

Dolci

PASTICCERIA DEL GIORNO 11

Pâtisseries du jour
Daily pastries

PANNACOTTA MONDORLA AMARENA 12

Pannacotta à la cerise
Pannacotta with cherry

CANNELLONI SICILIANI 12

Cannelloni à la sicilienne
Sicilian cannelloni

TORTA AL CIOCCOLATO 14

Moëlleux au chocolat
Chocolate lava cake

CAFFÈ GOLOSO 14

Café gourmand
Gourmet coffee

PROFITEROLE, GELATO VANIGLIA, SALSA AL CIOCCOLATO 14

Profiterole, glace vanille, sauce au chocolat
Profiterole, vanilla ice cream & chocolate sauce

CROSTATA MASCARPONE PERE E MONDORLONE 14

Tarte au mascarpone avec poires & mondorlone
Mascarpone tart with pears & mondorlone

TIRAMISU 14

Tiramisu traditionnel
Traditional tiramisu

CAFFÈ AFFOGATO 12

Gelato vaniglia, panna montana, nocciole piemonte caramelate
Café Affogato traditionnel, glace vanille, crème fouettée,
noisettes du Piémont caramélisées
Traditional coffee affogato, vanilla ice cream, whipped cream,
caramelized italian nuts

GELATI E SORBETTI 12

Gianduja al cioccolato, nocciola, pistacchio, caffè, vaniglia bourbon, praline a scelta,
limon, lampone

Glaces & sorbets :

Chocolat Gianduja, noisette, pistache, café, vanille, citron bio, framboise

Ice cream and hand-crafted sorbets :

Gianduja chocolate, nuts, pistacchio, 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
Saint-Germain elderflower liqueur, Italicus bergamot liqueur, Prosecco,
cucumber purée, lemon de Menton essence, lemon sparkling water

DON VITO SUMMER SPRITZ

Apéritif au melon Manguin, thym, citron,
Lillet rosé, Prosecco, essence de romarin, eau pétillante
Aperitif with Manguin melon, thyme, lemon,
Lillet rosé, Prosecco, rosemary essence, sparkling water

UNA STORIA SPRITZ

Cinzano Aperitivo, Prosecco, bitter amande torréfié,
purée d'abricot, eau pétillante
Cinzano Aperitivo, Prosecco, roasted almond bitter,
apricot puree, sparkling water

ORNELLA SPRITZ

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

CARMELLO DI CATANIA SPRITZ

Luxardo bitter, Mezcal vida, liqueur de pastèque, Prosecco,
brume essence de poivre noir, eau pétillante
Luxardo bitter, Mezcal vida, watermelon liqueur, Prosecco,
black pepper essence mist, sparkling water

CASA Luca



RICHARD PARIS HÔTEL & 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

Prix nets en euros, Service compris 6% TTC. La maison n'accepte pas les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Aperitivo

PARMIGIANO 24 MESI E OLIVE 12

Parmesan 24 mois & olive
Parmesan cheese 24 months & olive oil

TAGLIERE DI SALUMI MISTI 22

Plateau de charcuterie, Spianata calabrese, coppa, jambon de Parme
Mixed cold cuts platter, Spianata calabrese, coppa, prosciutto di Parma

PIZZETTA / PIZZA AL TARTUFO 20 / 30

Pizzetta / Pizza à la truffe
Pizzetta / Pizza with truffle

Salumi

SPIANATA CALABRESE 12

COPPA 12

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI P 16 / G 24

Antipasti

CARPACCIO DI CARCIOFI, RUCOLA E PARMIGIANO 16

Carpaccio d'artichauts, roquette & parmesan
Carpaccio of artichokes, arugula & Parmesan

VITELLO TONNATO 16

Veau poché servi froid, sauce mayonnaise au thon
Poached veal served cold in a tuna mayonnaise dressing

CALAMARI FRITTI CON VERDURE 18

Calmars frits, sauce aïoli & légumes
Fried calamari, aioli sauce & vegetables

VELUTATA DI ZUCCA E RICOTTA ALLE ERBE 16

Velouté de courge à la ricotta & aux herbes
Ricotta squash velouté with herbs

CARPACCIO DI CAPESANTE, OLIO D'OLIVA E FLEUR DE SEL 22

Carpaccio de Saint-Jacques, huile d'olive & fleur de sel
Scallop carpaccio, olive oil & fleur de sel

BURRATA, RUCOLA BOTTARGA GRATTUGIATA 24

Burrata à la poutargue & roquettes
Arugula & bottarga burrata

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

Insalata

INSALATA DI FAGIOLINI VERDI, RICOTTA SALATA 18

Salade de haricots verts & ricotta
Green bean salad & ricotta

INSALATA CAESAR 22

Salade romaine, parmesan, croûtons, anchois, filet de poulet snacké, vinaigrette césar
Romaine, Parmesan, croutons, anchovies, snacked chicken filet, caesar dressing

INSALATA ITALIANA 25

Roquette, artichauts, tomates, mozzarella di Buffalo, jambon de Parme, légumes grillés
Arugula, artichokes, tomatoes, mozzarella di Buffalo, Parma ham, grilled vegetables

Crudos

TARTARE DI TONNO CAPPERI AL LEMON E BASILICO 20

Tartare de Thon aux câpres, citron & basilic
Tuna with capers, lemon & basil

CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA, PARMIGIANO 20

Carpaccio de bœuf, roquette & parmesan
Beef carpaccio, arugula & Parmesan

CARPACCIO DI MANZO, BURRATA E RUCOLA 24

Carpaccio de bœuf, Burrata di Puglia, roquette
Beef carpaccio, Burrata di Puglia, arugula

Pasta & Risotto

PASTA FATTA IN CASA

TAGLIATELLE AL POMODORO 20

Tagliatelles à la sauce tomate
Tagliatelle pasta with tomato sauce

LINGUINI CACIO E PEPE 22

Linguini, fromage Pecorino romano & poivre
Linguini pasta, Pecorino romano cheese & pepper

LINGUINI AGLIO E OLIO, PEPPERONCINO 22

Linguini, ail, huile d'olive & chili
Linguini pasta, garlic, olive oil & chili

RIGATTONI ALLA CARBONARA 26

Rigattoni à la Carbonara
Carbonara rigattoni

RAVIOLI DI RICOTTA PESTO ROSSO E BURRATINA 25

Ravioli au pesto
Pesto Ravioli

LINGUINI ALLA VONGOLE 26 / CAPESANTE 32

Linguini aux palourdes / Saint-Jacques
Linguini pasta with clams / Scallops

RISOTTO CARNAROLI AL CAPESANTE 32

Risotto de Saint-Jacques au carnaroli
Scallops carnaroli risotto

RISOTTO CARNAROLI AL TARTUFO 36

Risotto Carnaroli à la truffe
Truffle carnaroli risotto

Pizzas

MARGHERITA 18

Tomates, mozzarella & basilic
Tomatoes, mozzarella & basil

VERDURA 21

Tomates, mozzarella & légumes grillés
Tomatoes, mozzarella, grilled vegetables

4 FORMAGGI 22

Tomates, mozzarella, Talegio, Gorgonzola, Scamorza
Tomatoes, mozzarella, Talegio, Gorgonzola, Scamorza

REGINA 23

Tomates, mozzarella, jambon blanc, champignons
Tomatoes, mozzarella, white ham, mushrooms

CALZONE 23

Tomates, mozzarella, oeuf, jambon blanc
Tomatoes, mozzarella, egg, white ham

PICANTE 24

Tomates, olives, stracciatella, salami épicé
Tomatoes, olives, stracciatella, spicy salami

PARMA 24

Jambon de Parme, tomates, mozzarella
Parma ham, tomatoes, mozzarella

Terra & Mar

MELANZANA ALLA PARMIGIANA 22

Aubergines au parmesan
Parmigiana eggplants

POLPETTE AL POMODORO, PARMIGIANO VECCHIO, LINGUINE 25

Boulettes de viande de bœuf & de veau mélangées,
à la sauce tomate, vieux parmesan, linguine
Meat balls mixed beef & veal with tomato sauce, old parmesan, linguine

CALAMARI, AGLIO E OLIO, POMODORO 26

Calamars, ail & huile d'olive, tomates
Squids, garlic & olive oil, tomatoes

SCALOPINA DI VITELLO ALLA MILANESE 28

Escalope de veaux à la milanaise, salade de roquette & parmesan
Veal milanese, arugula salad & old parmesan

PICATTA DI VITELLO AL LIMONE 28

Picatta de veau, épinards & citron
Veal picatta with lemon, spinach

TONNO ALLA PIASTRA E CAPONATA 29

Thon à la plancha, caponata
Tuna plancha, caponata

TAGLIATA DI MANZO ALLA FIORENTINA 32

Emincé de bœuf à la florentine, roquette
Sliced beef fiorentina-style, arugula

CAPESANTE E CAPONATA A MERENDA 32

Saint-Jacques snackées & caponata
Snacked scallops & caponata

Accompagnamento

SUPPLEMENTO / ON THE SIDE 6

CAPONATA SICILIANA Caponata sicilienne / Sicilian Caponata

RUCOLA E PARMIGIANO Salade de roquette & parmesan /
Arugula salad & Parmesan cheese

VERDURE DEL MOMENTO Légumes de saison / Seasonal vegetables