

Hostaria del Re

Bar Ristorante Italiano

Les Entrées :

Involtini alla Granseola

Nems à la chair de Tourteau et Gambas Rôties, coulis de Poivrons

Légèrement épicé. 15€

Nems with crab flesh and roasted prawns, pepper coulis slightly.

Nems con pulpa de cangrejo y gambas asadas, coulis de pimienta
Ligeramente picante

La Burrata IGP

La burrata IGP, pesto de pistaches, chiffonnade de jambon à la truffe et
compotée de tomates cerises. 13€

Burrata IGP. Walnut pesto, ham chiffonnade with truffle and tomato compote.

La burrata IGP, pesto de pistacho, jamón con trufa y la compota de tomate
cherry.

Il Vitello tonnato

Quasi de veau cuit à basse température, mayonnaise au Thon et 14€
condiment méditerranéen.

Veal cooked at low temperature and its tuna sauce, caper flowers, anchovies and
taggiasche olives.

Lomo de ternera cocinado a baja temperatura y mayonesa de atún y condimento
mediterráneo.

Salumi italiani

Assiette de charcuterie fine et fromages italiens. 22€

Italian cured meats and cheese.

Embutidos y quesos Italianos.

Les Plats :

Spaghetti al nero di seppia e calamari

Spaghetti à l'encre de seiche et encornets, bisque de gambas légèrement tomatée. 24€

Spaghetti with squid ink and squid, lightly tomatosized prawn bisque.

Espaguetis con tinta de calamar y calamares, sopa de gambas del tamaño

La Dama Bianca

Spaghetti à la crème de sauge préparés dans une meule de Parmigiano Reggiano DOP 24 mois d'affinage flambée à l'Armagnac. 21€

Spaghetti with sage cream prepared in a Parmigiano wheel flambéed with Armagnac.

Espaguetis con crema de salvia preparados en rueda de Parmigiano flambeados con Armagnac.

Rigatoni pomodoro e burrata IGP

Rigatoni à la tomates San Marzano, Basilic et Burrata IGP. 17€

Rigatoni with San Marzano tomatoes, Basil and Burrata PGI.

Rigatoni, tomate San Marzano, Albahaca y Burrata IGP.

Risotto alle Spugnole e guanciaie

Risotto aux Morilles, joue de porc fumé et coulis de cresson 19€

Risotto with morels, smoked pork cheek, and watercress coulis

Risotto con colmenillas, carrillera de cerdo ahumada y coulis de berros

Lo Stinco d'Agnello

Souris d'agneau braisé au Romarin et légumes printaniers. 26€

Braised lamb shanks with rosemary and spring vegetables.

Jarrete de cordero braseado con romero y verduras de primavera

Fritto misto

Friture de mer, poisson, crustacés et mollusque. 25€

Sea bass fillets in foil, vegetable tagliatelle and crayfish bisque.

Les Desserts :

Tiramisù

Tiramisu classique au Marsala. 12€

Classic **Tiramisù** with Marsala.

Tiramisu clasico con Marsala.

Affogato al caffè

Noyé au café : glace vanille de Madagascar, espresso Illy, chantilly, accompagné de coulis de chocolat. 10€

Drowned in coffee: Madagascar vanilla ice cream, Illy espresso, whipped cream, and chocolate coulis.

Ahogado en café, helado de vainilla de Madagascar, café espresso Illy, nata montada y coulis de chocolate.

Le nostre Panna Cotta

Nos Panna Cotta : aux fruits rouges, au Chocolat-coco, 9€
au caramel-Speculos

Our Panna Cotta: with red fruits, chocolate-coconut, caramel-speculos

Nuestra Panna Cotta : con frutos rojos, chocolate-coco, caramelo-speculos

Formaggi italiani

Assiette de fromages italiens 12€

Italian cheeses plate

Plato de quesos italianos

MENU ENFANT (children menu)

14.50€

Pour toute intolérance alimentaire veuillez bien nous informer, la direction vous remercie par avance.

In caso di allergie alimentari vi preghiamo di avvisarci , la direzione ringrazia.

For any food intolerance please inform us, thank you.

Para cualquier intolerancia alimentaria por favor informenos, la direccion se lo agradece.