

# Dolci

## PASTICCERIA DEL GIORNO 11

Pâtisseries du jour  
Daily pastries

## PANNACOTTA AGLI AGRUMI MISTI 12

Pannacotta aux agrumes  
Citrus fruits Pannacotta

## SBRICCIOLATA ALLA MARMELLATA E FRUTTI SECCHI 12

Sbriciolata, marmelade de fruits rouges & fruits secs  
Sbriciolata, red fruits marmalade & dried fruit

## TORTINO 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

### 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 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, CAVOLO BIANCO, RUCOLA, PARMIGIANO, NOCCIOLINE TOSTATE 16**  
Carpaccio d'artichauts & choux blanc, roquette, parmesan & noisettes toréfiées  
*Carpaccio of artichokes & white cabbage, arugula, parmesan & grilled hazel nut*

**CALAMARI FRITTI CON VERDURE 18**  
Calmars frits, sauce aioli & légumes  
*Fried calamari, aioli sauce & vegetables*

**VELLUTATA DI POTIMARRON RICOTTA ALLE ERBE 16**  
Velouté de potimarron à la ricotta & aux herbes  
*Ricotta pumpkin velouté with herbs*

**CARPACCIO DI CAPESANTE, OLIO D'OLIVA E FIOR DI SALE 22**  
Carpaccio de Saint-Jacques, huile d'olive & fleur de sel  
*Scallop carpaccio, olive oil & fleur de sel*

**BURRATA, RUCOLA E TARTUFO NERO 24**  
Burrata à la truffe noire & roquette  
*Arugula & burrata with black truffle*

**INSALATA DI CAPESANTE, VINAIGRETTE, PARMIGIANO E TARTUFO NERO 24**  
Salade de Saint-Jacques, vinaigrette Truffe noire, Parmesan  
*Scallops salad, black truffle dressing and Parmesan*

# Insalata

**INSALATA DI FAGIOLINI VERDI, RUCOLA, PARMIGIANO, SCALOGNO E PINOLI 20**  
Salade de haricots verts, roquette, parmesan & pignons de pin  
*Green bean salad, arugula, parmesan & pine seed*

**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 22**  
Tagliatelles à la sauce tomate  
*Tagliatelle pasta with tomato sauce*

**LINGUINI CACIO E PEPE 23**  
Linguini, fromage Pecorino romano & poivre  
*Linguini pasta, Pecorino romano cheese & pepper*

**LINGUINI AGLIO E OLIO, PEPPERONCINO 23**  
Linguini, ail, huile d'olive & chili  
*Linguini pasta, garlic, olive oil & chili*

**RIGATTONI ALLA CARBONARA 26**  
Rigattoni à la Carbonara  
*Carbonara rigattoni*

**RAVIOLI AI FUNGHI CON CREMA AL GORGONZOLA E NOCI 25**  
Ravioli aux champignons, crème de Gorgonzola & noisettes  
*Mushroom Ravioli, cream of Gorgonzola & hazel nut*

**LINGUINI ALLA VONGOLE 28 / CAPESANTE 32**  
Linguini aux palourdes / Saint-Jacques  
*Linguini pasta with clams / Scallops*

**RISOTTO CARNAROLI AL CAPESANTE 34**  
Risotto de Saint-Jacques au carnaroli  
*Scallops carnaroli risotto*

**RISOTTO CARNAROLI AL TARTUFO 38**  
Risotto Carnaroli à la truffe  
*Truffle carnaroli risotto*

**FREGOLA RISOTTATA AL PURE DI SPINACI E PARMIGIANO E FAVE SALTATE 32**  
Risotto frégola, purée d'épinards, fèves & Parmesan  
*Fregola risotto, mashed spinach, shell bean, Parmesan*

# 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 24**  
Tomates, mozzarella, jambon blanc, champignons  
*Tomatoes, mozzarella, white ham, mushrooms*

**CALZONE 24**  
Tomates, mozzarella, oeuf, jambon blanc  
*Tomatoes, mozzarella, egg, white ham*

**PICANTE 24**  
Tomates, olives, stracciatella, salami épicé  
*Tomatoes, olives, stracciatella, spicy salami*

**PARMA 26**  
Jambon de Parme, tomates, mozzarella  
*Parma ham, tomatoes, mozzarella*

# Terra & Mar

**MELANZANA ALLA PARMIGIANA 24**  
Aubergines au parmesan  
*Parmiggiana eggplants*

**POLPETTE AL POMODORO, PARMIGIANO VECCHIO, LINGUINE 26**  
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*

**SCALOPINA DI VITELLO ALLA MILANESE 28**  
Escalope de veaux à la milanaise, salade de roquette & parmesan  
*Veal milanese, arugula salad & old parmesan*

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 30**  
Escalopine de veau, jambon de Parme & sauge  
*Fine scallop of Veal, ham from Parma and sage herb*

**TONNO ALLA PIASTRA E CAPONATAE CAPONATA 30**  
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 STUZZICATE 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