

Notre Menu

L'Atelier des Artistes par Giovanni Favaro

 = végétarien

À partager

 **BOL DE FRITES MAISON ET MAYONNAISE TRUFFÉE - 5,00€**

ASSIETTE DÉCOUVERTE - 23,00€

Arancini pecorino truffé, charcuteries de taureau de Camargue, nougat de chèvre, tartinade de légumes

Menu 3 étapes 42,00€

Entrées

ŒUF PARFAIT FAÇON SOKO - 13,00€

Crèmeux de carotte, tuile de parmesan, jus de viande corsé

 **RAVIOLONE PUGGLIESE - 13,00€**

Farci au poivrons confits, mousse de scamorza fumée, spianata croustillante

 **ZUPPA FRESCA - 12,00€**

Soupe froide de concombres du jardin, concombres croquants, ricotta à la menthe fraîche et pickles d'oignon

 **ARANCINIS TRUFFÉS - 12,00€**

Salade de roquette, croquettes de risotto à la truffe et mozzarella, légumes croquants

Plats

MÉDAILLON D'AGNEAU DE CRAU - 26,00€

Épaule d'agneau confite, polenta crémeuse et jus d'agneau corsé

PARMIGIANA DE LA MER - 25,00€

Ballotine de merlu au pesto rosso, aubergines rôties à la sauce tomate et gratinées au parmesan

ORECCHIETTE DE LA MER - 24,00€

Petites pâtes en forme d'oreilles en salade, tentacules d'encornet géant, légumes croquants, vinaigrette citronnée et graines de courge

POLLO TONNATO À LA SICILIENNE - 25,00€

Filet de poulet cuisson lente, sauce tonnato crémeuse au thon et relevée de câpres, accompagné d'une caponata sicilienne — doux mélange d'aubergines, tomates, oignons et vinaigre balsamique

 **SALADE CAPRESE - 24,00€**

Burrata, panaché de tomates anciennes et pesto vert

MENU ENFANT - 12,00€

Filet de poulet pané, frites ou légumes

Desserts

TIRAMISU CLASSIQUE - 9,00€

Servi à la cuillère

FIADONE - 9,00€

Cheesecake à l'italienne, ricotta, zestes de citron du jardin, sauce cacao

NOUGAT GLACÉ - 9,00€

Meringue glacée, amandes, noisettes et fruits confits

COUPE DE GLACE PROVENÇALE - 9,00€

Abricot, fraise, pêche de vignes, coulis de fruits de saison, crème chantilly

COUPE DE GLACE PIÉMONTAISE - 9,00€

Vanille, chocolat, noisette du Piémont, sauce chocolat, crème chantilly

BOULES DE GLACE  2,50€  4,50€  6,00€

Abricot ; Fraise ; Citron ; Pêche ; Rhum raisin ; Clémentine ; Caramel ; Chocolat ; Vanille ; Pistache ; Coco ; Café ; Noisette ; Yaourt ; Crème de marron

SUPPLÉMENT CHANTILLY - 1,50€

HG
Histoires De Glaces®
ARTISAN GLACIER



  @sokohotels

Our Menu

L'Atelier des Artistes by Giovanni Favaro

 = vegetarian

ADA

To share

 BOWL OF HOMEMADE FRIES & TRUFFLED MAYONNAISE - €5.00

TASTING PLATE - €23.00

Arancini with truffled pecorino, Camargue bull charcuterie, goat cheese nougat, vegetable spread

3 Course Menu - €42.00

Starters

SOKO STYLE PERFECT EGG - €13.00

Creamy carrot purée, parmesan crisp, gravy

 PUGGLIESE RAVIOLONE - €13.00

Stuffed ravioli with confit peppers, smoked scamorza mousse, crispy spianata

 ZUPPA FRESCA - €12.00

Chilled garden cucumber soup, crunchy cucumbers, mint ricotta, pickled onions

 TRUFFLED ARANCINI - €12.00

Arugula salad, truffle risotto croquettes with mozzarella, crunchy vegetables

Main Courses

CRAU LAMB MEDAILLON - €26.00

Slow-cooked lamb shoulder confit, creamy polenta, gravy

HAKE PARMIGIANA - €25.00

Hake ballotine with red pesto, baked eggplant, tomato sauce and cheese,

SEA ORECCHIETTE - €24.00

Ear-shaped pasta salad with giant squid tentacles, crunchy vegetables, lemon vinaigrette, and toasted pumpkin seeds.

SICILIAN POLLO TONNATO - €25.00

Slow-cooked chicken fillet with a creamy tonnato sauce of tuna and capers, served with a Sicilian caponata — a sweet and tangy medley of eggplant, tomatoes, onions, and balsamic vinegar.

 CAPRESE SALAD - €24.00

Burrata, heirloom tomato mix, green pesto

CHILDREN'S MENU - €12.00

Crispy chicken, served with fries or vegetables

Desserts

CLASSIC TIRAMISU - €9.00

Served with the spoon

FIADONE - €9.00

Italian ricotta cheese cake with garden lemon zest, cocoa sauce

ICED NOUGAT - €9.00

Frozen meringue, almonds, hazelnuts, and candied fruits

PROVENÇAL FRUIT ICE CREAM CUP - €9.00

Apricot, strawberry and peach ice cream, seasonal fruit coulis, whipped cream

PIEMONTAISE ICE CREAM CUP - €9.00

Vanilla, chocolate and hazelnut ice cream, chocolate sauce, whipped cream

ICE CREAM SCOOPS  €2.50  €4.50  €6.00

Apricot, Strawberry, Lemon, Peach, Rum Raisin, Clementine, Caramel, Chestnut Cream, Chocolate, Vanilla, Pistachio, Coconut, Coffee, Hazelnut, Yogurt

WHIPPED CREAM SUPPLEMENT - €1.50

HG
Histoires De Glaces®
ARTISAN GLACIER

  @sokohotels

