



Giovanni's

Ferolla

HÔTEL DU CAP - EDEN - ROC





Antipasti e buoni prodotti

Calamari saltati all'anduja <i>Sautéed squid with anduja</i>	62
Prosciutto di Parma 24 mesi <i>Parma ham 24 months</i>	36
Mortadella pistacchio <i>Mortadella with pistachio</i>	34
Burratina 120g, olio di oliva e basilico ✓ <i>Burratina 120g, olive oil and basil</i>	32
Insalata caprese ✓ <i>Mozzarella and tomato salad</i>	46
Insalata carciofi, guanciale, rucola e pecorino <i>Salad with artichokes, guanciale, rocket and pecorino</i>	42
Misto di verdure grigliate e marinate ✓ <i>Marinated and grilled mixed vegetables</i>	36
Gamberi rosso crudo, olio di oliva e limone 📍 <i>Raw red prawns, olive oil and lemon</i>	88



Primi piatti

Pasta fresca pomodoro San Marzano e basilico ✓ <i>Fresh pasta, San Marzano tomato sauce and basil</i>	45
Linguine con vongole, calamaretti e gamberoni 📍 🌐 <i>Seafood linguine with clams, calamari and prawns</i>	78
Risotto del giorno 📍 <i>Risotto of the day</i>	52
Lasagne alla bolognese <i>Bolognese lasagne</i>	52
Paccheri all'amatriciana e Guanciale 📍 <i>Paccheri pasta with amatriciana sauce and Guanciale</i>	58
Casarecce, zuppa di pesce e pesce scorpione 📍 🌐 <i>Casarecce pasta, fish soup and scorpion fish</i>	68

Secondi Piatti

Gamberi gigante, zucchini, basilico e pistacchio <i>Giant prawns, courgette, basil and pistachio</i>	88
Bonito alla palermitana, gremolata, peperoni e pomodori   <i>Bonito fish, gremolata seasoning with garlic, persil, anchovies, peppers and tomatoes</i>	68
Polpette di manzo, piselli, fettuccine al pomodoro <i>Beef meatballs, peas, fetucchini pasta with tomatoes</i>	62
Scaloppina alla milanese, rucola e parmigiano reggiano <i>Breaded veal cutlet, rocket and parmesan cheese</i>	88
Tagliata di manzo, parmigiano, caponata, pesto di rucola, tartufo St-Jean <i>Sliced beef, parmesan cheese, caponata, rocket pesto, truffle St-Jean</i>	95
Filetti di triglia locale cotti con pomodoro, olive e limone di Mentone, pesto di Liguria   <i>Red mullet fillets cooked with tomatoes, olives and lemon of Menton, Ligurian pesto</i>	82

Pizza

Margherita  A base di pomodoro San Marzano, fior di latte, origano e basilico <i>Tomato based, fior di latte, oregano and basil</i>	44
Don Pepe A base di pomodoro San Marzano, fior di latte, stracciatella, salsiccia piccante e 'nduja <i>Tomato based, fior di latte, stracciatella, spicy sausage and 'nduja</i>	47
Di Parma A base di pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto di Parma, rucola, pomodori ciliegino, aceto balsamico e parmigiano reggiano <i>Tomato based, fior di latte, Parma ham, rocket salad, cherry tomatoes, balsamic vinegar and parmesan cheese</i>	46
Burratina  A base di pomodoro San Marzano, burrata di bufala, olive, pomodori caramellati, rucola e pesto <i>Tomato based, burrata di bufala, olives, confit tomatoes, rocket salad and pesto</i>	47
Carciofi e tartufo A base di crema carciofi, carciofi e tartufo nero, lardo di colonnata <i>Artichoke cream based, artichokes and black truffle, colonatta lard</i>	69

Bianchi ✓ 48
A base di panna fresca e santoreggia, Taleggio, Gorgonzola,
fior di latte, Parmigiano Reggiano e pepe nero macinato
*Fresh cream and savory herbs based, Taleggio, Gorgonzola,
fior di latte, Parmigiano Reggiano and ground black pepper*

Gourmet del giorno MARKET PRICE
Gourmet pizza of the day

Contorni

Carciofi fritti ✓ 24
Fried artichokes

Polenta cremosa ✓ 24
Creamy polenta

Parmigiana di melanzane ✓ 24
Eggplant parmigiana

Germogli di rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano ✓ 24
Rocket salad, Parmesan shavings

Dolce

Selezione di frutta glassata 27
Selection of frozen fruits

Piatto di frutti rossi 32
Plate of red berries



Babà al limone e verbena In vasocottura 28
Lemon and vervein baba served in a jar

Tiramisù 28
Tiramisu

Da condividere To share

Coppa di gelato gigante stile Giovanni's 46
Fior di latte da condividere con condimenti
Sharing giant Fior di latte ice cream with toppings

Bambini

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

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

Prix nets en euros, service compris, boissons non incluses. Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous tenons à votre disposition un choix de plats vegans, pour toute demande merci de vous adresser à nos équipes. Origine des viandes : Bovine : Espagne, U.S.A., France, Italie, Allemagne - Ovine : France - Porcine : Espagne - Volaille : France. Détails des allergènes disponible sur demande. Nous vous informons que nos plats contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants : œufs, lait et dérivés, céréales à gluten, moutarde, sulfites, fruits à coque, sésame, arachide, céleri, poisson, mollusques, crustacés, lupin et soja. Du fait de notre fonctionnement, nous ne pouvons garantir l'absence de contamination croisée entre nos produits. Pour les régimes alimentaires ou les allergies, nous avons à votre disposition des pâtes sans gluten et du pain sans gluten.

Net prices in euros, service included, beverages not included. Our "homemade" dishes are elaborated on site from raw ingredients and fresh products. A selection of vegan dishes is available, don't hesitate to enquire with our team. Origin of meat : Beef : Spain, U.S.A., France, Italy, Germany - Lamb : France - Pork : Spain - Poultry : France. Allergens details available upon request. 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, mollusks, shellfish, lupin and soy. Therefore we cannot guarantee the absence of any cross contamination between products.

For special diets or food allergy requirements, do not hesitate to ask for our gluten-free pasta and gluten-free bread.

Cocktails

- Gio Spritz 39
Limoncello, Absinthe, verveine fraîche du jardin, Prosecco, soda
Limoncello, absinthe, vervain, Prosecco, soda
- Bellini 39
Champagne, purée de pêche blanche, liqueur de pêche
Champagne, white peach purée, peach liqueur
- Eden Negroni 39
Antica Formula, Passoa, Apérol, Sirop de Vanille, Prosecco
Antica Formula red Vermouth, passion fruit liqueur, Apérol, vanilla syrup, Prosecco
- Cup of Italy No1 35
Aperitivo Nonino, fruits frais, ginger ale
Aperitivo Nonino, fresh fruits, ginger ale
- Cuf of Italy Royal 35
Aperitivo Nonino, fruits frais, Prosecco
Aperitivo Nonino, fresh fruits, Prosecco
- Red Light 35
Vodka Belvedere, liqueur de Chambord, sirop de vanille, framboises fraîches, jus de lime, menthe fraîche, champagne rosé
Belvedere Vodka, Chambord liqueur, vanilla syrup, fresh raspberry, lime juice, fresh mint, rosé champagne
- Little Italy 35
Rye Whiskey, Nonino Amaro, angostura bitter, orange bitter
Rye Whiskey, Nonino Amaro, angostura bitter, orange bitter
- Eden Wood 35
Tequila Reposado, Amaro, Antica Formula, St Germain
Tequila Reposado, Amaro, Antica Formula, St-Germain
- White Mezcal Negroni 35
Mezcal, Suze, Lillet blanc
Mezcal, Suze, Lillet white
- Camodry 35
Rye Whiskey infusé à la camomille, Vermouth dry, Apérol, Chartreuse jaune
Rye Whiskey infused with chamomile, dry Vermouth, Apérol, Yellow Chartreuse