



Giovanni's

Ferolla

HÔTEL DU CAP-EDEN-ROC





Antipasti e buoni prodotti

Calamari saltati all'nduja <i>Sautéed squid with 'nduja</i>	62
Prosciutto di Parma 24 mesi <i>Parma ham 24 months</i>	36
Arancini (2 pezzi) <i>Arancini (2 pieces)</i>	29
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, arugula and pecorino</i>	42
Misto di verdure grigliate e marinate ✓ <i>Marinated and grilled mixed vegetables</i>	36
Gamberi rossi 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 📍 🍷 <i>Linguine with clams</i>	64
Risotto del giorno 📍 <i>Risotto of the day</i>	52
Lasagne alla bolognese <i>Bolognese lasagna</i>	52
Paccheri all'amatriciana e guanciale 📍 <i>Paccheri pasta with amatriciana sauce and guanciale</i>	58
Spaghetti all'aragosta metà o intero <i>Spaghetti with lobster half or whole</i>	120/220
Fettuccine Alfredo e tartufo nero <i>Fettuccine pasta Alfredo and black truffle</i>	90

Secondi Piatti





- Gamberi gigante, zucchine, basilico e pistacchio 88
Giant prawns, zucchini, basil and pistachio
- Pesce alla palermitana, gremolata, peperoni e pomodori   68
Palermitan swordfish, gremolata seasoning with garlic, parsley, anchovies, bell peppers and tomatoes
- Polpette di manzo, piselli, fettuccine al pomodoro 62
Beef meatballs, peas, fettuccine pasta with tomatoes
- Scaloppina alla milanese, rucola e Parmigiano Reggiano 88
Breaded veal cutlet, arugula and Parmigiano Reggiano cheese
- Tagliata di manzo, Parmigiano Reggiano, caponata, pesto di rucola, tartufo St-Jean 95
Beef tagliata, Parmigiano Reggiano cheese, caponata, arugula pesto, truffle St-Jean
- Filetti di triglia locale cotti con pomodoro, olive e limone di Mentone, pesto di Liguria   82
Red mullet fillets cooked with tomatoes, olives and lemon of Menton, Ligurian pesto

Pizza

- Margherita  44
A base di pomodoro San Marzano, fior di latte, origano e basilico
Tomato based, fior di latte, oregano and basil
- Don Pepe 47
A base di pomodoro San Marzano, fior di latte, stracciatella, salsiccia piccante e 'nduja
Tomato based, fior di latte, stracciatella, spicy sausage and 'nduja
- Di Parma 46
A base di pomodoro San Marzano, Mozzarella di Bufala, prosciutto di Parma, rucola, pomodoro ciliegino, aceto balsamico e Parmigiano Reggiano
Tomato based, Mozzarella di Bufala, Parma ham, arugula salad, cherry tomatoes, balsamic vinegar and Parmigiano Reggiano cheese
- Tartufo nero 110
A base di Parmigiano Reggiano, tartufo nero e formaggio italiano
Parmigiano Reggiano cheese and black truffle based with italian cheese

Pepperoni	52
A base di pomodoro San Marzano, fior di latte, salamino piccante, miele speziato <i>Tomato based, fior di latte, pepperoni, spiced honey</i>	
Polpo e carciofi	52
A base di crema carciofi, polpo, limone, carciofi alla barigua, carciofi fritti, succo di crostacei <i>Artichoke cream, octopus, lemon, barley artichokes, fried artichokes, shellfish juice</i>	
Bianchi 	48
A base di panna fresca e santoreggia, Taleggio, Gorgonzola, fior di latte, Parmigiano Reggiano e pepe nero macinato <i>Fresh cream and savory herbs based, Taleggio, Gorgonzola, fior di latte, Parmigiano Reggiano cheese and ground black pepper</i>	
Gourmet del giorno	MARKET PRICE
<i>Gourmet pizza of the day</i>	

Contorni

Carciofi fritti 	24
<i>Fried artichokes</i>	
Frittatina alla napoletana 	24
<i>Napoletana frittatina</i>	
Parmigiana di melanzane 	24
<i>Eggplant parmigiana</i>	
Germogli di rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano 	24
<i>Arugula salad, Parmigiano Reggiano shavings</i>	



Dolce

Selezione di frutta glassata	24/76
<i>Selection of frozen fruits</i>	
Piatto di frutti rossi	30
<i>Red fruit platter</i>	
Babà al limone e verbena	28
<i>Lemon and vervein baba</i>	
Tiramisù	29
<i>Tiramisu</i>	

Da condividere to share

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

Bambini

Insalata caprese 	21
<i>Mozzarella, tomatoes 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 Casarecce 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, assenzio, verbena fresca del giardino, Prosecco, soda
Limoncello, absinthe, vervain, Prosecco, soda
- Bellini 39
Champagne, puré di pesca bianca, liquore alla pesca
Champagne, white peach purée, peach liqueur
- Eden Negroni 39
Antica Formula, Passoa, Aperol, sciroppo alla vaniglia, Prosecco
Antica Formula red Vermouth, passion fruit liqueur, Apérol, vanilla syrup, Prosecco
- Cup of Italy No1 35
Aperitivo Nonino, frutta fresca, ginger ale
Aperitivo Nonino, fresh fruits, ginger ale
- Cup of Italy Royal 35
Aperitivo Nonino, frutta fresca, Prosecco
Aperitivo Nonino, fresh fruits, Prosecco
- Red Light 35
Vodka Belvedere, liquore Chambord, sciroppo alla vaniglia, lamponi freschi, succo di lime, menta fresca, champagne rosé
Belvedere Vodka, Chambord liqueur, vanilla syrup, fresh raspberry, lime juice, fresh mint, rosé champagne
- Little Italy 35
Rye Whisky, Nonino Amaro, angostura bitter, orange bitter
Rye Whisky, 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 bianco
Mezcal, Suze, Lillet white
- Camodry 35
Rye Whisky infuso con camomilla, Vermouth dry, Aperol, Chartreuse gialla
Rye Whisky infused with chamomile, dry Vermouth, Apérol, Yellow Chartreuse