



VERSION MAQUIS  
HOTELS & SPA

## Carte Diner

Nous vous invitons à découvrir l'authenticité de la cuisine italienne. Nous avons à cœur de vous proposer ce que nous aimons tant : des recettes traditionnelles et des plats généreux à partager. Nous avons déniché le meilleur et l'excellence des produits italiens rien que pour vous.

### Antipasti

Burratina 125gr, légumes de printemps, fraises, granola et pesto pistache  
28 €

Arrancini au safran, tartare de pêche du jour aux agrumes  
32 €

Crudo de poisson de pêche locale, avocat, pomelos et radis  
30 €

Vitello tonato, crouton, câpres à queues, et pecorino  
26 €

Œuf parfait, petit pois, tomate confite, basilic, focaccia et straciatella  
24 €

### Primi

Linguine aux palourdes, gremolata et poutargue  
36 €

Tortelli ricotta et épinard, citron, beurre et sauge  
28 €

Raviole de bœuf braisé, jus de braisage et oignons caramélisés  
29 €

Spaghetti, tartare de gambero rosso au basilic, citron et pistache  
45 €

Risotto printanier, légumes de saison, fruits et straciatella fumée  
36 €

\*Les prix s'entendent TTC / \*All prices include VAT

L'origine des viandes et la carte des allergènes sont disponibles sur demande.

Information on the origin of the meats and details of allergens is available.



## Secondi

Tagliata de bœuf, jus au balsamique, roquette et parmesan  
32 €

Poisson grillé (selon arrivage), tomates confite, palourdes, basilic et olives taggiasche  
38 €

Notre belle Côte de veau à la milanaise, jus de veau à la sauge et condiment d'oignons  
rouge  
48 €

Pêche du jour confite à l'huile d'olives, sauce cacciucco, romaine braisée  
42 €

### Contorni

Salade de roquette et parmesan 10€  
Gnocchi à l'huile de truffe 12 €  
Purée de pommes de terre 12 €  
Légumes de printemps beurre citron et  
sauge 12 €

\*Les prix s'entendent TTC / \*All prices include VAT

L'origine des viandes et la carte des allergènes sont disponibles sur demande.  
Information on the origin of the meats and details of allergens is available.



## Dolci

Tiramisu, biscuit Savoïardi maison, café 100 % Arabica et mousse mascarpone  
20 €

Fraises, rossini, maritozzo, fior di latte et sorbet fraise  
18 €

Crèmeux aux citrons d'Amalfi, sorbet citron, meringue et Limoncello  
20 €

Grande Profiterole au chocolat à partager min 2 pax  
36 €

Assortiment de sorbets maison  
16 €