

L'ESCALE

RESTAURANT

- Entrées / Starters -

Burrata et Jambon cru, de Parme 18 €
Burrata with Parma ham

Oeuf poché sur fondue de fromage et truffe noire 21 €
Poached egg on cheese fondue and black truffle

Ceviche de daurade et gambas à la mangue 18 €
Ceviche of sea bream, shrimps and mango

Tartare de saumon 18 €
Tartare of salmon

- Salades / Salads -

Salade de quinoa : gambas, edamame, oignons caramélisés, tomates sèches, avocat, noix de pécan 19 €
Quinoa salad : shrimps, avocado, soya beans, walnuts, dried tomatoes

Salade végétarienne : laitue, tomates cerises, parmesan, chèvre, crumble et noisettes 19 €
Veggy salad : lettuce, cherry tomatoes, parmesan, goat cheese, crumble and hazelnuts

- Pâtes / Pasta -

Risotto aux langoustines, réduction d'orange 21 €
Risotto with scampi and orange sauce

Pasta mista au ragoût de poulpe 18 €
Mixed pasta with octopus ragout

Tagliolini sur trilogie de fromage 17 €
Tagliolini with 3 cheeses sauce

Spaghettone à l'ail, huile et poutargue 18 €
Spaghettone garlic, oil and bottarga

Spaghetti sauce tomate 17 €
Spaghetti tomato sauce

Penne arrabbiata 17 €
Penne arrabbiata

Linguine aux palourdes & palourdes 19 €
Linguine with clams

- Plats / Main Course -

Pavé de saumon grillé sur mayonnaise de poulpes et oignons confits 26 €
Grilled salmon on octopus mayonnaise

Poulpe braisé aux poireaux et gingembre 28 €
Braised octopus with leeks and ginger

Daurade au four et prosecco 28 €
Sea bream baked with prosecco

Médaillon de poulet farci aux asperges et mozzarella fumée 26 €
Medallions of chicken stuffed with asparagus and mozzarella

Filet de bœuf Angus sur crème de parmesan 38 €
Grilled beef fillet on parmesan cream

Jarret d'agneau de 7 heures 28 €
Lamb shank of 7 hours

Tomahawk de veau au beurre et romarin 32 €
Tomahawk of veal with butter and rosemary

- Pizzas / Pizzas -

Margherita : mozzarella, sauce tomate et basilic 14 €
Margherita : mozzarella, tomato sauce and basil

Crudo : mozzarella, sauce tomate, jambon cru de Parme, parmesan et roquette 21 €
Crudo : mozzarella, tomato sauce, Parma ham, parmesan and rucola

Bianca : mozzarella, oignons, pistaches 15 €
Bianca : mozzarella, onions, pistachio

Veritiero : mozzarella, poudre de café, crème de pecorino et bacon 17 €
Veritiero : mozzarella, coffee powder, pecorino cream and bacon

Reine : mozzarella, sauce tomate, jambon et champignons 18 €
Reine : mozzarella, tomato sauce, cooked ham and mushrooms

Truffe : stracciatella de burrata, roquette, parmesan et truffe noire 25 €
Truffe : burrata, rucola, parmesan and black truffle

Supplément sans gluten
Gluten-free supplement +4 €