

Cuisine  
Méditerranéenne

# ROC seven

Plage & port  
privé

Printemps 2024

OUVERT D'AVRIL À OCTOBRE | PORTO-VECCHIO

Papier 170g

ANTIPASTI  
À PARTAGER

SALADES  
FRAÎCHES

VIANDES GRILLÉES  
& POISSONS

PASTAS &  
RISOTTOS

*Casa Santini*

# PORTO-VECCHIO

*Roc Seven*



T.A.D.E.F.

## ANTIPASTI Starters

### Crudo di orata - *dal Giappone all'Italia* 18€

**Tagliata de daurade, gel de mangue, fruits de la passion, huile d'ail noir & feuille de riz croustillante**

Seabass tagliata, mango gel, fresh passion fruits, black garlic oil & crispy rice paper

### Stracciatella al tartufo - *Campania* 19€

**Stracciatella, carpaccio de truffe d'été, focaccia croustillante**

Stracciatella, summer truffle carpaccio, crispy focaccia

### Formaggi - *Emilia Romagna e Corsica* 19€

**Assiette de fromages Corses & Italiens : A Casinca (chèvre), U Pecurinu (brebis), Parmigiano Reggiano 24 mesi (vache)**

Corsican & Italian cheese platter : A Casinca (goat), U Pecorino (sheep), 24-month-old Parmesan (cow). Artisanal fig & walnut jam

## INSALATE Salads

### Del Mare 21€

**Salade mesclun, tartare de thon, anchois, tomates cerises confites, capres, olives taggiasche, Focaccia & vinaigrette au balsamique**

Mixed salad, tuna tartar, anchovies, candied cherry tomatoes, capers, taggiasche olives, Focaccia & balsamic vinaigrette

### Burrata 22€

**Burrata, tartare de légumes marinés, pesto Genovese**

Burrata, marinated vegetable tartar, pesto Genovese

### Salumi

#### Prosciutto di Parma 30 mois - *Parma* 19€

**Prosciutto di Parma 30 mois**

Prosciutto di Parma 30 month

#### Prisuttu Corsu 18 mois - *Cozzano* 16€

**Prisuttu Corsu 18 mois - Dume Cesari**

Prisutto Corsu 18 month - Dume Cesari

#### Lonzo - *Cozzano* 11€

**Lonzo - Dume Cesari**

Lonzo - Dume Cesari

#### Coppa - *Cozzano* 11€

**Coppa - Dume Cesari**

Coppa - Dume Cesari

### Fritto Misto - *Puglia* 22€

**Calamars et Gambas frits & soupions, mayonnaise N'duja Calabrese**

Fried calamari, king prawns, soupions served with N'duja-flavoured mayonnaise

### Primavera 19€

**Pousses d'épinards, fruits de saison, tomates cerises confites, amandes torréfiées, vinaigrette au vinaigre balsamique & miel de châtaigne**

Baby spinach, seasonal fruits, candied cherry tomatoes, roasted almonds, balsamic & chesnut honey dressing

## PRIMI PIATTI

### Pappardelle allo Scoglio - Puglia 29€

**Pappardelle, soupions, palourdes, poutargue, gambas & chair d'araignée**

Pappardelle, soupions, clams, gambas, bottarga, spider crab meat

### Paccheri alla Puttanesca - Napoli 22€

**Paccheri à la sauce tomate, basilic, piment, olives taggiasche, capres, anchois & Stracciatella**

Paccheri with tomatoe, pimento, taggiasche olives, capers, anchovies sauce & Stracciatella

### Risotto alla pescatora - Puglia 29€

**Risotto aux palourdes, gambas, poutargue, soupions & chair d'araignée**

Clams, gambas, bottarga, soupions, & crab chair risotto

### Pappardelle Caccio & Peppe - Lazio 19€

**Pappardelle, Pecorino Romano & poivre noir concassé**

Pappardelle, Pecorino Romano & crushed black pepper

### Risotto Verde - Lombardia 19€

**Crème de courgettes, fromage frais, huile verte**

Zucchini cream, cream cheese, green oil

## SECONDI PIATTI

### Bavette di Manzo 32€

**Bavette de boeuf 280g de la boucherie Frères Metzger, pommes croustillantes**

Flank steak 280g by the Metzger brothers butchery, crispy potatoes

### Carpaccio di Manzo Angus 24€

**Cœur de Rumsteck en carpaccio, pesto alla Genovese, gel de citron, crème de Parmesan & pommes de terre croustillantes**

Rump steak carpaccio, pesto alla Genovese, lemon gel, Parmesan cream & crispy potatoes

### Pesce del mediterraneo 32€

**Loup entier 300/400g & légumes de saison**

Sea bass fish 300/400g & seasonal vegetables

### Ossu buco di maiale 29€

**Ossu buco de porc, réduction de veau & risotto au safran**

Pork Ossu buco, veal reduction & saffron risotto

## DOLCI

### Pavlova 12€

#### Meringue, chantilly au Mascarpone, fruits rouges & basilic

Meringue, Mascarpone whipped cream, red berries & basil

### Tiramisu 12€

#### Tiramisu aux biscuits Savoiarde

Savoiarde biscuit Tiramisu

### Castagna 12€

#### Coeur coulant châtaigne, crème de marron, glace cédrat & chantilly

Sweet chestnut fondant, chestnut cream, citron ice cream & chantilly cream

### Semifreddo 12€

#### Dôme de chocolat glacé, insert passion, éclats de noisettes & caramel au beurre salé

Iced chocolate dome, hazelnut shavings, passion fruit insert & salted caramel

## MENU ENFANTS Kids menu

### Manzo 15€

#### Bavette, pommes de terre croustillantes 1 boule de glace en dessert 1 sirop à l'eau

Main: Piece of beef & crispy potatoes  
Dessert: 1 scoop of ice cream  
Drink: 1 syrup with water

### Risotto 15€

#### Risotto au Parmesan 1 boule de glace en dessert 1 sirop à l'eau

Main: Parmesan cheese risotto  
Dessert: 1 scoop of ice cream  
Drink: 1 syrup with water

### Les Glaces

1 boule 3€

2 boules 5€

3 boules 7€

#### Glaces de l'Atelier des Glaces (Porto-Vecchio) Parfums : vanille, chocolat, café, fraise, mangue, pistache ou cédrat

Locally-produced ice cream from l'Atelier des Glaces  
Flavours : vanilla, chocolate, coffee, strawberry, mango, pistachio or citron.