

# Dolce

## V I T A

Bienvenue au Dolce Vita, restaurant aux saveurs Méditerranéennes où notre Chef Rudy Ballin vous propose une cuisine de saison aux tonalités du Sud.

### Entrées

Poulpe légèrement grillé, fenouils crus et braisés, suprêmes de citron frais Grilled octopus, braised and raw fennel, fresh lemon	26
Variation de tomates, crémeux de Mozzarella di bufala et roquette Young tomatoes variation, creamy buffalo mozzarella and rocket salad	26
Velouté de petit pois, ricotta de bufflonne et jeunes oignons cébette French peas velouté, buffalo ricotta cheese and young spring onions	24
Langoustines et oursins, chou-fleur en sommité à la graine de coriandre et oignons Langoustine and sea urchin, cauliflowers with coriander seed and onions	52
Chair de King crabe, estragon et citron vert King crab meat, tarragon and lime <b>Supp. Caviar Sturia : + 55</b>	48

### Pâtes et risotto

Risotto Carnaroli, petit pois croquants, parmesan et citron confit Carnaroli risotto, French peas, parmesan cheese and crystallized lemon	36
Strascinati alle vongole, palourdes, citron et céleri, persil frais et ail frit Strascinati pasta with clams, lemon and celery, fresh parsley and fried garlic	38
Calamarata de homard, estragon, câpres, citron et bisque corsée Calamarata pasta with lobster, tarragon, capers, lemon and well-seasoned bisque	48
Petits raviolis farcis de chèvre fumé, caponatina et pistou basilic Ravioli with smoked goat cheese, caponata with pistou	36

# Dolce

## V I T A

### Poissons et viandes

Lotte au lard de Colonnata, gnocchi de pommes de terre, courgettes et olives Taggiasche Monkfish and lard from Colonnata, gnocchi, zucchinis and Taggiasche olives	42
Le loup, variation autour du fenouil, bouillon romarin-citron Sea bass, fennels variation, rosemary-lemon stock	46
Poissons de la pêche du jour, linguine citron et légumes du moment Fish of the day, linguine pasta with lemon and seasonal vegetables	14 / 100g
Veau fermier au citron de Sicile, asperges sauvages et olives Free range veal, lemon from Sicily, wild asparagus and olives	42
Poitrine de cochon confite 72 heures, origan et jeunes carottes Preserved pork belly in low cooking (72 hours), oregano and young carrots	36
Pigeon fumé aux sarments de vigne, petits violets, jus au Chianti et raisins fermentés Smoked pigeon with vine shoots, artichokes, Chianti wine juice and fermented grape	42

### Nos desserts

Panna-cotta au lait d'amande, cerises au jus, mini baba au Limoncello Panna-cotta with almond milk, cherries and Limoncello baba	16
Craquelin à la noisette du Piémont, mousse grand cru 70%, sorbet orange pressée Cracker with hazelnuts, grand cru 70 % chocolate mousse and fresh orange juice in sorbet	16
Tartelette fraise Gariguetta, glace vanille à la gousse et vinaigre de Modène Strawberry tartlet, vanilla ice cream and balsamic vinegar from Modena	17
Tiramisu au café « Blue Mountain », glace café torréfié "Blue Mountain" coffee tiramisu, roasted coffee ice cream	14
Soufflé chaud au citron et fruits rouges en compotée, pour 2 Hot lemon soufflé and red fruits compote	32
Glaces et sorbets maison Home-made ice cream and sorbet	12