

# ANTIPASTI

Entrées - Starters

- VITELLO TONNATO « VECCHIA MANIERA »** 27.00  
Fines lamelles de rôti de veau rosé, servi froid, sauce au thon et câpres de Salina. La vraie recette sans mayonnaise à l'ancienne.  
*Thinly sliced roasted veal, served cold with tuna sauce and capers from Salina. The original recipe without mayonnaise.*
- CARPACCIO DI MANZO BLACK ANGUS ALLA "CIPRIANI"** 30.00  
Carpaccio de bœuf Black Angus, sauce "Cipriani" fait maison  
*Beef carpaccio Black Angus, home made "Cipriani" sauce*
- CRUDO DI BRANZINO, MANGO** 34.00  
**FRUTTO DELLA PASSIONE E PEPERONCINO**  
Ceviche de loup, sauce à la mangue et au fruit de la passion pimentée.  
*Seabass ceviche, mango and passion fruit sauce with chili pepper*
- FIORI DI ZUCCHINI RIPIENI DI RICOTTA E BURRATA,** 26.00  
**SALSA DI POMODORO SPEZIATA**  
Fleurs de courgettes fourrées à la ricotta, à la burrata et à la sauce tomate épicée  
*Zucchini flowers stuffed with ricotta, burrata and spiced tomato sauce*
- FOCACCIA CROCCANTE, TARTARE DI TONNO E INSALATINA** 32.00  
**AROMATICA**  
Focaccia croquante, tartare de thon et salade aromatique  
*Crunchy focaccia, tuna tartare and aromatic salad*
- GAMBERI ROSSI SCOTTATI, INSALATA DI FINOCCHI,** 28.00  
**POMPELMO E BOTTARGA DI SARDEGNA**  
Gambas rouge poêlée, salade de fenouil, pamplemousse et Botargue de Sardaigne  
*Seared prawns, fennel salad, grapefruit and Sardinian bottarga*

# PRIMI PIATTI

Nos pâtes - Our Pasta

<b>SPAGHETTO AL GAMBERO ROSSO DI SICILIA</b> Spaghetti aux gambas rouge de Sicile <i>Spaghetti with red prawn from Sicily</i>	45.00
<b>RAVIOLI DI BRASATO, VELLUTATA DI PARMIGGIANO REGGIANO 24 MESI</b> Raviolis maison de viande braisée, fondue de Parmigiano Reggiano 24 mois <i>Braised ravioli, Parmigiano Reggiano cream 24 months</i>	32.00
<b>RAVIOLI DI MELANZANE, SCAMORZA AFFUMICATA E SALSA DI POMODORO</b> Ravioli aux aubergines, fromage scamorza fumé et sauce tomate <i>Eggplant ravioli, smoked scamorza cheese and tomato puree</i>	32.00
<b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO, FINFERLI E TALEGGIO FUSO</b> Risotto au safran, girolles et taleggio fondu <i>Risotto au safran, girolles et taleggio fondu</i>	38.00
<b>TAGLIATELLE YACA</b> Tagliatelle flambé en forme de Parmigiano Reggiano <i>Flambé tagliatelle in the form of Parmigiano Reggiano</i>	40.00

## Menù Piscine

Service de 12h à 19h au bord de la piscine

Prix nets TTC. Service inclus

# SECONDI PIATTI

Nos plats – our dishes

## IL MARE

Poissons – Fish

**FRITTO VENEZIANO** 38.00

Friture de poissons de petits bateaux et encornets,  
courgettes et sa sauce aux herbes légèrement épicée.

*Mix fried fish and calamars, courgettes, slightly spicy sauce.*

**PESCATO DEL GIORNO** 55.00

Poisson du jour

*Fish of the day*

**TAGLIATA DI TONNO DEL MEDITERRANEO E VERDURE** 45.00

**CROCCANTI**

“Tagliata” de thon et légumes croquants

*Sliced tuna and crunchy vegetables*

## LA TERRA

Sélection by Olivier Metzger

Viandes - Meat

**TAGLIATA DI MANZO BLACK ANGUS, PATATE AL FORNO E** 48.00

**FINOCCHI**

Tagliata di manzo Black Angus, patate al forno e finocchi

*“Tagliata” de boeu Black Angus pommes de terre au four et fenouil*

*Sliced beef, baked potatoes and fennel*

**COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE,** 45.00

**E VERDURE DI STAGIONE**

Côtelette de veau à la Milanese, légumes de saison

*Milanese cutlet, seasonal vegetables*

**CARRE' D'AGNELLO ALLA GRIGLIA E CAPONATA DI VERDURE** 45.00

**STUFATE**

Carré d'agneau grillé et caponata de légumes à l'étouffée

*Grilled rack of lamb and stewed vegetable caponata*

Prix nets TTC. Service inclus

**I FORMAGGI** 20.00  
Assortiment de Fromages d'Italie.  
*Selection of Italian Cheeses.*

## I DOLCI / DESSERT

**ANANAS ALLE SPEZIE, CREMA ALLA VANIGLIA E KADAIF CROCCANTE** 36.00  
(flambé al rum e servito per 2 persone)  
L'Ananas cuit aux épices, crème vanille et kadaïf croustillant  
(Flambé au rhum vieux, servi pour 2 personnes)  
*Spicy pineapple, vanilla cream and crispy kadaïf*  
*(flambé with old rum, served for 2 people)*

**PANNA COTTA AL LATTE DI COCCO, FRUTTI ESOTICI** 18.00  
**ALLA CITRONELLA SPEZIATA**  
( dessert vegano )  
Panna cotta aux lait de coco, fruits exotiques infusés aux notes de citronnelle  
pimentée (suggestion vegan)  
*Panna cotta with coconut milk, exotic fruit with spiced citronella (Vegan dessert)*

**SESAMO BIANCO, LAMPONI COTTI E CRUDI** 18.00  
**AL BALSAMICO DI MODENA**  
Le sesame blanc en crème glacée,  
framboises cuit et cru au balsamique de Modena  
*White sesame, cooked and raw raspberries with balsamic of Modena*

**PASSIONE AL CIOCCOLATO NERO,** 18.00  
**CARAMELLO AL BURRO SALATO E NOCCIOLE CROCCANTI**  
Le chocolat noir, caramel beurre salé et noisette croquant  
*Dark chocolate, toffee and crispy nutty caramel*

**GELATI** 15.00  
  
Vaniglia Bourbon, Vanille Bourbon, *Vanilla Bourbon,*  
*Homemade Ice cream*

**SORBETTI** 15.00  
Limone, fragola, mojito  
Citron, fraise, mojito

**AFFOGATO YACA** 15.00  
Glace Vanille au Café Espresso  
*Scoop of Vanilla ice-cream with Espresso*

Prix nets TTC. Service inclus