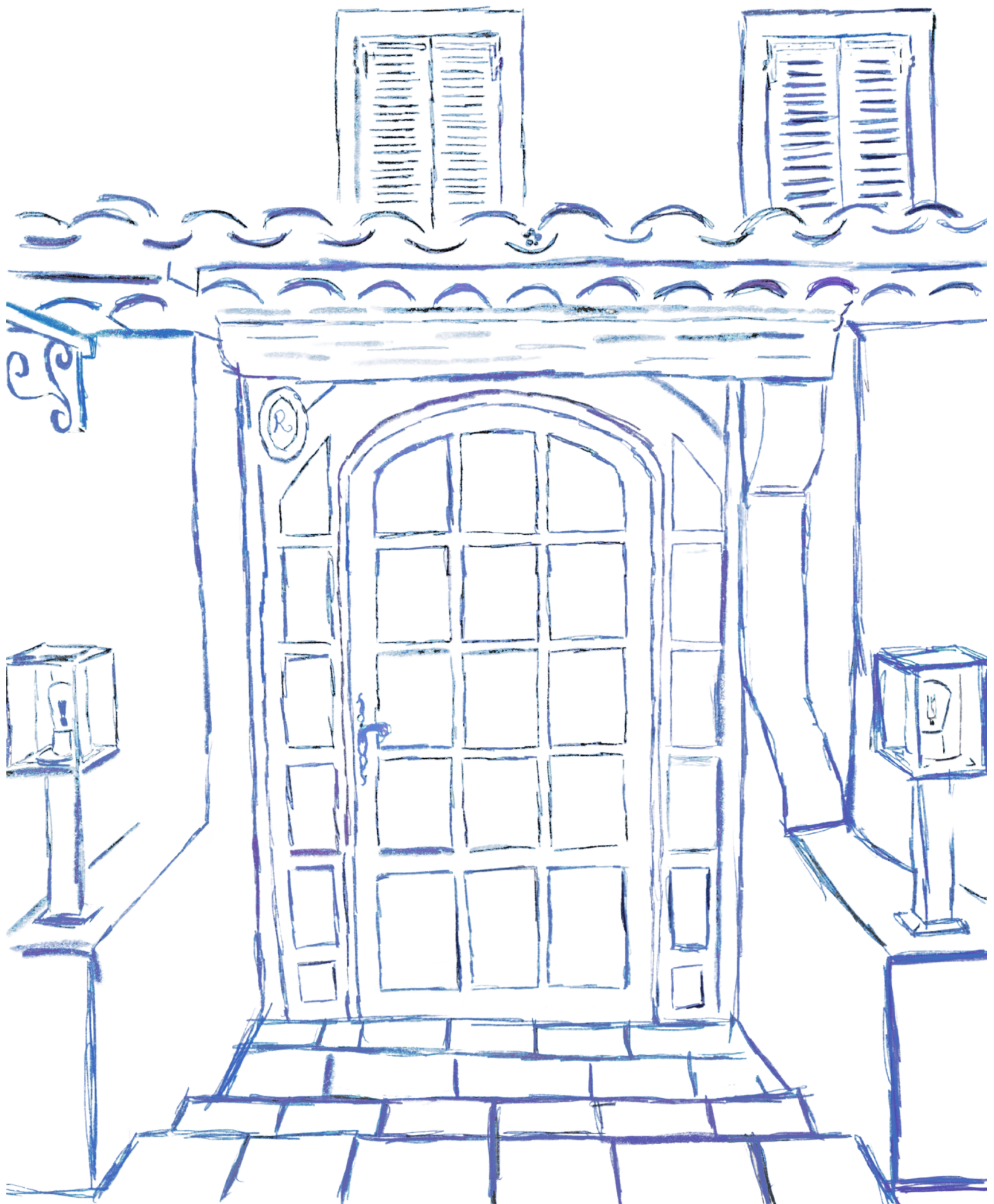


Casa Rocca

Saint Tropez





Frutti di Mare / Fruits de Mer

Altopiani della Casa Rocco / Plateaux de la Casa Rocco

Piccolo / Petit Plateau 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 / Grand Plateau 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
Huîtres Fine de Claire 03
Fine de Claire oysters no. 3

x6 / 26
x12 / 52

Ostriche Gillardeau 03
Huîtres Gillardeau 03
Gillardeau oysters no. 3

x6 / 36
x12 / 72

Selezione di Caviale / Sélection de Caviar

Caviale Casparian
Caviar Casparian

50g / 180€ 125g / 450€

Antipasti

Focaccia di Recco alla Fontina (Extra tartufo 9)
Focaccia di Recco à la Fontina (Extra truffe 9) 22
Recco-style focaccia with Fontina cheese (Add truffle 9)

Lattuga italiana Castel Franco, pomodorini Datterino
parmigiano finocchio 23
Laitue italienne Castel Franco, tomates Datterino, parmesan, fenouil
Italian Castel Franco lettuce, Datterino tomatoes, parmesan, fennel

Vongole saltate, persillade al pomodoro peperoncino d'Espelette 27
Palourdes sautées, persillade tomate, piment d'Espelette
Sautéed clams with tomato parsley butter and Espelette pepper

Mozzarella di Bufala Campana DOP pomodori Datterino di Sicilia 24
Mozzarella di Bufala Campana DOP, tomates Datterino de Sicile
Buffalo Mozzarella DOP, Sicilian Datterino tomatoes

Carpaccio di carciofi e pecorino Sardo, olio alle erbe 25
Carpaccio d'artichauts et pecorino Sardo, huile d'herbes
Artichoke carpaccio with Sardinian pecorino, herb oil

Carpaccio di branzino, pompelmo rosa, basilico 28
Carpaccio de loup, pamplemousse rose, basilic
Seabass carpaccio with pink grapefruit, basil

Carpaccio di manzo marinato alle spezie e parmigiano 25
Carpaccio de bœuf mariné aux épices et parmesan
Spiced marinated beef carpaccio with parmesan

Pasta

Paccheri con branzino, olive, limone, capperi di Pantelleria 36
Paccheri au loup de mer, olives, citron, câpres de Pantelleria
Paccheri with seabass, olives, lemon, Pantelleria capers

Linguine con vongole, bottarga 37
Linguine aux palourdes, pontargue
Linguine with clams, bottarga

Mafaldine delle Mamma Rocco, polpette di carne, ricotta 33
Mafaldine delle Mamma Rocco, boulettes de viandes, ricotta
Mamma Rocco Mafaldine with homemade meatballs, ricotta

Pesce

Tonno scottato, salsa vergine all'olio d'oliva, peperoni confit,
capperi di Pantelleria 39
Thon mi-cuit, sauce vierge à l'huile d'olive, poivrons confits, câpres de Pantelleria
Seared tuna, virgin olive oil sauce, confit peppers, Pantelleria capers

Filetto di branzino alla griglia con limone confit e verdure del sole 41
Filet de loup grillé aux citrons confits et légumes du soleil
Grilled seabass fillet with confit lemon and sun vegetables

Polpo alla Puttanesca con capperi, olive e pomodori confit 36
Poulpe alla Puttanesca avec câpres, olives et tomates confites
Octopus alla Puttanesca with capers, olives and confit tomatoes

Carne

Ossobuco alla napoletana con risotto allo zafferano 39
Ossobuco à la napolitaine, risotto au safran
Neapolitan-style ossobuco with saffron risotto

Costoletta di vitello alla milanese con polenta cremosa 49
Côte de veau à la milanaise, polenta crémeuse
Milanese-style veal chop with creamy polenta

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano 42
Tagliata de bœuf, roquette, tomates cerises et copeaux de parmesan
Sliced beef with arugula, cherry tomatoes and parmesan shavings

Contorni

9

Verdure del sole – *Légumes du soleil* - Sun vegetables
Polenta cremosa – *Polenta crémeuse* - Creamy polenta
Patate alla maggiorana – *Pommes de terre à la marjolaine* -
Marjoram potatoes
Insalata verde - *Salade verte* - Green salad

Extra tartufo
Extra truffe
Add truffle

9