

CARTE PISCINE POOL RESTAURANT

Aperitivo

Friture de calamars, citron vert <i>Deep fried calamari, lime</i>	26€
Piadine à la truffe, artichaut et jambon blanc <i>Black truffle and ham piadine</i>	32€
Tartelette à l'avocat et crémeux philadelphia <i>Avocado tart and cream cheese</i>	27€

Entrées / Starters

Tartare de saumon à l'avocat <i>Salmon tartar and avocado</i>	36€
Carpaccio d'espadon, tomates vertes et agrumes <i>Swordfish carpaccio, green tomato and citrus</i>	31€
Ceviche de Gambero Rosso, sauce ponzu et jalapenos <i>Gambero prawns ceviche, ponzu sauce and jalapenos</i>	34€
Salade romaine, tomates San Marzano et stracciatella <i>Roman lettuce, San Marzano tomato, stracciatella cheese</i>	32€
Carpaccio de Bœuf, parmesan et câpres <i>Beef carpaccio, parmesan cheese and capers</i>	37€
Salade Caesar au Caviar de la Maison Nordique <i>Caviar Caesar salad</i>	59€

Les Risottos et Pâtes

Risotto à la milanaise, sot ly laisse de volaille <i>Saffron risotto, chicken oyster</i>	42€
Mini Rigatoni au chorizo, tomates, olives et cébettes <i>Rigatoni pasta, tomatoes, spring onion and chorizo</i>	39€
Coquillettes jambon truffe <i>Black truffle and ham elbow pasta</i>	47€
Spaghetti au homard <i>Lobster Spaghetti</i>	59€

CARTE PISCINE POOL RESTAURANT

Les Poissons / Fishes

Calamaretti poelés à la provencale <i>Pan fried calamari provençal style</i>	39€
Poulpe grillé, caviar d'aubergine fumé <i>Grilled Octopus, smoked eggplant cream</i>	46€
Filet de poisson du jour, lard de Colonata et courgettes <i>Catch of the day filet, italian bacon and zucchini</i>	41€

Les Viandes / Meats

Entrecote de bœuf grillée, légumes de saison <i>Grilled Beef rib eye and seasonal vegetables</i>	55€
Vitello tonato, carpaccio de veau et sa sauce tonato <i>Veal carpaccio and tuna sauce</i>	39€

Garnitures supplémentaires / Side Dishes

Purée Nature / <i>Mashed potatoes</i>	10€
Purée à la truffe / <i>Black truffle mashed potatoes</i>	19€
Légumes grillés / <i>Grilled vegetables</i>	17€
Riz japonais / <i>Japanese rice</i>	15€

Les Desserts

Fraise au basilic, crémeux vanille et sorbet fraise <i>Fresh strawberries, basil, vanilla cream and strawberry sorbet</i>	18€
Notre Tiramisu <i>Our tiramisu</i>	18€
Cerise griottes, glace pistache et éclat de nougatine <i>Cherry, pistacchio ice cream and nougatine</i>	18€