

LE PATIO

by Le Yaca

Le dîner
Dinner



de 19h à 22h30
from 7pm to 10.30pm

ANTIPASTI

Entrées – Starters

Tonno Tonnato !

46

Filet de thon de la pêche locale, sauce tonnato

Local catch tuna fillet, tonnato sauce

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

42

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

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

Totani scottati e fritti, riduzione di peperone alla mediterranea, spinacino

38

Calamars sautés et frits, réduction de poivrons Méditerranéens et épinards

Sealed and fried squid, Mediterranean pepper reduction, spinach

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

56

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

Roasted langoustines, with green and white asparagus, caviar 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, vegetable brown stock
taggiasche olive powder

Fiore di zuccina ripieno di caprino, crema di zucchine trombetta, limone candito

38

Fleur de courgette à la ricotta de chèvre, crème de courgette trompette, citron confit

Zucchini flower with goat's cheese ricotta, trumpet zucchini cream, candied lemon



PRIMI PIATTI

Les Pâtes - Pastas

Spaghetti “di Gragnano” ai ricci di mare e crudo di gamberi 48

Spaghetti “di gragnano” aux oursins et gambas

Spaghetti “di gragnano” with sea urchins and prawns

Cappellacci 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 piselli 38

Raviolini farcis au pesto, palourdes, moules et crème de petits pois

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

Gnocchettini in ristretto di frutti di mare con pesci, molluschi e crostacei appena scottati 48

Gnocchettini, jus corsé de fruits de mer, crustacés et mollusques juste sautés

Gnocchettini, rich seafood jus, lightly sautéed shellfish and mollusks



SECONDI PIATTI

IL MARE Les Poissons - Fishes

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

58

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

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

Rombo chiolato come un saltimbocca, riduzione di passito, aspargi, 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, wine reduction, asparagus, spring onion and coffee powder

LA TERRA Viandes - Meat

Costata di vitello alla milanese, ricordo di una cesar salad

60

Côte de veau milanaise, sucrine comme un souvenir d'une salade César

Milanese veal cutlets, caesar sauce

Tagliata di manzo Wagyu Westholme 6/7 cotta sui carboni, millefoglie di patate e ortaggi di stagione

72

Tagliata de boeuf Wagyu Westholme 6/7 cuit à la braise, millefeuille de pommes de terre et légumes de saison

Sliced beef Wagyu Westholme 6/7 cooked on coals, potato millefeuille and season vegetables

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 toping and sweet sauces

Gelati & Sorbetti artigianali 18

Glaces ou sorbets

Ice cream or Sobet