spuma all’anice stellato, gelato al cioccolato e crumble al cacao

“Il Cioccolato” Cigarette au cacao, crèmeau au chocolat au lait, crèmeau au chocolat noir, mousse à l’anice étoilé, glace au chocolat et crumble au cacao

“Il Cioccolato” Cocoa cigarette, milk chocolate cream, dark chocolate cream star anise mousse, chocolate ice cream and cocoa crumble

Zuppetta di fragole

meringa e gelato allo yogurt

Soupe aux fraise, meringuée et glace au yaourt

Strawberry soup, meringue and yogurt ice cream

Panna cotta

alla vaniglia e granita al caffè

Panna cotta à la vanille et granité au café

Vanilla panna cotta and coffee granita

“Il Tiramisù”

bavarese alla vaniglia, biscotti Savoiard, gelato al mascarpone

“Il Tiramisù” Bavaroise à la vanille, biscuits Savoiard, glace au mascarpone

“Il Tiramisù” Vanilla bavarian cream, Savoiard biscuits, mascarpone ice cream

Fichi

arrostiti al miele e lavanda, gelato alla vaniglia

Figs roties au miel et lavande, glace vanille

Honey and lavender roasted figs, vanilla ice cream

I GELATI

Gelato alla vaniglia del Madagascar

Gelato al cioccolato 55% VALRHONA

Gelato ai pistacchi di Bronte

Gelato al mascarpone

Gelato allo yogurt

I SORBETTI

Sorbetto al limone

Sorbetto alla verbena

Sorbetto al cocco

Sorbetto allo Champagne

Sorbetto ai frutti rossi

ROOM SERVICE

Toast prosciutto cotto e formaggio

Toast jambon cuit et fromage

Toast ham and cheese

Sardine e tonno all'olio con pane croccante

Sardines et thon à l'huile avec pain crostillant

Sardines and tuna in oil with crispy bread

Insalata di pomodori

Salade de tomates

Tomato salad

I nostri gelati

Nos glaces

Our ice creams

PRANZO

ANTIPASTI

Zuppa fredda del giorno

Soupe froide de jour

Cold soup of the day

Burrata, pomodorini e verdure croccanti, alici all'olio e pane di Altamura

Burrata, tomates cerises et légumes croustillants, anchois à l'huile et au pain de Altamura

Burrata, cherry tomatoes and crisp vegetables, anchovies in oil and Altamura bread

LE PASTE

Spaghetti alle vongole e bottarga

Spaghetti aux palourdes et bottarga

Spaghetti with clams and bottarga

Orecchiette ricotta e zucchini

Orecchiette ricotta et courgettes

Orecchiette ricotta cheese and zucchini

LE INSALATE

Insalata di rucola, pomodorini di Pachino, anguria e feta greca

Salade de roquette, tomates Pachino, pastèque et feta grecque

Arugula salad, Pachino tomatoes, watermelon and Greek feta

Insalata "Cesare" all'astice o al pollo

Salade "César" au homard ou au poulet

"Caesar salad with lobster or chicken

I dolci e I gelati

Zuppetta fredda di frutti di stagione

Soupe froide aux fruits de saison

Cold seasonal fruit soup