

Hier vloeit het mondaine van de Franse Rivièra en het rustieke van de Italiaanse Bloemenrivièra samen tot een intense beleving.



gemarineerde komkommer

gebakken in knoflookolie

carpaccio van lamsham

met pesto vinaigrette, balsamico en olijfolie

vispaté uit Marseille

vergezeld door een luchtige Pastissaus

pastasalade

met zeebanket

salade caprese

van mozzarella, tomaten en basilicum

insalata mixta

van Romeinse salade en ruccola

mortadella

met half gedroogde zontomaatjes

parade van diverse soorten olijven

en appelkappertjes, peperoni's en rode wijnuitjes

gevulde canneloni

met zalmousse en spinazie

schotel van diverse gegrilde groenten

picata royal

malse plakken fricandeau, krokant gebakken in kaasbeslag

polenta con oseleti scampia

dat zijn geen scampi's maar wel vleesspiesen met een Italiaanse tomatensaus met olijven en polenta

warme zeevruchtenschotel

in kruidenolie en venkel

ossobuco in klassieke saus (kalfsschenkel)

macheroni

met paddestoelen, uitgebakken spekjes en bechamelsaus

risotto alla cacciatori

rijstgerecht uit de oven met kip, kappertjes, olijven en kruidenbouillon