



Chiuso lunedì e domenica sera



MENU DI RITORNO DEL MERCATO*

Antipasto + Secondo + Dessert € 25,00

Formula 2 Portate € 21,00

Piatto vivo € 17,00

*Tutti gli orari di pranzo dal martedì al venerdì (esclusi i giorni festivi)



PRENOTARE

04 90 66 03 28

CARTE RESTAURANT

GLI ANTIPASTI

Gazpacho di pomodori cimelio, cetriolo e formaggio fresco alla menta	14,00€
Zucchine fresche, formaggio caprino fresco, peperoni pequillo, chorizo	14,00€
Ceviche di branzino agli agrumi, semola fine con erbe e verdure fresche	19,00€
Ravioli al tartufo estivo, insalata di rucola, parmigiano, tuile croccante	19,00€

I PIATTI

Supreme di pollame ruspante arrosto, crunch di verdure al basilico e pomodori secchi, sugo di pollame	23,00€
Costoletta di vitello a cottura lenta, schiacciata di patate con tartufo estivo, succo di rifili	28,00€
Gamberi marinati, mix di cereali mediterranei alle erbe, brodo aromatizzato	24,00€
Filetto di orata saltato in padella sulla pelle, vergine alle olive nere di Nyons, caviale di melanzane, polenta croccante	28,00€
Bistecca di Black Angus frita (Uruguay), insalata	27,00€
Classic Burger, pan brioche "Boulangerie du Cours", cheddar di manzo (Charolais), cipolle, sottaceti, pomodoro vecchio, crema di scalogno, erbe fini, patatine fritte, insalata	20,00€

I DESSERT

La nostra selezione di formaggi	12,00€
Melone arrostito, biscotto croccante, mousse allo yogurt di pecora con miele di lavanda "Torrioni Silvain"	10,00€
Zuppa di nettarine bianche, gelato alla verbena, marshmallow	10,00€
Grandi bignè stile profiterole, gelato alla vaniglia, salsa di cioccolato calda, panna montata	10,00€
Torrone surgelato "Torrioni Silvain"	10,00€
Colonnello, sorbetto al limone, vodka	09,00€
Caffè di Liegi	09,00€
Gelati e sorbetti artigianali "Glaces des Alpes" (diversi gusti chiedere al servizio)	

MENÙ

TENDA 35,00 €

GLI ANTIPASTI

Gazpacho di pomodorini, formaggio fresco, cetriolo e menta

Zucchine fresche, formaggio caprino fresco, peperoni pequillo, chorizo

I PIATTI

Suprema di pollame arrosto, crunch di verdure al basilico e pomodori secchi, sugo di pollame

Gamberi marinati, mix di cereali mediterranei alle erbe, brodo aromatizzato

I DESSERT

Zuppa di nettarine, gelato alla verbena, marshmallow

Grandi bignè stile profiterole, gelato alla vaniglia, salsa di cioccolato calda, panna montata

Colonnello, sobert lemon, vodka

Coppa da 2 palline di gelato e sorbetto artigianale "Glaces des Alpes"
(chiedere al servizio)

Caffè di Liegi

CREAZIONE 45,00 €

GLI ANTIPASTI

Ceviche di branzino agli agrumi, semola fine con erbe e verdure fresche

Ravioli al tartufo estivo, insalata di rucola, parmigiano

I PIATTI

Braciola di vitello, purè di patate al tartufo estivo, sugo delle rifiliera.

Filetto di orata in padella, vergine alle olive, caviale di melanzane, polenta cremosa

I DESSERT

Melone arrostito, biscotto croccante, mousse allo yogurt di pecora con miele di lavanda "Torrone Silvain"

Grandi bignè stile profiterole, gelato alla vaniglia, salsa di cioccolato calda, panna montata

Zuppa di nettarine bianche, gelato alla verbena, marshmallow

Torrone surgelato "Torrone Silvain"

Colonnello, sobert lemon, vodka

Selezione di formaggi

Caffè di Liegi