

LE PATIO

by Le Yaca

Le déjeuner
Lunch



de 12h à 14h
from 12pm to 2pm

ANTIPASTI

Entrées – Starters

Tonno Tonnato !

48

Filet de thon de la pêche locale, sauce tonnato

Local catch tuna fillet, tonnato sauce

Crudo di ricciola, albicocche, capperi e piccole insalatine di primo taglio

45

Sériole crue, abricots et câpres, petite salade fraîche

Amberjack with apricots an capers, small fresh salads

Burrata pugliese, pomodori, basilico, olio extra vergine di oliva

32

Burrata des Pouilles, tomates cerises, huile d’olive extra vierge

“Pugliese” burrata, cherry tomatoes, basil extra virgin oil

Sant’ilario 30 mesi, carpaccio di melone

40

Sant’ilario affinage 30 mois, carpaccio de melon

Sant’ilario ham aged 30 months, melon carpaccio

Insalata di legumi dei nostri orticoltori

36

Salade composée de légumes de nos maraîchers

Legume salad from our horticulturits

PIZZA PADELLINO

MARGHERITA

36

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, parmigiano, basilico e olio evo

Tomate San Marzano, Mozzarella “Fiordilatte”, parmesan, basilic et huile d’olive extra vierge

San Marzano tomato, mozzarella, parmesan cheese, basil and extra olive oil

TARTUFO

45

Crema al tartufo, fiordilatte, scaglie di tartufo, basilico e olio evo

Crème à la truffe, Mozzarella “Fiordilatte”, fines lamelles de truffe, basilic et huile d’olivre extra vierge

Truffle cream, mozzarella, truffle flakes, basil and extra virgin olive oil

PRIMI PIATTI

Les Pâtes - Pastas

Spaghetti pomodoro e basilico 32

Spaghetti à la sauce tomates cerises et basilic

Spaghetti with tomato and basil

Raviolini ripieni di pesto, patata soffriata, faggiolini e pinoli tostati 38

Raviolini farcis au pesto, émulsion de pommes de terre, haricots verts et pignons grillés

Raviolini stuffed with pesto, green beans and toasted pine nuts

Linguine alle vongole, prezzemolo, bottarga, Limone 40

Linguine aux palourdes, persil, poutargue, citron

Linguine with clams, parsley, bottarga, lemon

SECONDI PIATTI

IL MARE Les Poissons - Fishes

Trancio di branzino, con primizie dell'orto, tapenade e salsa mugnaia 62

Filet de loup, fèves et premiers légumes du jardin, tapenade et sauce meunière

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

Pescato secondo il mare e le verdure 70

Poisson de la pêche du jour grillé et légumes du moment, selon arrivage

Fish of the day

LA TERRA Viandes - Meat

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, potatoes millefeuille and season vegetables

I DOLCI

Les Desserts - Desserts

by La pâtisserie Cyril Lignac

Crostata al limone, nocciole croccanti, cioccolato bianco e sorbetto limone 20

Tarte au citron, croustillant noisette, chocolat blanc et sorbet citron
Lemon tart, crunchy hazelnuts, white chocolate and lemon sorbet

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

Crostata di frutta del giorno 20

Tarte aux fruits du jour
Fruit tart of the day

