

Le K

RESTAURANT

Italian Gourmet Menu

Cold Starters

- * *Antipasto Della Casa* 14€
Parma Ham, Melon Sorbet, Artichoke & Eggplant, Anchovy, Parmesan Cheese, Mozzarella & Bruschetta
- * *Insalata di mare* 13€
Italian Sea Food Salad

Hot Starters

- * *Parmigiana di Melanzane* 12€
Eggplant Gratin, Tomato, Basil, Parmesan Cheese
- * *Tris di Bruschette* 11€
Trio of Bruschettas (Classical, Parma Ham, Smoked Salmon)
- * *Sauté Di Cozze* 13€
Mussels, Vegetarian sweet pepper, tomato, white wine & Polenta
- * *Polipo grigliato in crema di patate dolci* 14€
Grilled Octopus, Sweet Potato Cream

Pasta & Risotto

- * *Pappardelle "Ker Alberte"* 21€
Pappardelle with French Guiana shrimps & fresh tomatoes
- * *Tortiglioni al Pesto di Melanzane, Crema di Carciofi & Ricotta* 16€
Tortiglioni - Eggplant Pesto, Artichoke & Ricotta Sauce
- * *Spaghetti alla Delizie di Mare* 17€
Spaghetti with Sea Food, Tomato & Fresh Herb Sauce
- * *Tagliatelle Fatti in Casa alla "Creo-Italia"* 17€
Homemade Colombo Tagliatelle – Marinated Chicken, Vegetarian sweet pepper, broccoli, spicy cucumber, cream, tomato & basil sauce
- * *Risotto mantecato stracciatella di burrata - calamari e verdura croccanti* 21€
Homemade risotto with Burrata Cream, Calamari & crispy vegetable

Main Courses

- * *Gamberoni alla griglia all' Italiana* 24€
Grilled French Guiana shrimp, oregano, lemon, garlic & white wine
- * *Filetto di pesce fresco alla griglia - Salsa Mediterranea* 19€
Grilled Fish Fillet – with Mediterranean sauce (Tomato, Olive, Capers, Thyme, basil, herbs)
- * *Petto di Anatra all'Arancia, Crema di Fichi & Mango* 24€
Duck Breast Fillet, with Orange sauce, Mango & Fig Cream
- * *Filetto di Manzo al Chianti e Frutti di Bosco* 29€
Fillet of Beef with Red Wine & Red Berries Sauce
- * *Tagliata di manzo - Rucola e Grana* 22€
Roasted & Sliced beef – Rocket salad & Parmesan
- * *Costolette d'Agnello Alla Scottadito con Vellutata alla Boscaiola* 22€
Lamb cutlet cooked in oven with herbs /walnut / mustard crumb coating & Mushroom Cream

All main courses are served with side vegetables & potatoes

« All our dishes are homemade »



Desserts

- * TIRAMISU 9€
- * CREME BRÛLÉE 9€
- * STRUDEL (Apple Pie) 9€
- * PANNACOTTA (with choice of Fruit Coulis) 9€
- * SWEET TART OF THE DAY 9€
- * Plate of Fresh local Goat Cheese 9€
- * Homemade Sorbet & Ice Cream >> Ask the Hostess for flavours 3.5€/scoop
- * Supplement: Whipped cream or chocolate sauce 2€