

Aperitivo

SPIANATA CALABRESE 12

COPPA 12

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI P 16 / G 24

PARMIGIANO 24 MESI E OLIVE 14

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

Antipasti

CARPACCIO DI CARCIOFI, CAVOLO BIANCO, RUCOLA,
PARMIGIANO 16

Carpaccio d'artichauts & choux blanc, roquette, parmesan
Carpaccio of artichokes & white cabbage, arugula, parmesan

CALAMARI FRITTI CON VERDURE 18

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

ZUPPA FREDDA DI POMODORO 18

Soupe de tomates froides
Cold tomatoes soup

MOZZARELLA, POMODORI MULTICOLORI,
OLIO D'OLIVA E BASILICO 22

Mozzarella, tomates multicolores, huile d'olive et basilic
Mozzarella, multicolored tomatoes, olive oil and basil

MELANZANE SICILIANE, BURRATA E PESTO 23

Aubergines sicilienne burrata et pesto
Sicilian eggplants, burrata and pesto

Crudo

CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA, PARMIGIANO 20

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

TARTARE DI TONNO CAPPERI AL LIMONE E BASILICO 22

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

CARPACCIO DI MANZO, BURRATA E RUCOLA 25

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

Insalata

INSALATA DI FAGIOLINI VERDI, RUCOLA, PARMIGIANO 20

Salade de haricots verts, roquette, parmesan & pignons de pin
Green bean salad, arugula, parmesan & pine seed

MELONE, PROSCIUTTO DI PARMA 20

Melon, jambon de Parme
Melon, Parma ham

INSALATA CAESAR 24

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

Pasta & Risotto

PASTA FATTA IN CASA

LINGUINI AGLIO E OLIO, PEPERONCINO 20

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

TAGLIATELLE AL POMODORO 20

Tagliatelle à la sauce tomate
Tagliatelle pasta with tomato sauce

LINGUINI CACIO E PEPE 24

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

GNOCCHI ALLA POMODORINI CON TAGGIASCA 25

Gnocchis aux tomates cerises, olives Taggiasca
Gnocchis with cherry tomatoes, Taggiasca olives

RAVIOLI AI FUNGHI CON CREMA AL GORGONZOLA E NOCI 25

Ravioli aux champignons, crème de Gorgonzola & noisettes
Mushroom Ravioli, cream of Gorgonzola & hazel nut

RIGATONI ALLA CARBONARA 26

Rigatoni à la Carbonara
Carbonara rigatoni

RISOTTO ALLA NORMA 28

Risotto sauce tomate, aubergines et ricotta
Risotto with tomato sauce, eggplants and ricotta

RISOTTO TARTUFATA 32

Risotto truffe d'été
Summer truffle risotto

Viandes UE, poissons sauvages et/ou filière AB ou Label Rouge.

Prix nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

European meats, wild-caught fish and/or certified Organic or Label Rouge.
Prices are net in euros. Service included. The restaurant does not accept checks

Pizza

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

PARMIGIANA 24

Tomates, mozzarella, aubergines, basilic, parmesan
Tomatoes, mozzarella, eggplants, basil, parmesan

REGINA 24

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

CALZONE 25

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

PICCANTE 25

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

PARMA 26

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

Cucina

COZZE ALLA MARINARA 22

Moules, tomates et olives
Mussels, tomatoes and olives

MELANZANA ALLA PARMIGIANA 24

Aubergines au parmesan
Eggplants with parmesan

POLPETTE AL POMODORO, PARMIGIANO 24 MESI, 28

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

POLPO POMODORINI ALLA TAGGLIASCA 30

Poulpe, sauce tomate cerise et olives Taggliach
Octopus with cherry tomato sauce and Taggliach olives

SCALOPPINA DI VITELLO ALLA MILANESE 30

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

TONNO ALLA PIASTRA E CAPONATA 32

Thon à la plancha, caponata
Tuna a la plancha, caponata

TAGLIATA DI MANZO 34

Emincé de bœuf, roquette
Sliced beef, arugula

Accompagnamento

SUPPLEMENTO / SIDES 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

Dolci

PASTICCERIA DEL GIORNO 11

Pâtisseries du jour
Daily pastries

PANNACOTTA AI FRUTTI ROSSI 12

Pannacotta aux fruits rouges
Red Berry Pannacotta

TORTA AL LIMONE 12

Tarte au citron
Lemon Tart

CAFFE AFFOGATO 12

Gelato vaniglia, panna montana, nocciole piemonte caramelate
Café expresso glace vanille et crème fouettée
Traditional coffee affogato, vanilla ice cream, whipped cream,

TORTINO AL CIOCCOLATO 14

Moëlleux au chocolat
Chocolate lava cake

CAFFE GOLOSO 14

Café gourmand
Gourmet coffee

PROFITEROLE 14

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

PIATO DI FRAGOLE E LAMPONI 14

Assiette de fraises et framboises
Plate of strawberries and raspberries

TIRAMISU 14

ALBICOCCA ARROSTO, ROMARINO, GELATO ALLA VANIGLIA 14

Abricot rôti, romarin et glace vanille
Roasted apricot with rosemary and vanilla ice cream

GELATI E SORBETTI 12

Gianduja al cioccolato, nocciola, pistacchio, caffè, vaniglia bourbon, 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.