

CASSETTA

DA MANGIARE

PLATS

VEAU - 33
Scalopines al limone
Veal "scalopine al limone"

JARRET DE VEAU - 33
Confit aux agrumes & polenta crémeuse
Veal jaret with citrus fruits & creamy polenta

DAURADE - 33
Fregula Sarda, courgette & sauce vierge
Sea bream, fregula sarda, zucchini, "sauce vierge"

PARMIGIANA - 25
Sauce tomate, aubergine, basilic, burratina & parmesan
Tomato sauce, eggplant, basil, burratina & parmesan

LINGUINE - 25
Sauce tomate, basilic & parmesan
Linguine, tomato sauce, basil & parmesan

COQUILLETTE DE L'ENFANT GATÉ- 26 (SUPP TRUFFE 15€)
Pipe Rigate, jambon & truffes
Pipe Rigate, ham & truffles

DESSERTS

CITRON - 16
En textures
Lemon entremet

CAFE - 16
Tiramisu
Coffee tiramisu

CHOCOLAT - 16
En mi-cuit, mousse de lait
Soft-baked chocolate, milk mousse

CREMA DI RICOTTA - 16
Compotée de poires au vin rouge
Ricotta, pear compote with red wine

ENTRÉES

ZUCCA - 18
Velouté de potimarron & châtaignes
Cream of pumpkin soup with chestnuts

STRACCIATELLA - 18
Jambon de Parme & noisettes
Parma ham & hazelnuts

SALADE D'ARTICHAUTS PARMESAN - 18
Artichokes parmesan salad

CARPACCIO

VEAU - 18
Pesto & parmesan
Veal carpaccio

BAR SAUVAGE - 20
Agrumes
Wild seabass & citrus

ST JACQUES - 20
Citron caviar
Scallops carpaccio



Pour la tranquillité de notre voisinage et des résidents de l'hôtel le jardin Casetta reste ouvert jusqu'à 22h