
M E N U B A R B I E R I



B R U N O B A R B I E R I

W E S T M E D I T E R R A N E A N M E N U

Sa cuisine est le fruit de ses origines et de ses voyages : sensible et simple à la fois, mais aussi engageante, créative, expérimentale et provocante au bon moment. Il obtient les 2 premières étoiles à la Locanda Solarola a Castel Guelfo di Bologna. 2 étoiles en 1995 pour Il Trigabolo di Argenta avec Igles Corelli et Mauro Gualandi puis 1 à la Grotta di Brisighella. Lorsque le restaurant Arquade ouvre ses portes en 2007, il atteint le cap des 7 étoiles Michelin.

BEIGNET DE COQUILLE SAINT-JACQUES AVEC COURGETTES MARINÉES

Courgettes marinées à l'ail et à la menthe,
beignet de coquille saint-jacques
et sauce "Alioli"



Valle d'Aosta Petite Arvine DOC "Les Crêtes"



GRAMIGNA AVEC AUBERGINES ET SAUCISSON

Gramigna al Torchio avec aubergines braisées,
huile d'origan, saucisson cru de Bra,
fromage "Pecorino" en poudre et œufs



Trento Brut Perlé DOC "Ferrari"



SALADE DE HOMARD À LA POMME KANZI ET PANCOTTO

Salade de homard à la pomme Kanzi,
oignons de Tropea, pancotto, huile d'herbes
et petits légumes au vinaigre de framboise



*Chablis 1^{er} Cru Domaine du Chardonnay
"Montmains"*

CÔTELETTES D'AGNEAU ET TRUFFE NOIRE

Côtelettes d'agneau parfumées au barbecue,
légumes "Vichy" et truffe noire



Chianti Classico Riserva Berardenga DOCG
"Fattoria di Fèlsina"



GÂTEAU DE LAIT AU CAMEL

Gâteau de lait au caramel avec sauce brûlée,
salade de framboises, menthe
et vinaigre balsamique



Trento Maximum Demi Sec DOC "Ferrari"

Menu dégustation

€ 55

Sélection de vins associée

€ 35*

€ 26,25* (Tarifs C|Club et détenteurs de forfaits boissons)

+15% frais de service

Pour chaque menu nous donnerons 5 euros
en faveur de projets de protection de
l'environnement par la Costa Crociere
Foundation.

M E N U D A R R O Z E



H É L È N E D A R R O Z E

W E S T M E D I T E R R A N E A N M E N U

Issue d'une famille de chefs en France, elle débute sa carrière au Louis XV d'Alain Ducasse. Michelin lui a décerné la première étoile en 2001 à Paris pour son restaurant de Saint-Germain des Prés sur la Rive Gauche (2 étoiles en janvier 2021). En 2010, elle ouvre à Londres « Hélène Darroze at The Connaught » récemment récompensé de 3 étoiles Michelin. Juge à la télévision pour Top Chef, elle est devenue la meilleure femme cuisinière en 2015 pour les 50 meilleurs Restaurants.

TARTARE DE THON ROUGE AVEC GINGEMBRE

Gaspacho aux pimentos del Piquillo,
crème montée à la moutarde à l'ancienne



Rosazzo Bianco Terre Alte DOCG "Livio Felluga"



VOL-AU-VENT WITH CARABINEROS RED PRAWNS

Ris de veau et champignons de Paris,
émulsion au Passito di Pantelleria



*Sancerre Blanc Les Caillottes AOC
"Pascal Jolivet"*



MORUE CONFITE À L'HUILE D'AIL

Artichauts rôtis à la plancha, fenouil sauvage,
sauce Bagna Cauda aux anchois



*Chablis 1er Cru Domaine du Chardonnay
"Montmains"*

MAGRET DE CANARD AUX ÉPICES DU SULTAN

Mousseline de carottes aux agrûmes,
réduction au poivre long et à la coriandre fraîche



Bourgogne Pinot Noir
"Louis Jadot"



BABA SIGNATURE IMBIBÉ D'ARMAGNAC DARROZE

Chantilly au Sumac



Trento Maximum Demi Sec DOC "Ferrari"