

Dolci

PASTICCERIA DEL GIORNO 11
Daily pastries

PANACOTTA MANDORLA, AMARENA 12
Amarena, panacotta and almonds

CAFFE GOLOSO 14

PARIGI - PALERMO, PISTACCHIO DI SICILIA 14
Paris- Palermo with pistachio cream

BABA AL LIMONCELLO 14
Baba with limoncello

PIATTO DI FRUTTI ROSSI E MASCARPONE 14
Red fruits and mascarpone

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

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 Manguin, thym, citron,
Lillet rosé, Prosecco, essence de romarin, eau pétillante

UNA STORIA SPRITZ

Cinzano Aperitivo, Prosecco, bitter amande torréfié,
purée d'abricot, eau pétillante

ORNELLA SPRITZ

Lillet Rosé, Prosecco, fleur d'oranger,
orange sanguine

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

Aperitivo

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

TAGLIERE DI SALUMI MISTI 22
Mixed cold cuts platter, Spianata calabrese, coppa, prociutto di Parma

PIZZETTA / PIZZA AL TARTUFO 20 / 30
Pizza with truffle

Salumi

SPIANATA CALABRESE 12

COPPA 12

PROCIUTTO DI PARMA 24 MESI P 16 | G 24

Antipasti

CARPACCIO DI CARCIOFI, RUCOLA E PARMIGIANO 16
Carpaccio of artichokes, arugula and Parmesan

VITELLO TONNATO 16
Poached veal served cold in a tuna mayonnaise dressing

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

CALAMARI FRITTI CON VERDURE 18
Fried calamari, aioli sauce and vegetables

MOZZARELLA IN CARROZZA CON MAIONESE TARTUFATA 18
Fried mozzarella with truffle mayonnaise

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

ASPARAGI VERDI ALLA PIASTRA, PARMIGIANO 22
Grilled Asparagus with parmesan

Cuisine méditerranéenne exprimant le meilleur de la gastronomie italienne
dans toute sa générosité et son esprit de partage
Déjeuner • Dîner • Aperitivo • Cocktails
Produits sourcés chez les meilleurs artisans locaux

Insalata

INSALATA DI FAGIOLINI VERDI, RICOTTA SALATA 18
Green bean salad and ricotta

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

INSALATA ITALIANA 25
Arugula, artichoke, tomato, mozzarella di Buffala,
Parma ham, grilled vegetables

Crudos

RAW

TARTARE DI ORATA, AGRUMI E MOSTARDA DI CREMONA 20
Sea bream tartare with moustard from Cremona

CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA, PARMIGIANO 20
Beef carpaccio, arugula and Parmesan

CARPACCIO DI MANZO, BURRATA E RUCOLA 24
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 22
Linguini pasta, Pecorino romano cheese and pepper

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

GNOCCHI, PESTO, PISTACCHIO CON STRACCIATELLA 24
Gnocchi with pesto, pistachio and stracciatella

RAVIOLI CAPRI, POMODORO SALTATO 25
Ravioli with ricotta cheese and pomodoro

PAPARDELLE ALLA NERANO 25
Papardelle Nerano style

LINGUINI ALLA VONGOLE 26
Linguini pasta with clams



RISOTTO CARNAROLI AGLI ASPARAGI VERDI 28
Carnaroli risotto with green asparagus

RISOTTO CARNAROLI AL TARTUFO 36
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 22
Parmiggiana eggplants

POLPETTE AL POMODORO, PARMIGIANO VECCHIO, LINGUINE 25
Meat balls mixed beef and veal with tomato sauce,
old parmesan, linguine

CALAMARI, AGLIO E OLIO, POMODORO 26
Squid, garlic and oil, tomato

SCALOPINA DI VITELLO ALLA MILANESE 28
Veal milanese, rucola salad and old parmesan

PICATTA DI VITELLO AL LIMONE 28
Veal picatta with lemon, spinach

GAMBERI SCOTTATI, CAPONATA SICILIANA 28
Pan-fried Gambas with caponata sicilian

POLPO GRIGLIATO, FREGOLA SARDA E GUAZZETTO 28
Grilled octopus with pasta fregola and tomato sauce olive and caper

TAGLIATA 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

VERDURE DEL MOMENTO Seasonal vegetables