



ANTIPASTI

ASSIETTE PAR PERSONNE 14

Ricotta maison, sardines fumées par nos soins

Echine de porc à l'ancienne

Aubergines Escabeche aux herbes du jardin et piment oiseau

Poivrons du potager grillés et Oignons marinés aux câpres et origan

Quatuor d'Olives, sélectionnées par notre chef

SALADE D'ETE 12

Tomates du potager, Oignons rouges et ail frais

SALADE DU JARDIN 10

Salade Verte, Vinaigrette aux grains de moutarde, copeaux de parmesan

PIZZA

MARGHERITA 18

Sauce tomate San Marzano, Mozzarella de Napoli, Feuilles de basilic

PROVENCE 24

Sauce tomate San Marzano, Aubergines et poivrons fumés, fleurs de courgette, Fromage de chèvre et Mozzarella de Napoli

FUGAZETTA 22

Comté 24 mois, Raclette, Mozzarella de Napoli, Oignons paille, Olives Kalamata, Origan

PARMA 26

Pommes de terre Mona Lisa, Champignons Shitake, Mozzarella de Napoli, Comté de 24 mois, Jambon cru de Parma

Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris



CHÂTEAU LA COSTE



PÂTES

TAGLIATELLE 24

*Pesto d'amandes grillées,
Petites tomates confites*

RIGATONI 24

*Petits pois, pancetta maison,
Menthe du potager citron frais*

RAVIOLI 28

*Quatre Fromages, beurre à la sauge du
jardin, Champignons shitake*

GNOCCHI 24

*Sauce tomate San Marzano, petites tomates
confites, Épinards, ail du potager*

DESSERT

GATEAU POLENTA 12

Avec sa mascarpone

TARTE AU CITRON MERINGUEE 12

SORBETS ET GLACES MAISON 10

*Nectarine
Pomelo Campari
Chocolat*

AFFOGATO 12

*Glace vanille et liqueur de café avec un
espresso*

CAFE

ESPRESSO 2.5

ESPRESSO DOUBLE 5

RISTRETTO 2.5

LATTE 4.5

CAPUCCINO 5

Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris



CHÂTEAU LA COSTE