

Entrées - Starters



Salade d'artichauts & Parmigiano Reggiano, roquette, citron grillé et marjolaine 27 €
Artichoke salad & Parmigiano Reggiano, arugula with grilled lemon and marjoram

Mozzarella de Bufala, petites tomates, huile d'olive, basilic et pignons de pin 26 €
Mozzarella di Bufala, little tomatoes, olive oil basil and pine nuts

Salade de poulpe, sucrine, petites tomates, haricots verts, huile d'olive et citron du pays 34 €
Octopus salad, baby gem lettuce, little tomatoes, green beans, olive oil and local lemon

Salade Passable façon Caesar 30 €
Mesclun, poulet grillé, melon, courgettes, sauce Caesar, petit pain grillé, pop corn, paprika
(Mesclun, grilled chicken, melon, zucchini, Caesar dressing, toasted bread roll, popcorn, paprika)

Carpaccio de tomates coeur de boeuf, oignons rouges, olives, câpres, orange et sauce vierge 25 €
(«Coeur de boeuf» tomato carpaccio red onions, olives, capers, orange and sauce vierge)

Sauté de Vongole Veraci, petit pain toasté 45 €
Clams Sauteed, toasted bread roll



à partager - to share

Antipasti (min 4 pers) 42 € / pers
Antipasti (min 4 pers)

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

menu enfant - kids menu

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





fish bar

Edamame, sel de Maldon 10 €

Carpaccio de Gambas rouges de San Remo, perles de citron caviar, ponzu yuzu 34 €

San Remo red prawns carpaccio, finger lime pearls, ponzu yuzu

Salade de King Crab 48 €

Sucrine, avocat, pamplemousse, sauce yuzu

Little gem lettuce, avocado, grapefruit, yuzu dressing

Crudo 56 €

Gambas rouges de Mazara, huîtres Gillardeau,

Tartare et sashimi du jour

Mazara red prawns, Gillardeau oysters, daily tartare & sashimi

*** Supplément caviar**

* Caviar add-on

15 g +60€

30 g +120€



Pinsa alla romana

Marguerite (Mozzarella and tomatoes) 20 €

Rucola et Parmigiano (Rucola salad and Parmigiano Reggiano) 22 €

Crème de truffe et truffes d'été (Truffles cream & truffles) 45 €

Focaccia Caprese (Caprese focaccia) 20 €



chef's daily

Tartare du jour

Chef's daily tartare

Sashimi du jour

Chef's daily Sashimi

Caviar 30g 130€

« Classic Caspian caviar »

HUÎTRES GILLARDEAU

Oysters Gillardeau

6 huîtres 34 €

12 huîtres 68 €

pâtes - pasta



Spaghettini au citron du pays 32 €

Spaghettini with local lemon

Paccheri aux fruits de mer 38 €

Sea food Paccheri

Linguine alle Vongole Veraci 36 €

Linguine with clams

Tagliolini aux truffes d'été 40 €

Fresh truffles tagliolini



viandes - meat

Demi poulet fermier rôti aux herbes 42€

Half free-range chicken roasted with herbs

Tagliata de boeuf, petites tomates, rucola & copeaux de Parmigiano Reggiano 40 €

Seared sliced beef on rocket salad, small tomatoes & Parmigiano Reggiano curls

Hamburger de Passable 35 €

Côte de veau à la milanaise façon «oreille d'éléphant» 46€

Whole veal milanese «oreille d'éléphant»

Carpaccio de boeuf, copeaux de Parmigiano Reggiano et truffes d'été 36€

Beef carpaccio with truffles & Parmigiano Reggiano

à partager - to share

Selon arrivage - According to arrival

Linguine au Homard 80 €/pers
Lobster Linguine

Linguine à la langouste 130 €/pers
Spiny lobster linguine

Tagliolini au caviar 95 €/pers
Caviar tagliolini

Pièce de boeuf Angus pour 2 130 €
Angus premium beef for 2

poissons - fish

Fritto de calmars et courgettes 38€

Calamari and zucchini fritto

Filet de loup, sauce vierge 36€

Seabass filet with sauce vierge

Gambas sauvages à la plancha 48€

Wild prawns à la plancha

Calamars grillés 38€

Grilled calamaries

Hamburger de Passable 38€

Filet de loup, aubergine grillée, sucrine & pesto alla trapanese
Sea bass filet, eggplant, little gem lettuce & pesto alla Trapanese



poissons entiers & crustacés

Loup ou Daurade pour 2 120€

Seabass or seabream for 2

**Poissons de ligne selon arrivage
(St Pierre, denti, loup, pagre...) 18€/100g**

Daily selection of Line-Caught fish

Homard - Lobster 21€/100g

Langouste - Spiny Lobster 28€/100g

DELIZIE MISTE (min 2 pers) 56€/pers

Plateau de grillades de la mer

Filet de loup, gambas, calamars et petits légumes

Seafood grill platter (min 2 pers)

Seabass filet, wild prawns, calamaries with vegetables

Les desserts

Glaces artisanales et locales Sini & Jiji

1 boule 4.5€

2 boules 8€

3 boules 12€



Plateau de desserts - pâtisseries by Mesiano
Selection of desserts by Mesiano

Assiette de fruits 28€

Fresh fruits platter

Ananas frais 16€

Pineapple

Sélection de fruits givrés Sini & Jiji
Sini & Jiji Frozen fruit selection