



Spritz

PER TUTTI GUSTI 15

BELLUCHI SPRITZ

Liqueur de fleur de sureau Saint-Germain,
liqueur de bergamote Italicus, Prosecco, purée de concombre,
essence de citron de menton, eau pétillante citronnée

DON VITO SUMMER SPRITZ

Apéritif au melon de Cavaillon infusé au thym citron,
Lillet rosé, Prosecco, essence de romarin, eau pétillante

UNA STORIA SPRITZ

Aperol, Prosecco, bitter amande torréfié,
purée d'abricot du Roussillon, eau pétillante

ORNELLA SPRITZ

Vermouth ambratto Martini, Amaretto luxardo,
Prosecco, purée de cerise griotte, eau pétillante

CARMELLO DI CATANIA SPRITZ

Luxardo bitter, Mezcal vida, liqueur de pastèque,
Prosecco, brume essence de poivre noir, eau pétillante

CASA *Luca*

RICHARD PARIS HÔTELS & RESTAURANTS

HÔTEL MONTAIGNE • CHEZ FRANCIS • MARIUS ET JANETTE
ASIA KITCHEN • BISTROT DE MARIUS • CASA LUCA • CANTINA DI LUCA
LITTLE NONNA • BRASSERIE VICTOR HUGO

Aperitivo

PARMIGIANO 24 MESI E OLIVE 12
Parmesan cheese 24 months and olive

TAGLIERE DI SALUMI MISTI 16
Mixed cold cuts platter, Spianata calabrese, coppa, prociutto di Parma

PIZZETTA AL TARTUFO 18
Pizza with truffle

Salumi

SPIANATA CALABRESE 12

COPPA 12

BRESAOLA 15

PROCIUTTO DI PARMA 24 MESI P 16 | G 24

Antipasti

SARDINA ALLA GREMOLATA 14
Sardine with gremolata

MINISTRONE DI LIGUMI E BASILICO 14
Vegetable and basil minestrone soup

CARPACCIO DI CARCIOFI, RUCOLA E PARMIGIANO 15
Carpaccio of artichokes, arugula and Parmesan

VITELLO TONNATO 15
Poached veal served cold in a tuna mayonnaise dressing

CALAMARI FRITTI ALLA ROMANA 16
Pan fried calamari, aioli sauce

MOZZARELLA DI BUFFALA, POMODORO DI DATTERINO 18
Buffala mozzarella, datterino tomato

BURRATA DI PUGLIA, RUCOLA E OLIO 19
Burrata di Puglia, arugula and oil

Insalata

INSALATA CAESAR 22
Romaine, Parmesan, croutons, anchovies,
snacked chicken fillet, caesar dressing

INSALATA ITALIANA 22
Arugula, artichoke, tomato, mozzarella di buffala,
Parma ham, grilled vegetables

Crudos

RAW

CARPACCIO DI ORATA, OLIO D'OLIVA, STUPRO DI CEDRAT **18**
Sea bream carpaccio, olive oil, cedrat rape

CARPACCIO DI MANZO « CIPRIANI » **18**
Beef carpaccio, Cipriani dressing

CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA, PARMIGIANO **18**
Beef carpaccio, arugula and Parmesan

CARPACCIO DI MANZO, BURRATA E RUCOLA **22**
Beef carpaccio, Burrata di Puglia, arugula

Pasta & Risotto

PASTA FATTA IN CASA

TAGLIATELLE AL POMODORO **20**
Tagliatelles pasta on tomato sauce

LINGUINI CACIO E PEPE **21**
Linguini pasta, Pecorino romano cheese and pepper

GNOCCHI ALLA FIORENTINA **22**
Gnocchi at fiorentina

LINGUINI AGLIO E OLIO, PEPPERONCINO **22**
Linguini pasta, garlic, olive oil and chili

TAGLIOLINI AL CARBONARA **22**
Tagliolini carbonara pasta

RAVIOLI SPINACI E RICOTTA, BURRO DI SALVIA **25**
Spinach and ricotta ravioli, sage butter

LINGUINI ALLA VONGOLE **26**
Linguini pasta with clams

TAGLIOLINI AL TARTUFO E STRACCIATELLA **38**
Tagliolini pasta with summer truffle and stracciatella cheese



RISOTTO CARNAROLI BIO AI CARCIOFI **24**
Organic carnaroli risotto with artichokes

RISOTTO CARNAROLLI BIO AL TARTUFO **36**
Organic carnaroli risotto with truffle

Pizzas

MARGHERITA 18

Tomatoes, mozzarella and basil

VERDURA 21

Tomatoes, mozzarella, grilled vegetables

4 FORMAGGI 22

Tomatoes, mozzarella, Talegio, Gorgonzola, Scamorza

REGINA 23

Tomatoes, mozzarella, white ham, mushrooms

CALZONE 23

Tomatoes, mozzarella, egg, white ham

PARMA 24

Parma ham, tomatoes, mozzarella

Terra & Mar

MELANZANA ALLA PARMIGIANA 18

Parmiggiana eggplants

CALAMARI, AGLIO E OLIO, POMODORO 25

Squid, garlic and oil, tomato

FILETTO DI ORATA AL FORNO, CAPONATA 28

Baked sea bream fillet and caponata

CAPESANTE, RISOTTO ALLO ZAFFERANO 32

Scallops, safran organic risotto

POLPETTE AL POMODORO, PARMIGIANO VECCHIO, LINGUINE 24

Meat balls mixed beef and veal with tomato sauce, old Parmesan, linguine

OSSO BUCO ALLA MILANESE 26

Osso buco milanese style

SCALOPINA DI VITELLO ALLA MILANESE 28

Veal milanese, rucola salad and old Parmesan

PICATTA DI VITELLO AL LIMONE 28

Veal picatta with lemon, spinach

TAGLIATTA DI MANZO ALLA FIORENTINA 32

Sliced beef at fiorentina, arugula

Accompagnamento

SUPPLEMENTO / ON THE SIDE 6

CAPONATA SICILIANA Sicilian Caponata

RUCOLA E PARMIGIANO Arugula salad and Parmesan cheese

CANDITI DEL MOMENTO Stuffed seasonal vegetables

Dolci

PASTICCERIA DEL GIORNO 11

Daily pastries

PANACOTTA MANDORLA, AMARENA 12

Amarena, panacotta and almonds

PARIGI - TORINO, NOCCIOLE DEL PIEMONTE 14

Paris - Turin with Piemont hazelnut

BABA AL LIMONCELLO 14

Baba with limoncello

AGRUMI, SORBETTO AL LIMON 14

Citrus, lemon

TIRAMISU 14

Traditional tiramisu

CAFFÉ AFFOGATO 12

Gelato vaniglia, panna montana,
nocciole piemonte caramelate

Traditionnal coffee affogato, vanille ice cream,
whipped cream, cramalized italian nuts



GELATI E SORBETTI 12

Ice cream and hand-crafted sorbet

Gianduja al cioccolato, nocciola, pistachio, caffè,
vaniglia bourbon, praliline a scelta, limon, lampone

Gianduja chocolate, nuts, pistachio,
coffee, vanilla, organic lemon, raspberry

