



ENTRÉES - STARTERS

Salade d'artichauts et Parmigiano Reggiano, concassé de noisettes 26 €
Artichoke salad and Parmigiano Reggiano, crushed hazelnuts

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

Sauté de Vongole 42 €
Vongole Sauteed

Salade de Passable (Passable's salad) 28 €
(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)

Salade fraîcheur : Concombres, tomates, fêta, olives noires, huile d'olive, citron et menthe 25 €
(Cucumber, tomatoes, fêta, black olives, olive oil, lemon and mint)

Salade de poulet croustillant et avocat, sauce César 27 €
(salade, poulet croustillant, oeuf, avocat, tomates, petit pain grillé)
Crispy Chicken & Avocado Salad with Caesar Dressing
(lettuce, crispy chicken, egg, avocado, tomatoes, toasted bread bites)

Antipasti (min. 4 personnes) 42 €/pers
Starters to share (min. 4 persons)

PÂTES - PASTA



Paccheri aux fruits de mer - Sea food Paccheri pasta	38 €
Linguine alle Vongole - Linguine with clams	36 €
Raviolini 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)	80 €/pers
Linguine à la langouste selon arrivage (min 2 personnes) Spiny lobster Linguine according to arrival (min. 2 persons)	130 €/pers
Tagliolini au caviar 'Classic Caspian Caviar' Caviar Tagliolini - 'Classic Caspian Caviar'	92 €



VIANDES - MEAT

Tagliata de boeuf, petites tomates, rucola et copeaux de Parmigiano Reggiano Seared sliced beef on rocket salad, small tomatoes and Parmigiano Reggiano curls	40 €
Hamburger de Passable - Passable's hamburger	32 €
Côte de veau à la milanaise façon "oreille d'éléphant" Whole veal milanese "oreille d'elephant"	46 €
Carpaccio de boeuf, copeaux de Parmigiano Reggiano et truffes d'été Beef Carpaccio with Truffles & Parmigiano Reggiano	36 €

POISSONS - FISH



Fritto de calamars et courgettes Calamari and zucchini fritto	38 €
Filet de Loup, sauce vierge et petits légumes Seabass filet with sauce vierge and vegetables	36 €
Poulpe grillé, légumes de saison colorés et houmous Grilled octopus, colorful seasonal vegetables and hummus	36 €
Gambas sauvages à la plancha Wild prawns à la plancha	48 €
Calamars grillés et petits légumes Grilled calamaries and vegetables	38 €
Poissons de ligne selon arrivage (Denti, Loup, Daurade, St. Pierre...) Catch of the day (Dentex dentex, sea bass, sea bream, John Dory...)	15 €/100g
Homard - Lobster	18 €/100g
Langouste selon arrivage - Spiny lobster according to arrival	28 €/100g
Caviar 30g - 'Classic Caspian Caviar'	130 €



A PARTAGER - TO SHARE

" DELIZIE MISTE " (min 2 personnes) 56 €/pers

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

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

Burrata à la truffe d'été et petites tomates (500g) pour 2 65 €

Truffles Burrata and little tomatoes (500g) for 2

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

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

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)

22 €

Focaccia Romarin (Rosemary focaccia)

16 €



MENU ENFANT - KIDS MENU

Blanc de poulet pané ou pâtes 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)