

# Le Jardin

NOTRE CHEF FRANCESCO ZAMBOTTI

VOUS PROPOSE UNE CUISINE ITALIENNE DE SAISON.

LE TEMPS D'UNE PAUSE, EMBARQUEZ POUR UN VOYAGE GUSTATIF A  
TRAVERS LA DECOUVERTE DE LA RICHESSE DE LA GASTRONOMIE  
ITALIENNE ET SUCCOMBEZ A L'ESPRIT GOURMAND DU JARDIN...

NOUS VOUS SOUHAITONS UN AGREABLE MOMENT PARMI NOUS !

# Antipasti

## Appetizers

<b>POLPO</b>	19,00€
Poulpe cuit à la braise, velouté de haricots Borlotti et chips de polenta <i>Braised octopus, Borlotti beans velouté and chips of polenta</i>	
<b>VITELLO TONNATO</b>	22,00€
Fines tranches de veau cuit à basse température, tomates, roquette, câpres frites, sauce tonnato <i>Veal escalope cooked at slow temperature, tomatoes, arugula salad, fried capers, Tonnato sauce</i>	
<b>CULATELLO</b>	23,00€
Planche de jambon Culatello, fromage Stracchino et focaccia au blé complet <i>Culatello platter, Stracchino and whole wheat focaccia</i>	
<b>BATTUTA DI FASSONA</b>	23,00€
Tartare de veau Fassona, fromage Roccaverano et noisettes du Piémont <i>Fassona veal tartar, Roccaverano cheese and hazelnuts from Piemonte</i>	
<b>ASPARAGI</b>	18,00€
Asperges vertes crues et cuites, ricotta de Seirass et citron confit <i>Raw and cooked green asparagus, Seirass ricotta and confit lemon</i>	
<b>INSALATA DI CASTELFRANCO</b>	18,00€
Radicchio, Roquette, tomates Datterino, câpres frites, vinaigrette à l'Italienne <i>Radicchio, Arugula, Datterino tomato, fried capers, Italian style vinaigrette</i>	

# Primi Piatti

First courses

ENTREE PLAT

## LINGUINE ALLE VONGOLE

Linguine aux palourdes, tomates confites et persil

*Clams linguine, confit tomatoes and parsley*

14,00 € | 28,00 €

## PANSOTTI ALLA LIGURE

Pansotti de Ligurie à la crème de noix

*Pansotti liguri served with creamy walnut sauce*

11,00 € | 22,00 €

## RISOTTO VACCINARA

Risotto façon Milanese, braisé de queue de boeuf

*Milanese style risotto served with Vaccinara oxtail stew*

15,00 € | 30,00 €

# Secondi Piatti

## Main courses

- MERLUZZO** 29,00€  
Cabillaud en tempura, caponata sicilienne et fenouil croquant  
*Tempura of cod fish, Sicilian caponata, crispy fennel*
- MOSCARDINI** 27,00€  
Petits poulpes cuits dans une sauce tomate épicée, toasts de focaccia croustillante  
*Small octopuses cooked in a spicy tomato sauce, crispy toasts of focaccia*
- OSSOBUCO** 29,00 €  
Ossobuco de veau à la Gremolata, polenta Taragna  
*Braised veal shank, taragna polenta*
- MILANESE** 32,00 €  
Escalope de veau à la Milanese, salade de tomates Datterino et pommes de terre Grenaille  
*Milanese style veal escalope, Datterino tomato salad and Grenaille potatoes*
- VERDURE ALLA GRIGLIA** 21,00 €  
Assiettes de légumes marinés au basilic et grillés  
*Grilled marinated vegetables with basil*

Pizza

Pizza

**MARGHERITA**

20,00 €

Tomate, mozzarella fior di latte, basilic

*Tomato, mozzarella fior di latte, basil*

**VALTELLINA**

24,00 €

Tomate, mozzarella, bresaola, copeaux de Parmesan

*Tomato, mozzarella, bresaola, Parmesan cheese shavings*

**QUATTRO FORMAGGI**

22,00 €

Tomate, Ricotta, Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano Reggiano

*Tomato, Ricotta, Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano Reggiano*

# Dolci

## Sweets

<b>SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANA</b>	10,00 €
Assiette de fromages Italiens <i>Selection of cheeses</i>	
<b>TIRAMISU</b>	9,00 €
Biscuit Savoyard imbibé de café, mascarpone et jaune d'œuf <i>Savoyard biscuit soaked in coffee, Mascarpone and egg yolk</i>	
<b>TORTA AL LIMONE, MERINGA</b>	9,00 €
Tarte au citron meringuée <i>Lemon and meringue tart</i>	
<b>PANNA COTTA CON FRUTTA DI STAGIONE</b>	9,00 €
Panna cotta servie avec des fruits de saison <i>Panna cotta served with seasonal fruits</i>	
<b>TARTUFO AL CIOCCOLATO VALRHONA E CUORE DI GIANDUIA</b>	9,00 €
Tartufo au chocolat Valrhona, cœur Gianduja <i>Valrhona Chocolate Tartufo, heart of Gianduja</i>	
<b>COPPA DI GELATO</b>	9,00 €
Coupe de glaces <i>Ice cream selection</i>	

# Cocktails

<b>APEROL SPRITZ</b> Apérol, Prosecco, orange	16,00 €
<b>AMARETTO SOUR</b> Amaretto Disaronno, Jus de citron et d'orange frais, Blanc d'œuf.	16,00 €
<b>BELLINI</b> Purée de Pêches, Prosecco	16,00 €
<b>NEGRONI</b> Tanqueray gin, Vermouth rouge, Campari.	16,00 €
<b>AMERICANO</b> Campari, Vermouth rouge, Eau gazeuse.	16,00 €

# Balade dans les vignes

## Walk in the vineyards

### BOLLICINE

LES PÉTILLANTS - *Sparkling wines*

12 CL      75 CL

### FRANCIACORTA BRUT

Tenuta Montenisa Antinori - *Brescia*

17,00 €      95,00 €

### PROSECCO

Rosé

Superiore-La Marca Conegliano Valdobbiadene - *Vénétie*

45,00 €

**Brut**

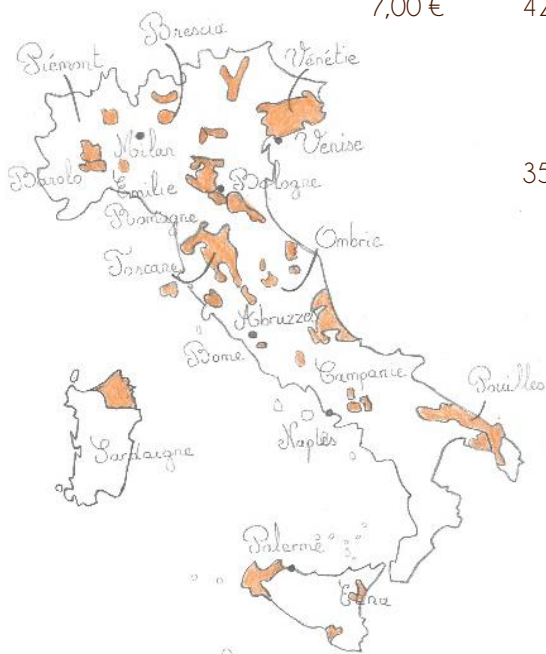
Asolo Presa n\*3

7,00 €      42,00 €

### NERO DI LAMBRUSCO

Otello - *Emilie Romagne*

35,00 €





<b>VINI BIANCI</b>	<b>12 CL</b>	<b>75 CL</b>
<b>VINS BLANCS – <i>White wines</i></b>		
La Segreta Bianco – Planeta – 2019 - <i>Scicile</i>	7,00 €	42,00 €
Trebbiano – Bro Forli – Noelia Ricci – 2019 - <i>Emilie Romagne</i>	8,00 €	48,00 €
Soave – Corte Paradiso – Marco Mosconi 2018 - <i>Vénétié</i>		58,00 €
Ansonica – Brissia Ansonica – Fattoria Magliano –2019 - <i>Toscane</i>		60,00 €
Chardonnay – Bramito Della Sala – Antinori – 2019 - <i>Umbria</i>		85,00 €
Chardonnay – Planeta – 2018 - <i>Sicile</i>		105,00 €
Cervaro Della Sala – Antinori – 2015 - <i>Ombrie</i>		135,00 €
Rosj Bass – Domaine Gaja – 2012 - <i>Piémont</i>		220,00 €

## **VINI ROSATI**

### **VIN ROSE – *Rosé wine***

Sélection du Sommelier	7,00 €	42,00 €
------------------------	--------	---------

<b>VINI ROSSI</b>	<b>12 CL</b>	<b>75 CL</b>
<b>VINS ROUGES – <i>Red wines</i></b>		
Nerello Mascalese – Caruso Minini – 2018 - <i>Sicile</i>		45,00 €
Il Nero Di Casanova - La Spinetta – 2016 - <i>Toscane</i>	8,00 €	48,00 €
Barbaresco – Albino Rocca – 2016 - <i>Piémont</i>		50,00 €
Chianti Classico – Tenuta di Carleone – 2017 - <i>Toscane</i>	9,00 €	54,00 €
Scire Bolgheri Rosso – Ceralti – 2018 - <i>Toscane</i>	10,00 €	60,00 €
Valpolicella – Marco Mosconi – 2017 - <i>Vénétie</i>		70,00 €
Chianti Classico - Isole e Olena – 2018 - <i>Toscane</i>		75,00 €
Barbera d'Alba – Giulia Negri – 2017 - <i>Piémont</i>		80,00 €
Il Sangiovese - Noelia Ricci – 2018 - <i>Emilie Romagne</i>		85,00 €
Amarone Della Valpolicello Classico – Zenato – 2016 - <i>Vénétie</i>		108,00 €
Promis Ca Marcanda – Angelo Gaja 2017 - <i>Toscane</i>		110,00 €
Barolo Cavalletto- Bricco Boschis – 2010 - <i>Piémont</i>		190,00 €
Barolo Azelia – Magheria – 2012 - <i>Piémont</i>		260,00 €
Tignanello – Antinori – 2015 - <i>Toscane</i>		220,00 €
Tenuta Dell'Ornellaia – 2011 - <i>Toscane</i>		600,00 €
<b>DEMI VINS ROUGES – <i>Red Half bottles</i></b>		<b>37 CL</b>
Chianti Classico – Santa Cristina – 2018		27,00 €

## VINI DESSERT

VINS DE DESSERT – *Sweet white wine*

75 cl

Italie – Moscato d'Asti – Tenuta Del Fant – 2018 – *Piémont*

38,00 €

## DIGESTIVI

DIGESTIFS – *Digestive*

4 cl

## LIMONCELLO

Di Sorrento – Strega

6,00 €

## AMARETTO

Disaronno

12,00 €

## GRAPPA

Classica del Castello

9,00 €

Grappa di Tignanello – Antinori

16,00 €

# Boissons chaudes

## Hot drinks

Espresso	4,00 €
Ristretto	4,00 €
Café	5,00 €
Double espresso	7,00 €
Espresso Macchiato	7,00 €
Cappuccino	7,00 €
Café latte	7,00 €
Moka	7,00 €

**THÉS DE PASCAL HAMOUR** 7,00 €

**Vert:** Sencha Yamata du Japon, Jasmin de Chine, 4 Fruits rouges, Darjeeling, Darjeeling menthe

**Noir:** Royal Ceylan, Earl Grey, Breakfast, Darjeeling Imperial, Lapsang Souchon

**INFUSIONS DE PASCAL HAMOUR** 7,00 €

**Infusion:** Verveine, Verveine menthe, Tilleul officinal, Camomille Roiboss

Prix nets, service compris. Les règlements par chèque ne sont pas acceptés. Une liste des produits provocants des allergies ou des intolérances alimentaires est disponible sur demande. Nous vous remercions de nous en informer.

*All prices are inclusive of VAT at the prevailing rate. A list of products causing allergies or food intolerance is at your disposal on request. Please let us know.*