

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’olive 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



LE PATIO

by Le Yaca

Le dîner
Dinner



de 19h à 22h30
from 7pm to 10.30pm

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 and capers, small fresh salads

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

45

Calamars sautés et frits, réduction de poivrons Méditerranéens et épinards

Sealed and fried squid, Mediterranean pepper reduction, spinach

Scampi arrostiti, trombetta scottata, caviale, salsa beurre blanc

62

Langoustines rôties, trombetta tiède, caviar, émulsion de beurre blanc

Roasted langoustines, small warm trombetta, caviar, beurre blanc sauce

Pomodoro cuore di bue appassito, sommacco e salsa di mozzarella

38

Tomate coeur de boeuf, sauce à la mozzarella et parfum de sumac

“Coeur de boeuf” tomato, mozzarella sauce and sumac flavor

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

38

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

Zucchini flower with goat’s cheese ricotta, 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

Ravioli ripieni di sugo all’amatriciana, pecorino e sgombro 42

Ravioli farcis à la sauce Amatriciana, pécorino et maquereau

Ravioli stuffed with Amatriciana sauce, pecorino and mackerel

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

Supplément truffe Tuber Aestivum : 5 gr. 15

Raviolini ripieni di pesto, patata soffziata, 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

Lasagnetta con ragu di vitello, crema di 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

Tubettone con pomodori dell’orto e cozze di giol leggermente piccanti 42

Tubettone aux tomates du jardin et moules de Giol légèrement épicées

Tubettone with tomatoes and lightly spiced Giol mussels



SECONDI PIATTI

IL MARE Les Poissons - Fishes

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

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

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

Rombo con piccoli ortaggi arrostiti, delicata salsa spumosa al curry e lime 58

Filet de turbot et petits légumes rôtis, fine sauce au curry et citron vert

Turbot filet and small roasted vegetables, fine curry sauce

Astice arrostito, con funghi, tartufo estivo e salsa alla provençale 65

Homard rôti aux champignons, truffe d'été et sauce provençale

Roasted lobster with mushrooms, summer truffle and provençale sauce

LA TERRA Viandes - Meat

Costata di vitello alla milanese, finocchio fondente con dressing di senape 65

Côte de veau milanaise, fenouil fondant à la moutarde

Milanese veal cutlets, melted fennel with mustard

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



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

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