

## CRUDITE'



**Selezione di ostriche 6 pz.** <sup>(14)</sup> ..... 48  
(Lambert, Tsarskaya, Kristale, Fine de Claire, Gillardeau)

Selezione in base alla disponibilità di mercato

**Selezioni di caviali Calvisius 10 gr.\***

**“Tradition”:**

Prestige .....32 / Royal ..... 44 / Elite .....75 / Selezione completa (30 gr.)  
.....138

**“Osietra”:**

Classic .....38 / Royal ..... 58 / Imperial .....84 / Selezione completa (30 gr.) .. 160

**Caviale Beluga** ..... 100

*\*I caviali sono serviti con blinis, burro di Normandia e panna acida* <sup>(1,2,3,4 7,12,14)</sup>

## À LA CARTE

### ANTIPASTI

Ostriche in crosta di erbe, gel di wasabi su tela di sale aromatizzato <sup>(2,4,14)</sup> .....	46
Ravioli crudi di pesce spada ripieni di gambero viola, maionese di calamaro e caviale <sup>(2,3,4,14)</sup> .....	48
Sashimi di Aragosta Western Rock Premium Shellfish, crema di topinambur, zenzero, cedro e mandorle salate <sup>(2,4,7,8,14)</sup> .....	46
Tartare di Wagyu Japan Kobe, uovo in camicia e tartufo estivo <sup>(3)</sup> .....	64
Lingotto di musetto di maialino iberico Cebo de Campo, crudité di scampi all'arancia e Rum brown <sup>(2,12)</sup> .....	38
Tris di carpacci: gambero rosso con tartufo e burrata, seppia con basilico e pinoli, scampi con caviale Osietra <sup>(2,4,7,8,14)</sup> .....	64
Grand plateau: tartare di gambero rosso e ricciola, assoluto di calamaro all'aneto, ostrica farcita con gambero rosso e caviale, carpaccio di gambero viola e tagliatella di seppia agli agrumi, sashimi di rombo chiodato affumicato <i>homemade</i> <sup>(2,4,14)</sup> .....	84

### PRIMI

Risotto al plancton mantecato all'acqua di vongole con crumble mediterraneo e fasolari, servito al tavolo <sup>(2,4,7,14)</sup> .....	64
Spaghetti di Gragnano al pesto light, carpaccio di gamberi rossi di Mazara del Vallo all'olio EVO e gel di pomodoro del Piennolo <sup>(1,2,4,7,14)</sup> .....	42
Tagliolino al ragù di piccione, fichi d'India, foie gras e tartufo estivo <sup>(1,3,7)</sup> .....	42

### DALLA NOSTRA GRIGLIA

Controfiletto di Wagyu Japan Kobe, servito al tavolo <sup>(7,8)</sup> .....	35/etto
Filetto di Bovino Heritage Angus Canada <sup>(7,8)</sup> .....	44
Lingotto di dentice gibboso pescato all'amo, crema di patate e bieta <sup>(2,7)</sup> .....	46
Aragosta Western Rock Premium Shellfish flambata al Bas-Armagnac <sup>(2,4,12)</sup> .....	110

*Tutti i secondi verranno serviti con contorni di stagione e patate*

### BUFFET

Delicatezze dal nostro Pepita buffet di salato e dolce .....	55
--	----

# CRUDITE'



**Austern Selection 6 Stücke.** <sup>(14)</sup> ..... 48  
(Auswahl : Lambert, Tsarskaya, Kristale, Fine de Claire, Gillardeau)

Auswahl nach Marktverfügbarkeit

**Calvisius-Kaviar-Selection 10 gr.\***

**“Tradition”:**

Prestige .....32 / Royal ..... 44 / Elite .....75 / Komplette Auswahl (30 gr.)  
.....138

**“Osietra”:**

Classic .....38 / Royal ..... 58 / Imperial .....84 / Komplette Auswahl (30 gr.) . 160

**Beluga-Kaviar** ..... 100

*\*Der Kaviar wird mit Blinis, Butter aus der Normandie und saurer Sahne serviert* <sup>(1,2,3,4 7,12,14)</sup>

## À LA CARTE

### ANTIPASTI

Austern in der Kräuterkruste, Wasabi-Gelee und aromatisiertes Salz <sup>(2,4,14)</sup> .....	46
Rohe Swertfisch-Ravioli mit Garnelenfüllung, Tintenfisch und Kaviarmayonnaise <sup>(2,3,4,14)</sup> .....	48
Sashimi vom Hummer Western Rock Premium, Topinamburcreme, Ingwer, Zitrone und gesalzene Mandeln <sup>(2,4,7,8,14)</sup> .....	46
Wagyu Japan Kobe-Rindfleisch-Tartar, pochiertes Ei, Sommertrüffel <sup>(3)</sup> .....	64
Cebo de campo iberisches Schweinebacken-Lingotto, Scampi-Crudités mit Orangen-Rumsauce <sup>(2,12)</sup> .....	38
Carpaccio tris: Garnelen mit Trüffel und Burrata, Tintenfisch mit Basilikum und Pinienkernen, Scampi mit Osietra-Kaviar <sup>(2,4,7,8,14)</sup> .....	64
Grand plateau: Bernsteinmakrele und Garnelen-Tartar, Julienne aus rohen Tintenfischen mit Dill, gefüllte Auster mit Garnelen und Kaviar, Garnelen-Carpaccio und Tintenfisch-Tagliatelle mit Zitrusauce, <i>hausgemachtes</i> geräuchertes Steinbutt- Sashimi <sup>(2,4,14)</sup> .....	84

### PRIMI

Plankton-Risotto im Venusmuschelwasser gekocht, mediterraner Crumble und Herzmuscheln, am Tisch serviert <sup>(2,4,7,14)</sup> .....	64
Spaghetti di Gragnano mit Pesto light, Carpaccio aus roten Garnelen aus Mazara del Vallo mit EVO-Öl und Piennolo-Tomatengelee <sup>(1,2,4,7,14)</sup> .....	42
Tagliolino mit Taubenragout, Kaktusfeigen, Gänseleberpastete, Sommertrüffel <sup>(1,3,7)</sup>	42

### VON UNSEREM GRILL

Wagyu-Rinderfilet vom japanischen Kobe-Rind, am Tisch serviert <sup>(7,8)</sup> .....	35/Hg
Heritage Angus Canada Rinderfilet <sup>(7,8)</sup> .....	44
Lingotto von der Zahnbrasse, Mangold und Kartoffelcreme <sup>(2,7)</sup> .....	46
Hummer Western Rock Premium Shellfish flambiert mit Bas-Armagnac <sup>(2,4,12)</sup> .....	110

*Alle zweiten Gänge werden mit Kartoffeln und Gemüse der Saison serviert*

### BUFFET

Gaumenfreuden vom unserem Pepita Buffet .....	55
---	----

## CRUDITE'



**Oysters selection** 6 pcs. <sup>(14)</sup> ..... 48  
(Lambert, Tsarskaya, Kristale, Fine de Claire, Gillardeau)

Selection based on market availability

**Calvisius caviar selections** 10 gr.\*

**“Tradition”:**

Prestige .....32 / Royal ..... 44 / Elite .....75 / Complete selection (30 gr.)  
.....138

**“Osietra”:**

Classic .....38 / Royal ..... 58 / Imperial .....84 / Complete selection (30 gr.)... 160

**Beluga Caviar** ..... 100

\* *Caviars are served with blinis, Normandy butter and sour cream* <sup>(1,2,3,4 7,12,14)</sup>

## À LA CARTE

### STARTERS

Oysters in herbs crust, wasabi jelly and aromatized salt <sup>(2,4,14)</sup> .....	46
Swordfish raw ravioli filled with prawns, calamaries and caviar mayonnaise <sup>(2,3,4,14)</sup> .....	48
Lobster Western Rock Premium Shellfish sashimi, Jerusalem artichokes cream, ginger, citron and salted almonds <sup>(2,4,7,8,14)</sup> .....	46
Wagyu Japan Kobe beef tartare, poached egg and summer truffle <sup>(3)</sup> .....	64
Cebo de campo iberian Pork cheek lingotto, scampi crudités with orange and brown Rum sauce <sup>(2,12)</sup> .....	38
Carpaccio tris: prawns with truffle and burrata, cuttlefish with basil and pine nuts, scampi with Osietra caviar <sup>(2,4,7,8,14)</sup> .....	64
Grand plateau: amberjack and prawn tartare, julienne of raw calamaries with dill, stuffed oyster with prawns and caviar, prawns' carpaccio and cuttlefish tagliatelle with citrus sauce, <i>homemade</i> smoked turbot sashimi <sup>(2,4,14)</sup> .....	84

### FIRST COURSES

Plankton Risotto creamed with Venus clams' water with mediterranean crumble and cockles, served to the table <sup>(2,4,7,14)</sup> .....	64
Spaghetti di Gragnano with light Pesto, Mazara del Vallo red prawns' carpaccio with EVO oil and Piennolo tomatoes jelly <sup>(1,2,4,7,14)</sup> .....	42
Tagliolino with pigeon ragout, prickly pears, foie gras fresh summer truffle <sup>(1,3,7)</sup> .....	42

### FROM OUR GRILL

Wagyu Japan Kobe beef sirloin, served to the table <sup>(7,8)</sup> .....	35/hg
Heritage Angus Canada beef fillet <sup>(7,8)</sup> .....	44
Lingotto of dentex, chards and potatoes cream <sup>(2,7)</sup> .....	46
Lobster Western Rock Premium Shellfish flambated with Bas-Armagnac <sup>(2,4,12)</sup> .....	110

*All the second courses will be served with seasoned garnish and potatoes*

### BUFFET

Deliciousness from Pepita appetizer and dessert buffet .....	55
--	----

## CRUDITE'



**Sélection d'huîtres** 6 pièces <sup>(14)</sup> ..... 48  
(Lambert, Tsarskaya, Kristale, Fine de Claire, Gillardeau)

Sélection en fonction de la disponibilité sur le marché

**Sélections de caviar Calvisius** 10 gr.\*

**“Tradition”:**

Prestige .....32 / Royal ..... 44 / Elite .....75 / Sélection complète (30 gr.)  
.....138

**“Osietra”:**

Classic .....38 / Royal ..... 58 / Imperial .....84 / Sélection complète (30 gr.)... 160

**CaviaR Beluga**..... 100

*\*Les caviars sont servis avec des blinis, du beurre normand et de la crème fraîche* <sup>(1,2,3,4 7,12,14)</sup>

## À LA CARTE

### ENTRÉES

Huîtres en croûte d'herbes, gelée de wasabi et sel aromatisé <sup>(2,4,14)</sup> .....	46
Ravioles crues d'espadon farcies de crevettes, calmars et mayonnaise au caviar <sup>(2,3,4,14)</sup> .....	48
Sashimi de homard Western Rock Premium Shellfish, crème de topinambours, gingembre, cédrat et amandes salées <sup>(2,4,7,8,14)</sup> .....	46
Tartare de bœuf Wagyu Japan Kobe, œuf poché et truffe d'été fraîche <sup>(3)</sup> .....	64
Lingotto de joue de porc ibérique Cebo de campo, crudités de langoustines à l'orange et sauce au Rhum Brown <sup>(2,12)</sup> .....	38
Tris de carpaccio : crevettes à la truffe et burrata, seiche au basilic et pignons de pin, langoustines au caviar Osietra <sup>(2,4,7,8,14)</sup> .....	64
Grand plateau : tartare de sériole et crevettes, julienne de calmars crus à l'aneth, huître farcie aux crevettes et caviar, carpaccio de crevettes et tagliatelles de seiche à la sauce aux agrumes, sashimi de turbot fumé <sup>(2,4,14)</sup> .....	84

### PREMIER PLATS

Risotto au plancton crémé à l'eau de palourdes de Vénus avec crumble méditerranéen et coques, servi au table <sup>(2,4,7,14)</sup> .....	64
Spaghetti di Gragnano au pesto léger, carpaccio de crevettes rouges Mazara del Vallo à l'huile d'olive extra vierge et gelée de tomates Piennolo <sup>(1,2,4,7,14)</sup> .....	42
Tagliolino au ragoût de pigeon, figues de Barbarie, foie gras et truffe d'été fraîche <sup>(1,3,7)</sup> .....	42

### DE NOTRE GRILL

Surlonge de bœuf Wagyu Japan Kobe, servi au table <sup>(7,8)</sup> .....	35/hg
Filet de bœuf Heritage Angus Canada <sup>(7,8)</sup> .....	44
Denté lingotto gibbosus, blettes et crème de pommes de terre <sup>(2,7)</sup> .....	46
Homard Western Rock Premium Shellfish flambé au Bas-Armagnac <sup>(2,4,12)</sup> .....	110

*Tous les seconds plats seront servis avec garniture assaisonnée et pommes de terre*

### BUFFET

Délices des entrées et des desserts du buffet Pepita .....	55
--	----