

Casa Rocca

Saint Tropez





Antipasti

Focaccia di Recco alla Fontina (Extra tartufo 9) <i>Focaccia di Recco à la Fontina (Extra truffe 9)</i> Recco-style focaccia with Fontina cheese (Add truffle 9)	24	Carpaccio di carciofi e pecorino Sardo, olio alle erbe <i>Carpaccio d'artichauts et pecorino Sardo, huile d'herbes</i> Artichoke carpaccio with Sardinian pecorino, herb oil	26
Lattuga italiana, pomodorini Datterino parmigiano <i>Laitue italienne, tomates Datterino, parmesan</i> Italian lettuce, Datterino tomatoes, parmesan	22	Carpaccio di branzino, pompelmo rosa, basilico <i>Carpaccio de loup, pamplemousse rose, basilic</i> Seabass carpaccio with pink grapefruit, basil	28
Vongole saltate, persillade al pomodoro peperoncino d'Espelette <i>Palourdes sautées, persillade tomate, piment d'Espelette</i> Sautéed clams with tomato parsley butter and Espelette pepper	28	Tartare di manzo all'italiana Pesto al basilico, parmigiano & focaccia all'olio d'oliva <i>Tartare de boeuf à l'italienne Pesto de basilic, parmesan & focaccia à l'huile d'olive</i> Italian-style beef tartare Basil pesto, parmesan and focaccia with olive oil	28
Mozzarella di Bufala Campana DOP pomodori Datterino di Sicilia <i>Mozzarella di Bufala Campana DOP, tomates Datterino de Sicile</i> Buffalo Mozzarella DOP, Sicilian Datterino tomatoes	24		

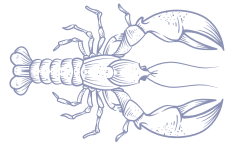
Fruiti di Mare / Fruits de Mer

Altopiani della Casa Rocco / Plateaux de la Casa Rocco

Piccolo / Petit Plateau 72

Assortimento di 4 ostriche, ½ granciporro,
2 scampi, 3 gamberi, bulot

Assortiment de 4 huîtres, ½ tourteau, 2 langoustines, 3 crevettes, bulots
Selection of 4 oysters, ½ crab, 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€

Pesce

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

39

Filetto di branzino alla griglia con limone confit
Filet de loup grillé aux citrons confits
Grilled seabass fillet with confit lemon

41

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

37

Pasta

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

37

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

38

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

36

Carne

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

42

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

49

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

44

Contorni

9

Verdure estive - 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