

A Partager

***Poivrons à l'huile, câpres et anchois** (*Peppers in oil, capers and anchovies*)

***Pissaladière "maison"**
(*Onion pie with anchovies and black olives*)

***Panisses "maison"**
(*Chickpea fries*)

***Chèvre chaud du «Cararocca»** avec miel et noix
(*Warm goat cheese with honey and walnuts / Formaggio di capra del «Cararocca» con miele e noci*)

***Assiette de farcis Niçois et salade mixte**
(*Plate of stuffed vegetables and salad / Piatto di verdure ripiene, insalata*)

***Salade tiède de poulpe à l'Italienne** Tomates cerises, olives noires, pomme de terre, persillade (*Octopus salad / Insalata di polpo all'Italiano*)

***Salade César** Poulet, oeuf, parmesan, tomates, salade, et croutons (*Caesar salad / Insalata Caesar*)

***Salade César aux Gambas sauvages** (*Caesar salad with wild king prawns / Insalata Caesar con gamberoni*)

***Burrata à l'italienne, tomate et jambon cru** (*Italian burrata with tomato and cured ham / Burrata all'italiana con pomodoro e prosciutto crudo*)

***Calamars frits et son aioli maison** (*Fried squid with homemade aioli / Calamari fritti con aioli fatto in casa*)

Les Pâtes

***Penne «all'arrabbiata»**
(*Penne with spicy fresh tomatoes and anchovies*)

***Ravioli à la ricotta et épinards, sauce tomate crémeuse**
(*Ravioli with ricotta and spinach / Ravioli di ricotta e spinaci*)

***Daube de boeuf avec Gnocchi ou Ravioli** /
(*Gnocchi or Beef ravioli with braised beef stew / Gnocchi o Ravioli con brasato*)

***Rigatoni «Cararocca»** Rigatoni gratiné sauce bolognaise, aubergines et scamorza (*Rigatoni au gratin bolognese sauce, eggplant, scamorza / Rigatoni gratinati alla bolognese, melanzane, scamorza*)

***Paccheri au poulpe et calamars, sauce tomate et persillade**
(*Paccheri with octopus and squid, tomato and parsley sauce / Paccheri con polpo e calamari*)

Gnocchi frais

***Gnocchi au pistou**

(Gnocchi with basilic and garlic, Gnocchi al pistou)

***Gnocchi à la bolognaise**

(Gnocchi with meat sauce / Gnocchi alla bolognese)

***Gnocchi au gorgonzola, poire et noix**

(Italian blue cheese sauce pear and walnuts / Gnocchi gorgonzola pere e noci)

***Gnocchi à la crème de truffe et burrata**

(Gnocchi with truffle cream and burrata / Gnocchi con crema di tartufo e burrata)

Les Risotto

***Risotto au gorgonzola, pousses d'épinards, grana padano et noix**

(Risotto blue cheese, spinach, grana padano and walnuts / Risotto al gorgonzola, spinaci, grana padano e noci)

***Risotto aux Cèpes et Perrugines**

(Porcini mushroom risotto with Perugia sausages / Risotto ai funghi porcini con salsicce perugine)

***Risotto aux Gambas sauvages et crustacine**

(Wild king prawn risotto with shellfish bisque / Risotto ai gamberoni selvatici e bisque di crostacei)

Les Poissons

***Poêlée de petites seiches, queues de crevettes et chorizo**

(Small cuttlefish, tails of shrimps and chorizo / Seppioline, code di gamberi e chorizo in padella)

***Duo de poisson et sa poêlée de légumes frais**

(Duo of fish with sautéed fresh vegetables / Duo di pesci con verdure fresche saltate)

***Calamars de patagonie à la plancha en persillade**

(squids of Patagonia with parsley / calamari alla piastra)

***Pavé de saumon, beurre blanc aux agrumes et risotto à la crustacine**

(Salmon fillet, citrus beurre blanc and shellfish bisque risotto / Filetto di salmone, beurre blanc agli agrumi e risotto ai crostacei)

***Poulpe entier grillé au feu de bois**

(Whole octopus grilled over a wood fire / Polpo intero alla griglia su fuoco a legna)

***Tataki de Thon en croute de sésame**

(Sesame-crusted tuna tataki / Tataki di tonno in crosta di sesamo)

Menu enfant / kids

(jusqu'à 10 ans)

***Steak haché ou nuggets / Penne sauce tomate ou bolognaise ou au beurre**

Steak or nuggets with French fries or pasta / Penne with sauce tomato or bolognaise or butter

Glace vanille ou chocolat

Vanilla or Chocolate ice-cream

Sirop à l'eau au choix

Syrup with water of your choice

Les Viandes / Meat

***Suprême de poulet sauce forestière**

(Chicken breast with forestry sauce / Petto di pollo con salsa forestale)

(Braised lamb shank with gnocchi / Cosciotto di agnello brasato)

***Magret de canard entier au miel, basilic et son flan de PDT**

(Grilled duck breast with honey and basil / petto d'anatra alla griglia con miele e basilico)

Grillades au feu de bois / Wood-fired grill

***Magret de canard entier aux herbes (380 gr env)**

(Grilled duck breast with herbs / petto d'anatra alla griglia con erbe aromatiche)

***Côte de bœuf (550 gr env)**

(Grilled Rib of beef / Costata di manzo alla griglia)

***Bavette d'Aloyau**

(Grilled beef flank steak / Bavetta di manzo alla griglia)

Toutes nos grillades sont accompagnées de frites maison, salade et sauce au choix: gorgonzola, poivre, forestière

Les Tartares Maison

***Tartare de boeuf traditionnel**

(Beef tartar / Tartare di manzo)

***Tartare à la Niçoise / au Roquefort / au fromage de chèvre**

(Niçoise Beef tartar / with Roquefort cheese / with goat's cheese / Tartare alla nizzarda / al Roquefort / al formaggio di capra)

Les Desserts

Trilogie de panna cotta

Dessert du jour

Dessert suggestion

Tiramisu

Fondant au chocolat

Baba au rhum

Profiteroles maison au chocolat

2 choux: , 3 choux

Irish coffee

Café gourmand /

Thé ou infusion gourmande

Champagne gourmand

Coupes glacées

Glaces et sorbets au choix:

*Vanille, chocolat, café, fraise, pistache, cassis, citron
1 boule - 2 boules - 3 boules*

Dame blanche

«glace vanille, chocolat chaud et chantilly»

Café ou Chocolat liégeois

Affogato au café

«glace vanille, café chaud et chantilly»

Colonel «sorbet citron, vodka»

Noix de coco givrée

Cararocca «fior di latte, chocolat, Speculos»

Coupe bounty

«glace noix de coco, chocolat chaud et chantilly»