

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI

SÉLECTION DE FROMAGES ITALIENS
ITALIAN CHEESE SELECTION

- Parmigiano stagionato con crema al balsamico* 31
Vieux parmesan, vinaigre balsamique et pain toasté
- Pecorino al tartufo* - Pecorino à la Truffe
- Gorgonzola*
- Camembert di bufala*

DOLCI FATTI IN CASA

DESSERT MAISON | HOMEMADE DESSERT

- L'Originale Tiramisù* 18
Authentique Tiramisù
Authentic Tiramisu

- Torta tatin con gelato alla vaniglia* 18
Tarte Tatin et sa glace vanille
Tarte tatin and vanilla ice cream

- Tortino caldo al cioccolato con gelato alla vaniglia* 18
Mœlleux au chocolat et sa glace vanille
Soft melted chocolate cake and vanilla ice cream

- Ananas caramellato con gelato al cocco* 18
Ananas caramélisé et sa glace coco
Caramelized pineapple and coconut ice cream

- Crème brûlée* 18

- Assortimento di gelati, tre gusti a scelta* 18
Assortiment 3 boules aux choix
Selection of 3 scoops of ice cream in various flavors

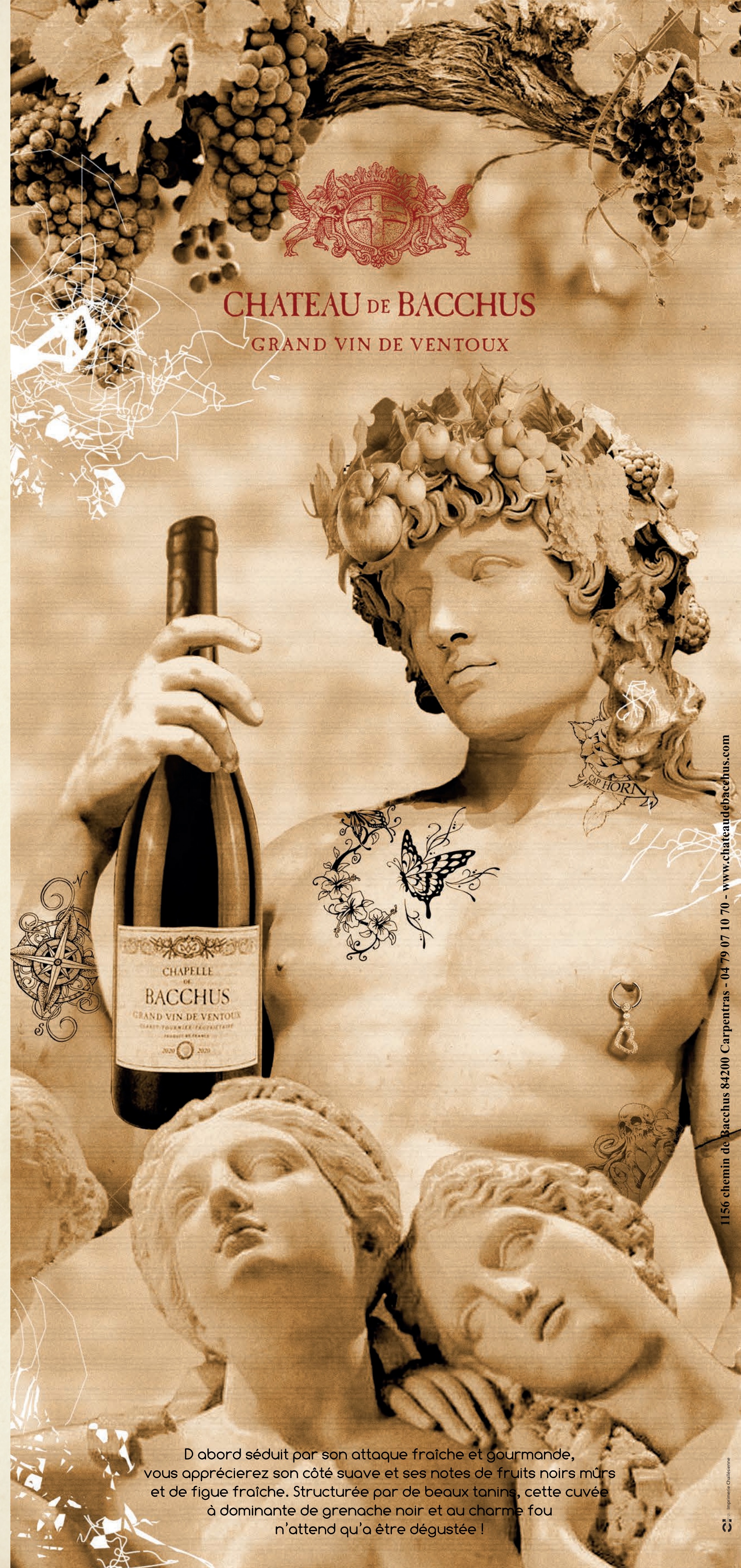
- Vaniglia* Vanille | Vanilla
Fragola Fraise | Strawberry
Cioccolato Chocolat | Chocolate
Limone Citron | Lemon
Mango Mangue | Mango
Cocco Coco | Coconut

- Torno subito : mezza luna di pizza con nutella* 21
Pizza au nutella
Nutella pizza

- Frutta fresca* 28
Assiette de fruits frais
Fresh fruit platter

Tous nos plats peuvent contenir des substances allergènes,
renseignez vous auprès de notre maître d'hôtel.
All our dishes may contain allergenic substances, please ask our head waiter.

Prix net en euros, taxes et service compris
Net prices in euros, taxes and service included.



CHATEAU DE BACCHUS
GRAND VIN DE VENTOUX

San Marco
Cuisine Italienne et Pizogas

Chez Isabelle

D'abord séduit par son attaque fraîche et gourmande,
vous apprécierez son côté suave et ses notes de fruits noirs mûrs
et de figue fraîche. Structurée par de beaux tanins, cette cuvée
à dominante de grenache noir et au charme fou
n'attend qu'à être dégustée !

LES ENTRÉES

LES SOUPES MAISON DU SAN MARCO

<i>Vellutata di zucca fatta in casa</i>	34
Velouté de potimarron Maison Home-made pumpkin soup	
<i>Vellutata di zucca fatta in casa al tartufo</i>	39
Velouté de potimarron aux Truffes Home-made pumpkin soup with truffle	
<i>Zuppa di astice fatta in casa</i>	43
Soupe de homard Maison Home-made lobster soup	

ANTIPASTI

À PARTAGER | STARTERS TO SHARE

<i>Parmigiana di melanzane</i>	34
Aubergines à la parmigiana Parmigiana eggplants	
<i>Lumache XXL x 6</i>	34
Escargots de la Butte XXL x 6 XXL snails x 6	
<i>Padella di calamari grigliati al prezzemolo</i>	37
Poêlée de calamars grillés en persillade Pan fried calamari with parsley and garlic	
<i>Spaghetti al caviale "Casparian"</i>	75
Spaghetti au Caviar "Casparian" (30 grs) Spaghetti with Caviar "Casparian"	
<i>Carpaccio di orata al limone ed olio d'oliva</i>	38
Carpaccio de daurade au citron et huile d'olive vierge Sea bream carpaccio with lemon and olive oil	
<i>Carpaccio di Gambero Rosso</i>	37
Carpaccio de crevettes "Gambero Rosso" Shrimps carpaccio "Gambero Rosso"	
<i>Carpaccio di manzo con parmigiano e rucola</i>	33
Carpaccio de bœuf, parmesan et sa roquette Beef carpaccio with Parmesan cheese and arugula salad	
<i>Carpaccio di manzo al tartufo</i>	43
Carpaccio de bœuf aux Truffes Beef carpaccio with Truffle	
<i>Vitello tonnato</i>	36

LES SALADES DU SAN MARCO

<i>Insalata di carciofi viola e parmigiano</i>	36
Salade d'artichauts violets et parmesan Artichokes and parmesan salad	
<i>Burrata, pomodori e basilico fresco</i>	40
Burrata à la tomate et basilic frais Burrata with tomatoes and fresh basil	
<i>Burrata al tartufo e pomodori</i>	46
Burrata à la Truffe, tomates Truffle burrata, tomatoes	
<i>Cuore di lattuga al tartufo</i>	41
Cœur de laitue aux Truffes Lettuce heart with truffle	
<i>Insalata Italiana San Marco di Cesare</i>	35
Salade César du San Marco à l'Italienne Italian San Marco cesar salad	
<i>Cuore di lattuga con aragosta ed erbe fresche</i>	45
Dôme de cœur de laitue, homard et ses herbes folles Lettuce heart, lobster and its wild herbs	

PRIMI PIATTI

PÂTES | PASTA

<i>Linguine al pomodoro e basilico</i>	37
Linguine à la tomate et au basilic Linguine tomato and basil	
<i>Linguine alla bolognese</i>	39
Linguine à la bolognaise Bolognese linguine	
<i>Linguine aglio, olio e peperoncino</i>	36
Linguine à l'ail et piment frais Linguine with garlic and fresh chili	
<i>Penne all'arrabbiata</i>	36
Penne à l'arrabbiata Arrabbiata penne	
<i>Linguine ai frutti di mare</i>	43
Linguine aux fruits de mer Sea food linguine	
<i>Le tradizionali linguine alla carbonara</i>	39
Authentique linguine à la Carbonara Authentic Carbonara linguine	
<i>Le tradizionali linguine alla carbonara e tartufo</i>	48
Authentique linguine à la carbonara aux Truffes Authentic carbonara linguine with Truffle	
<i>Linguine all'astice e pomodorini</i>	61
Linguine au homard et tomates cerises Lobster and cherry tomatoes linguine	
<i>Gnocchi di patate alla sorrentina fatti in casa</i>	41
Gnocchis de pommes de terre Maison, sauce tomate, mozzarella Home-made gnocchi, tomato sauce, mozzarella	
<i>Lasagne fatte in casa di Cecilia</i>	42
Lasagne maison Home-made lasagna	
<i>Penne al tartufo flambe al cognac in forma di parmigiano</i>	78
Penne aux Truffes flambées au cognac dans la meule de Parmesan Truffle penne flambé with brandy inside the Parmesan wheel	
<i>Le tradizionali linguine alle vongole - per 2 persone min.</i>	85
Authentique linguine à la vongole - Pour 2 personnes min. Authentic vongole linguine for 2 people min	

PIZZE | PIZZAS

<i>Focaccia della casa al rosmarino</i>	25
Focaccia maison au romarin Home-made rosemary focaccia	
<i>San marco : Burrata, pomodorini e rucola</i>	38
Burrata, tomates cerises et roquette Burrata, cherry tomatoes and rocket	
<i>Tartufo : crema de tartufo, mozzarella, uovo e tartufo</i>	69
Crème de Truffe, mozzarella, œuf et copeaux de Truffes fraîches Truffle cream, mozzarella, egg and shaved truffle	
<i>Regina : pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, uovo</i>	39
Tomates, mozzarella, jambon, champignons, œuf Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms and egg	
<i>Margherita : pomodoro, mozzarella, basilico fresco</i>	36
Tomates, mozzarella, basilic frais Tomatoes, mozzarella and fresh basil	
<i>All'arrabbiata : pomodori canditi, peperoncino, olive, capperi</i>	33
Tomates confites, piment, olives, câpres Sun-dried tomatoes, pepper, olives, capers.	
<i>Quattro formaggi : mozzarella, gorgonzola, caprino, emmental</i>	37
Mozzarella, gorgonzola, chèvre, emmental Mozzarella, gorgonzola, goat cheese, emmental	
<i>Torno subito : mezza luna di pizza con nutella</i>	21
Pizza au nutella Nutella pizza	

SECONDI PIATTI

POISSONS | FISH

<i>Tagliata di tonno rosso con pomodorini e verdure</i>	48
Fines tranches de thon rouge, tomates cerises et légumes Thin slices of seared red tuna, cherry tomatoes and vegetables	
<i>Capesante saltate al tartufo con patate schiacciate</i>	49
St-Jacques snackées à la Truffe, mousseline de pommes de terre Grilled scallops with truffle and creamy mashed potatoes	

VIANDES | MEAT

<i>Cotoletta alla milanese con linguine al pomodoro</i>	48
Escalope Milanaise, linguine à la tomate Veal milanese, linguine with tomato.	
<i>Filetto di manzo in pandella con salsa di spugnole, patate fritte fatte in casa</i>	68
Filet de bœuf aux Morilles, frites maison Beef filet with morels mushrooms, home-made french fries	
<i>Scaloppina di vitello al limone con patate schiacciate</i>	46
Piccata de veau au citron, écrasé de pommes de terre Veal piccata with lemon, mashed potatoes	
<i>Il tipico osso buco</i>	44
<i>Marmitta di pollo arrosto con patate e salsa di cottura</i>	42
Cuisse de poulet fermier rôtie, en cocotte, jus de cuisson, frites maison Slow cooked free-range chicken thigh, cooking juice, home-made fries.	



GUARNIZIONE SUPPLEMENTARE 15

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE ADDITIONAL GARNISH

<i>Patate fritte fatte in casa</i>
Frites maison Home-made fries
<i>Insalata</i>
Salade Salad
<i>Pure di patate al tartufo</i>
Purée à la Truffe Mashed potatoes with truffle
<i>Verdure di stagione al forno</i>
Légumes de saison au four Baked seasonal vegetables
<i>Germogli di spinaci saltati in padella</i>
Pousses d'épinards frais poêlés Pan fried baby spinach leaves

Origine des viandes : France, Allemagne

Viandes d'exception
par la Maison Metzger
