



Giovanni's

Ferrolle

HÔTEL DU CAP - EDEN - ROC

Antipasti e buoni prodotti

Prosciutto di Parma 30 mesi <i>Parma ham 30 months</i>	36
Burrata delle Puglie, olio di oliva e basilico  <i>Burrata from Puglia, olive oil and basil</i>	34
Insalata di carciofi, rucola, parmegiano, crostini alle olive  <i>Artichoke salad with arugula, Parmesan, and olive crostini</i>	42
Insalata caprese  <i>Mozzarella and tomato salad</i>	46
Misto di verdure grigliate e marinate  <i>Marinated and grilled mixed vegetables</i>	35
Crudo di gamberoni, olio di oliva e limone <i>Raw red prawns, olive oil and lemon</i>	88
Schiacciata di patate, pomodori candati, straciatella, radicchio  <i>Crispy potato flatbread with candied tomatoes, stracciatella, and radicchio</i>	38
Carciofi cotti, guanciale, menta, nocciole, câperi, crema di carciofi  <i>Warm artichokes, guanciale, mint, hazelnuts, and capers</i>	40

Primi Piatti

Fettucine fresche al pomodoro San Marzano e basilico  <i>Fettuccine with San Marzano tomato sauce and basil</i>	45
Rigatoni alla crema di tartufo manteca nella forma di Parmigiano  <i>Rigatoni with truffle cream prepared in a Parmesan wheel</i>	150
Risotto del giorno <i>Risotto of the day</i>	52
Bucatini cacio e pepe  <i>Bucatini cacio e pepe</i>	48
Linguine alle vongole <i>Linguine with clams</i>	65
Agnoli di ricotta spinacio e limone ferri saltati, buro di salvia  <i>Sautéed agnoli with ricotta, spinach and lemon, sage butter</i>	50

Secondi Piatti

Branzino al forno, patate, carciofi, pomodori, cipollotto, olive e basilico <i>Baked sea bass with potatoes, artichokes, tomatoes, sping onions, olives, and basil</i>	88
Calamari saltati, n’duja, zucchine e pomodori, insalata di rucola e finocchio <i>Sautéed calamari with ’nduja, zucchini, and tomatoes, served with arugula and fennel salad</i>	68
Tonno saltati, peperonata al basilico <i>Seared tuna with sweet pepper and basil stew</i>	84
Scalopine alla milanese, fettucini al pomodoro <i>Milanese-style veal scaloppine with tomato fettuccini</i>	88
Tagliata di manzo, parmigiano e pesto di rucola <i>Grilled sliced beef with Parmesan shavings and arugula pesto</i>	86

Pizza

Elaborées par le triple champion du monde Jeremy Viale

Margherita  Pomodoro San Marzano, fior di latte, origano e basilico <i>Tomato based, fior di latte, oregano and basil</i>	44
Don Pepe Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, stracciatella, salsiccia piccante e ’nduja <i>Tomato based, fior di latte, stracciatella, spicy sausage and ’nduja</i>	48
Peperoni Pomodoro San Marzano, mozarella fior di latte, peperoni e miele piccante <i>San Marzano tomato base with fior di latte mozzarella, roasted bell peppers, and a drizzle of spicy honey</i>	48
Verdura Riviera  Pomodoro San Marzano, verdure confite, pesto e pinoli <i>San Marzano tomato base, confit vegetables, pesto, and pine nuts</i>	46

Prix nets en Euros, taxes et service compris
En cas de régimes particuliers, d'allergie ou d'intolérance, nous tenons à votre disposition un livret des allergènes. Également, nous proposons un choix de plats végétans ainsi qu'une sélection de pâtes et de pains sans gluten.
Net prices in Euros, taxes and service included.
In case of any special diets or food allergies or intolerances, consult our allergen guide. Also, please note that a selection of gluten-free pasta and gluten-free bread is available, as well as a selection of vegan dishes.

Bianchi  Panna fresca e santoreggia, Taleggio, Gorgonzola, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano e pepe nero macinato <i>Fresh cream and savory base, Taleggio, Gorgonzola, fior di latte mozzarella, Parmigiano Reggiano, and ground black pepper</i>	48
---	----

Gourmet del giorno <i>Pizza gourmet of the day</i>	MARKET PRICE
---	--------------

Contorni

Melanzane parmigiana <i>Eggplant Parmigiana</i>	24
Insalata rucola e finocchio, olio di oliva e Limone <i>Arugula and fennel salad with extra virgin olive oil and fresh lemon</i>	24
Carciofi fritti <i>Crispy fried artichokes</i>	24
Orrechiete al pesto e parmigiano <i>Orecchiette pasta with basil pesto and Parmigiano Reggiano</i>	24

Dolce

Selezione di frutta glassata <i>Selection of frozen fruits</i>	27 / 76
Piatto di frutti rossi <i>Plat of red berries</i>	32
Tiramisù <i>Tiramisu</i>	28

Da condividere
To share

Coppa di gelato gigante stile Giovanni's Fior di latte da condividere con condimenti <i>Sharing giant Fior di latte ice cream with toppings</i>	46
Bouée du Cap Spuma al miele d’acacia, marmellata d’arancia, pralinato alle mandorle e frutta secca <i>Acacia honey mousse, orange marmalade, almond and dried fruit praline</i>	46

Cocktails

Bellini, comme au Bar Bellini mais au Giovanni's Cocktail con Champagne, purea di pesca bianca e liquore alla pesca <i>Champagne, white peach purée, peach liqueur</i>	39
Gio Spritz Limoncello, assenzio, verbena fresca del giardino, Prosecco, soda <i>Limoncello, absinthe, verbena, Champagne, soda</i>	39
Gin Garden Smash Gin Eden-Roc, liquore St-Germain, cetriolo, basilico e succo di Limone <i>Eden Roc gin, Saint-Germain liquor, cucumber, basil, lemon juice</i>	39
Eden Gio Antica Formula, liquore al frutto della passione, Aperol, sciroppo di vaniglia, Champagne <i>Antica Formula red Vermouth, passion fruit liquor, Apérol, vanilla syrup, Champagne</i>	39
Cuf of Italy Aperitivo Nonino, frutta fresca, Champagne <i>Aperitivo Nonino, fresh fruits, champagne</i>	39
Little Italy Bulleit Rye Whiskey, Amaro Nonino, liquore alla ciliegia, bitter all'arancia <i>Rye Whiskey, Amaro Nonino, cherry liquor, orange bitter</i>	39
White Mezcal Negroni Mezcal, Suze, Lillet bianco <i>Mezcal, Suze, Lillet white</i>	39
Bourbon Pornstar Bulleit Bourbon, crema di cacao bianca, purea di frutto della passione, zucchero di canna e shot di Champagne <i>Bourbon Bulleit, white cacao cream, passion fruit purée, simple syrup et shot of Champagne</i>	39
Spicy Negroni Mezcal, Campari infuso al caffè e al peperoncino, vermouth dolce <i>Mezcal, coffee ☺ chilli infused Campari, sweet vermouth</i>	39
Surprising Laphroaig, Calvados, Bénédictine, Peychaud bitter	39

Bambini

Insalata caprese  <i>Mozzarella, tomatoes and salad</i>	21
Prosciutto di Parma e melone <i>Melon and Parma ham</i>	21
Pizza prosciutto cotto o crudo Pomodoro San Marzano, prosciutto cotto o crudo, fior di latte e olive <i>Pizza with tomatoes, white ham, fior di latte and olives</i>	25
Pizza Margherita  Pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico e olive <i>Pizza with tomatoes, fior di latte, basil and olives</i>	25
La mia pasta preferita! Gnocchi con pomodoro e basilico Pasta con burro e salvia Casarecce ale polpette Trofie con prosciutto cotto <i>Gnocchi with tomatoes and basil Pasta with sage butter Caserecce with meatballs / Trofie with boiled ham</i>	25

Dolci

Gelati e sorbetti <i>Ice cream and sorbet</i>	12
Melone e anguria <i>Melon and watermelon</i>	12
Fragola e lampone <i>Strawberry and raspberry</i>	12

Net prices in Euros, taxes and service included, drinks not included

Our "homemade" dishes are elaborated on site from raw ingredients and fresh products. In case of any special diets or food allergies or intolerances, consult our allergen guide. We inform you that our dishes may contain traces of the following allergens: eggs, milk and milk by-products, cereals with gluten, mustard, sulphites, nuts, sesame, peanuts, celery, fish, molluscs, shellfish, lupin and soy. Therefore, we cannot guarantee the absence of any cross contamination between products. Also, please note that a selection of gluten-free pasta and gluten-free bread is available, as well as a selection of vegan dishes. Our beef and veal meats are from France, Spain, Germany, Austria and USA origin. Our poultry meats are from France origin. Our pork meats are from Italy, France and Spain origin. Our Lamb meat is from France origine.