

VANINA AT CHÂTEAU LA COSTE

ANTIPASTI

Vanina's hors d'oeuvres

Grilled
aubergine caviar,
home cured ham,
creamy sheep cheese,
marinated peppers,
anchovies
and ricotta,
mixed olives 17

Plate of Parma ham

Aged twenty-four
months 18

Pizzetta

Focaccia «à la minute»,
served warm,
mixed olives
butter with
blue cheese 12

Mixed salad

Green salad leaves,
cherry tomatoes
with whole grain
mustard vinaigrette 12

STARTERS

Aubergine Parmesane

Parmesan, mozzarella
di bufala, San Marzano
tomato sauce 18

Brocoletti salad

Soft-boiled egg,
kale, pecorino,
pangrattato 16

Mushroom Casserole

Mushrooms and
Brie de Meaux baked
in wood-fired oven 22

PASTA

Risotto of the moment

Our chef's suggestion

Malfatti

Gnocchi with spinach,
home-made ricotta,
shitake mushrooms,
cream sauce 29

Gemelli

San Marzano tomato sauce 22
and polpette with spices 30

Spaghetti

Prawns, garlic, pesto and
San Marzano tomato sauce, pecorino
with lemon butter and parsley 32

PIZZA

Margherita

San Marzano tomato sauce,
mozzarella di bufala,
cherry tomatoes
and basil leaves 20

Mushroom

Thin potatoes slices,
mozzarella di bufala, shitake
mushrooms, comté cheese
aged 24-months 26

Pear

Mozzarella di bufala, roquefort
cheese, pear, Parma ham and
radicchio 26

Ham

San Marzano tomato sauce,
mozzarella di bufala,
home-cooked ham,
marinated peppers, rocket,
basil leaves 26

SPECIALTY

Milanese

Breaded fillet of beef, San Marzano tomato sauce,
mozzarella di bufala, heritage tomatoes, parmesan.
Mache salad, avocado and roasted sesame 58

DESSERTS

Affogato

Vanilla ice cream
with an espresso 12

Traditional tiramisu 12

Crumble of the moment 20

Home made sorbets and ice cream

Chocolate sorbet 12
Hazelnut and chocolate ice cream 12
Vanilla ice cream 10

Cake of almond and zest of orange

homemade mascarpone 12

VANINA AT CHÂTEAU LA COSTE

LES VINS LA COSTE

ROSÉ	15cl	50cl	75cl
La Bulle Extra Brut Vin de France	12		70
Château Rosé Bio 2023 AOC Coteaux d'Aix-en-Provence	10	30	45
Grand Vin Rosé Bio 2023 AOC Coteaux d'Aix-en-Provence	15		75
BLANC	15cl	50cl	75cl
Les Pentes Douces Blanc Bio 2023 AOC Coteaux d'Aix-en-Provence	12	42	55
Grand Vin Blanc Bio 2023 IGP Méditerranée	16		80
ROUGE	15cl	50cl	75cl
Les Pentes Douces Rouge Bio 2020 AOC Coteaux d'Aix-en-Provence	12	42	55
Grand Vin Rouge Bio 2020 AOC Coteaux d'Aix-en-Provence	16		80
Grande Cuvée Rouge Bio 2012 AOC Coteaux d'Aix-en-Provence			180

LES VINS LA COSTE ARGENTINS

LA COSTE DE LOS ANDES

	15cl	75cl
Andillian Blanc Bio 2023 Chardonnay	12	55
Andillian Blanc Bio 2022 Sauvignon Blanc	12	55
Andillian Rouge Bio 2021 Malbec Chacayes	13	60
Andillian Rouge Bio 2021 Unique Blend	13	60
Andillian Rouge Bio 2022 Cabernet Franc	11	50
Los Andes Malbec Bio 2018		130
Maximas Bio 2019		260

LES VINS SANS ALCOOL LA COSTE

NOOH BY LA COSTE

	15cl	75cl
Nooh rosé Vin rosé sans alcool	8	36
Nooh effervescent Rosé Vin rosé effervescent sans alcool	12	55
Nooh effervescent Blanc Vin blanc effervescent sans alcool	12	55

VANINA AT CHÂTEAU LA COSTE

ITALIAN WINE

BLANC

75cl

Beyond The Clouds 2020 Elena Walch - Alto Adige 140

Sangue d'Oro - 2021 - 50cl Passito di Pantelleria - Sicile 220

ROUGE

75cl

Merlot Riserva Kastelaz 2017 Elena Walch - Alto Adige 120

Barolo Bio 2018 Ceretto - Piémont 130

Barolo Bricco Rocche Bio 2019 Ceretto - Piémont 500

Villa Antinori 2019 Marchese Antinori - Toscane 60

Chianti Classico 2021 San Fabiano Calcinaia - Toscane 70

Le Difese 2021 Tenuta San Guido - Toscane 90

Guidolberto 2021 Tenuta San Guido - Toscane 120

Tignanello 2020 Antinori - Tenuta Tignanello - Toscane 290

Solaia 2018 Antinori - Tenuta Tignanello - Toscane 600

Sassicaia 2020 Tenuta San Guido - Toscane 700

Torcicoda Salento 2020 Tormaresca - Pouilles 60

Vitese Syrah Bio 2022 Colomba Bianca - Sicile 40

VANINA AT CHÂTEAU LA COSTE

COCKTAILS

SUGGESTIONS

Cocktail du moment 16

LES CLASSIQUES

Gin Tonic

Gin d'Azur, Fentimans tonic 14

Négroni

Cinzano Rosso, Gin, Campari 14

Americano

Cinzano Rosso, Campari, eau gazeuse 12

Espresso Martini

Vodka, Kahlua, espresso 14

Amaretto Sour

Amaretto Disaronno, citron, blanc d'œuf 14

LES SPRITZ

Apérol Spritz

Apérol, La Bulle La Coste, Perrier 12

Spritz Blanc

Liqueur St-Germain, vin blanc La Coste, Perrier 12

Select Spritz

Select Aperitivo, La Bulle La Coste, Perrier 12

LIQUEURS

Ernest Gautriaud

Liqueur de menthe 8

Adriatico Amaretto

Liqueur d'amande 8
Cask finish Bourbon Barrel 14

Adriatico Amaretto Bianco

Liqueur d'amande 8

Fernet Branca

Liqueur italienne épicée 8

Nardini Aqua di Cedro

Liqueur d'agrumes 9

Nardini Grappa Bianca 8

Capovilla Grappa di Bassano 12
Nardini Grappa Riserva 7 ans 16

Vecchia Romagna Riserva 12

BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Cafés

Espresso, ristretto 3,5

Noisette 4

Double espresso, Latte 6

Cappuccino 6

Thés verts

Bancha, Gingembre citron 6,5

Thés noirs

Ceylan, Earl Grey,

Lapsang Souchong 6,5

Infusions

Camomille, Verveine,

Hibiscus, Rooibos, Menthe 8

SOFTS

Jus de fruits Maison

Benedetti bio 33cl

Abricot, pêche,

pomme, poire, tomate,

pomme-ramboise pétillant 8

Sodas 33cl Coca Cola, Coca Cola Zéro 5

Eau plate 75cl Thonon 8

Eaux pétillantes

33cl Perrier 5, 75cl Chateldon 8

Sirop

Grenadine, menthe, pêche,

fraise, orgeat, citron, PAC 3

BIÈRE

La Bulle de Provence 33cl

Bière blonde 5° bouteille 8

Bière american pale ale 6° bouteille 8

LES SANS ALCOOL

Spritz Nooh

Sirop d'orange amère,

Nooh effervescent, Perrier 12

Limonade du moment 8

Thé glacé du moment 8