



**PLAGE DE PASSABLE**  
MENU



## ENTRÉES - STARTERS



Mozzarella de Bufala, petites tomates, huile d'olive, basilic et pignons de pin Mozzarella di Bufala, little tomatoes, olive oil, basil and pine nuts	26 €
Salade d'artichauts et Parmigiano Reggiano, concassé de noisettes Artichoke salad and Parmigiano Reggiano, crushed hazelnuts	25 €
Sauté de Moules - Mussels Sauteed	28 €
Sauté de Vongole - Vongole Sauteed	38 €
Salade de Passable (Passable's salad) (salade, carotte, céleri, fenouil, concombre, crevettes, oeuf dur, graines de courge, thon à l'huile, avocat, tomates) (salad, carrot, celery, fennel, cucumber, shrimps, egg, squash seeds, tuna in oil, avocado)	26 €
Salade fraîcheur : Concombres, tomates, fêta, olives noires, huile d'olive, citron et menthe (Cucumber, tomatoes, fêta, black olives, olive oil, lemon and mint)	24 €
Antipasti (min. 4 personnes) Starters to share (min. 4 persons)	42 €/pers



## PÂTES - PASTA

Paccheri aux fruits de mer Sea food Paccheri	37 €
Linguine alle Vongole Linguine Vongole	35 €
Raviolini à la crème de truffe et truffes d'été Raviolini with truffles cream and fresh truffles	39 €
Linguine aux Homards (min. 2 personnes) Lobster Linguine (min. 2 persons)	75 €/pers
Linguine à la langouste selon arrivage (min. 2 personnes) Crayfish Linguine according to arrival (min. 2 persons)	95 €/pers
Tagliolini au caviar - Royal Oscietra ATTILUS Caviar Tagliolini - Royal oscietra ATTILUS	92€
Supplément de Truffes d'été / Truffles in extra	16 €



## VIANDES - MEAT

Tagliata de boeuf, petites tomates, rucola et copeaux de Parmigiano Reggiano 40 €  
Seared sliced beef on rocket salad, small tomatoes and Parmigiano Reggiano curls

Côte de veau à la milanaise façon «oreille d'éléphant» 45 €  
Whole veal milanese «oreille d'elephant»

Hamburger de Passable 32 €  
Passable's hamburger

Carpaccio de boeuf Black Angus, copeaux de Truffes d'été 35 €  
(Black Angus Beef Carpaccio with Truffles)

## POISSONS - FISH



Gambas sauvages grillées - Grilled wild prawns 48 €

Fritto Misto 38 €

Filet de Loup grillé, petits légumes - Grilled seabass filet with vegetables 36 €

Calamars grillés, écrasée de pommes de terre 36 €  
Grilled calamaries, mashed potatoes

Poulpe grillé, houmous, légumes colorés 35 €  
Grilled octopus, hommos, colorful vegetables

Poissons de ligne selon arrivage (Denti, Loup, Daurade, Beaux yeux, St. Pierre) 14€/100g

Homard - Lobster 18€/100g

Langouste - Crayfish 24€/100g

Caviar - Royal Oscietra ATTILUS (30 g) 130 €

## A PARTAGER - TO SHARE



Burrata à la truffe d'été et petites tomates colorées (500g) pour 2 65 €  
Truffles Burrata and little tomatoes (500g) for 2

Pièce de boeuf Rioplátense (1kg) pour 2 - Rioplátense Premium Beef for 2 (1kg) 130 €

" DELIZIE MISTE " (min 2 personnes) 46 €/pers

Plateau de grillades de la mer (loup, gambas, calamars et petits légumes)

Seafood grill platter (seabass, wild prawns, calamaries with vegetables) (min. 2 persons)

Loup ou Daurade pour 2 - Sea Bass or Sea Bream for 2 98 €



## Les Pizzas

(Uniquement le midi)

Pizza Marguerite (Mozzarella and tomatoes)	18 €
Pizza Reine (Ham, tomatoes, Mozzarella, mushrooms)	20 €
Pizza Rucola et Parmigiano (Rucola salad and Parmigiano Reggiano)	20 €
Pizza Parme (Parma)	26 €
Pizza à la crème de truffe et truffes d'été (Truffles cream & truffles)	42 €
Pizza Burrata fumée, tomates fraîches et Rucola (Smoked Burrata, fresh tomatoes and Rucola)	26 €
Focaccia Caprese (Rucola, cherry tomatoes and mozzarella)	20 €
Focaccia Romarin et gros sel (Rosemary and coarse salt)	15 €

\* tout supplément sera facturé

## Menu enfant / Kids Menu

(Uniquement le midi)



Blanc de poulet pané ou pâtes sauce tomate (Breaded chicken breast or tomato sauce pasta)	22 €
1 boule de glace au choix (tout changement sera facturé en supplément) 1 scoop of Ice cream (any change will be charged)	



PLAGE DE PASSABLE  
MENU