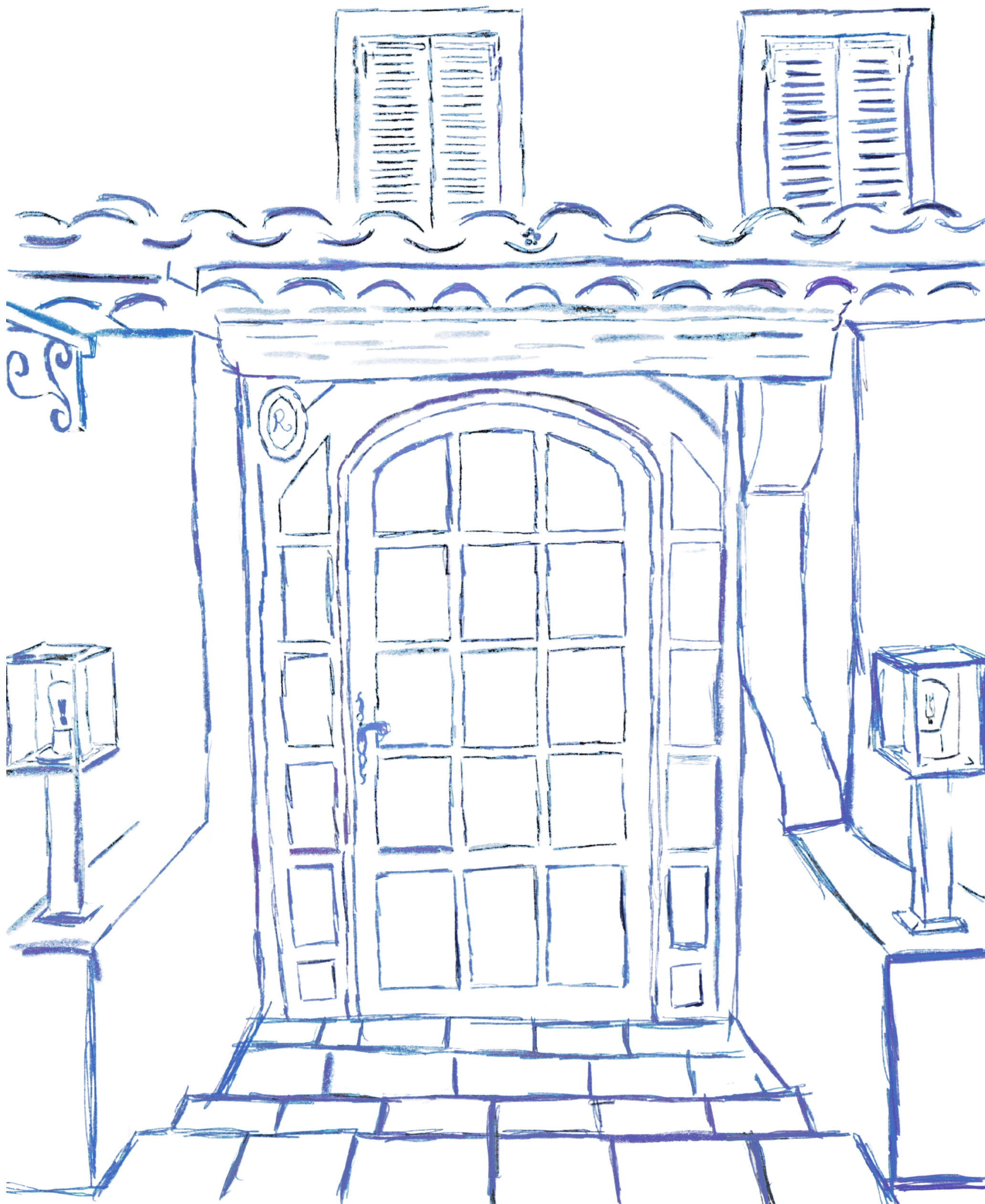


Casa Rocca

Saint Tropez





Frutti di Mare

Altopiani della Casa Rocco / Plateaux de la Casa Rocco

Piccolo 55

Assortimento di 3 ostriche, 2 scampi, 3 gamberi, bulot
Assortiment de 3 huîtres, 2 langoustines, 3 crevettes, bulots
Selection of 3 oysters, 2 langoustines, 3 prawns, whelks

Grande 139

Assortimento di 1 granchio, 6 ostriche,
4 scampi, 8 gamberi, bulot
Assortiment de 1 tourteau, 6 huîtres, 4 langoustines, 8 crevettes, bulots
Assortment of 1 crab, 6 oysters, 4 langoustines, 8 prawns, whelks

Ostriche / Huîtres

Ostriche Fine de Claire 03 <i>Huîtres Fine de Claire 03</i> <i>Fine de Claire oysters no. 3</i>	x6 / 26 x12 / 52	Ostriche Gillardeau 03 <i>Huîtres Gillardeau 03</i> <i>Gillardeau oysters no. 3</i>	x6 / 36 x12 / 72
---	---------------------	---	---------------------

Selezione di Caviale / Sélection de Caviar

Caviale Casparian <i>Caviar Casparian</i>	30g 50g 100g / MP
--	-------------------

Antipasti

Focaccia di Recco alla Fontina (extra tartufo MP) <i>Focaccia di Recco à la Fontina (truffe MP)</i> <i>Recco-style focaccia with Fontina cheese (add truffle MP)</i>	22
Lattuga italiana Castel Franco, pomodorini Datterino, parmigiano, finocchio <i>Laitue italienne Castel Franco, tomates Datterino, parmesan, fenouil</i> <i>Italian Castel Franco lettuce, Datterino tomatoes, parmesan, fennel</i>	23
Vongole saltate, persillade al pomodoro e peperoncino d'Espelette <i>Palourdes sautées, persillade tomate, piment d'Espelette</i> <i>Sautéed clams with tomato parsley butter and Espelette pepper</i>	27
Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodori Datterino di Sicilia <i>Mozzarella di Bufala Campana DOP, tomates Datterino de Sicile</i> <i>Buffalo Mozzarella DOP, Sicilian Datterino tomatoes</i>	24
Carpaccio di carciofi e pecorino Sardo, olio alle erbe <i>Carpaccio d'artichauts et pecorino Sardo, huile d'herbes</i> <i>Artichoke carpaccio with Sardinian pecorino, herb oil</i>	25
Carpaccio di branzino, pompelmo rosa, basilico <i>Carpaccio de loup, pamplemousse rose, basilic</i> <i>Seabass carpaccio with pink grapefruit, basil</i>	26
Carpaccio di manzo marinato alle spezie e parmigiano <i>Carpaccio de bœuf mariné aux épices et parmesan</i> <i>Spiced marinated beef carpaccio with parmesan</i>	25

Pasta

Paccheri con branzino, olive, limone, capperi di Pantelleria <i>Paccheri au loup de mer, olives, citron, câpres de Pantelleria</i> <i>Paccheri with seabass, olives, lemon, Pantelleria capers</i>	36
Linguine con vongole, bottarga <i>Linguine aux palourdes, pontargne</i> <i>Linguine with clams, bottarga</i>	35
Mafaldine delle Mamma Rocco, polpette di melanzane, ricotta <i>Mafaldine delle Mamma Rocco, boulettes de viandes, ricotta</i> <i>Mamma Rocco Mafaldine with homemade meatballs, ricotta</i>	32

Pesce

Tonno scottato, salsa vergine all'olio d'oliva, peperoni confit, capperi di Pantelleria <i>Thon mi-cuit, sauce vierge à l'huile d'olive, poivrons confits câpres de Pantelleria</i> <i>Seared tuna, virgin olive oil sauce, confit peppers and Pantelleria capers</i>	39
Filetto di branzino alla griglia con limone confit e verdure del sole <i>Filet de loup grillé aux citrons confits et légumes du soleil</i> <i>Grilled seabass fillet with confit lemon and sun vegetables</i>	41
Polpo alla Puttanesca con capperi, olive e pomodori confit <i>Poulpe alla Puttanesca avec câpres, olives et tomates confites</i> <i>Octopus alla Puttanesca with capers, olives and confit tomatoes</i>	36

Carne

Ossobuco alla napoletana con risotto allo zafferano <i>Osso buco à la napolitaine, risotto au safran</i> <i>Neapolitan-style osso buco with saffron risotto</i>	39
Costoletta di vitello alla milanese con polenta cremosa <i>Côte de veau à la milanaise, polenta crémeuse</i> <i>Milanese-style veal chop with creamy polenta</i>	49
Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano <i>Tagliata de bœuf, roquette, tomates cerises et copeaux de parmesan</i> <i>Sliced beef with arugula, cherry tomatoes and parmesan shavings</i>	41

Contorni

Verdure del sole – Polenta cremosa – Patate alla maggiorana – Insalata verde - Purè di patate <i>Légumes du soleil – Polenta crémeuse – Pommes de terre à la marjolaine –</i> <i>Salade verte - Purée de pommes de terre</i>	9
<i>Sun vegetables – Creamy polenta – Marjoram potatoes –</i> <i>Green salad – Mashed potatoes</i>	