

Antipasti

PARMIGIANO 24 MESI E OLIVE 14

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

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI P 16 / G 24

Jambon de Parme 24 mois
Parma ham 24 months

MOZZARELLA FRITTA CON COULIS DI POMODORO E BASILICO 16

Mozzarella frite, coulis de tomate et basilic
Fried mozzarella with tomato and basil coulis

CALAMARI FRITTI CON VERDURE 18

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

CREMA DI TOPINAMBUR, POMODORINI CONFIT E POLPO 22

Crème de topinambour, tomate cerise confite et poulpe
Jerusalem artichoke cream, confit cherry tomatoes and octopus

TAGLIERE DI SALUMI MISTI 22

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

BURRATA, TAPENADE DI OLIVE E RUCOLA 22

Burrata, tapenade d'olive et roquette
Burrata, olive tapenade and arugula

PIZZETTA / PIZZA AL TARTUFO 20 / 30

Pizzetta / Pizza à la truffe
Pizzetta / Pizza with truffle

Crudo

CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA, PARMIGIANO 20

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

TARTARE DI CAPESANTE, MELA GRANNY SMITH E BARBABIETOLE 24

Tartare de Saint-Jacques, pomme Granny Smith et betteraves
Scallop tartare with Granny Smith apple and beets

CARPACCIO DI MANZO, BURRATA E RUCOLA 25

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

TARTARE DI MANZO, CAPPERI, LIMONE E SCAGLIE DI PARMIGIANO 26

Tartare de bœuf, câpres, citron et copeaux de parmesan
Beef tartare with capers, lemon and parmesan shavings

Insalata

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 Buffala, jambon de Parme, légumes grillés
Arugula, artichokes, tomatoes, mozzarella di Buffala, Parma ham, grilled vegetables

INSALATA DI CAPESANTE, RUCOLA E PARMIGIANO 26

Salade de Saint-Jacques, roquette et parmesan
Scallop salad, arugula, and parmesan

Pasta & Risotto

PASTA FATTA IN CASA

TAGLIATELLE AL POMODORO E STRACCIATELLA 22

Tagliatelles à la tomate et stracciatella
Tagliatelle with tomato and stracciatella

LINGUINE CACIO E PEPE 24

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

RAVIOLI ALLA SALVIA E BURRO NOCCIOLA 25

Ravioli au chèvre, beurre noisette de sauge
Goat's cheese ravioli with brown sagee butter

RIGATONI ALLA CARBONARA 26

Rigatoni à la Carbonara
Carbonara rigatoni

GNOCCHI CON 'NDUJA, BROCCOLI E OLIVE 26

Gnocchi à la 'nduja, brocolis et olives
Gnocchi with 'nduja, broccoli and olives

LASAGNE FATTE IN CASA, CREMA DI PARMIGIANO E RAGÙ DI MANZO 26

Lasagnes maison, crème de parmesan, ragoût de bœuf
Homemade lasagna, parmesan cream and beef ragout

LINGUINE CON CAPESANTE, POMODORO E AGLIO 32

Linguine aux Saint-Jacques, tomate et ail
Linguine with scallops, tomato and garlic

RISOTTO AL PECORINO, SALSICCIA E ACETO BALSAMICO 30

Risotto au pecorino, saucisse et balsamique
Risotto with sausage and balsamic

RISOTTO AL TARTUFO 42

Risotto aux truffes
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

PIZZA THON 24

Tomates, mozzarella, oignon rouge et roquette
Tomatoes, mozzarella, red onion, and arugula

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

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

OSSOBUCO ALLA MILANESE, RISOTTO ALLO ZAFFERANO 32

Ossobuco à la milanaise, risotto au safran
Milanese ossobuco, saffron risotto

SCALOPPINA DI VITELLO ALLA MILANESE 32

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

MERLUZZO ARROSTO, PURÈ DI PATATE 36

Cabillaud rôti, pomme de terre écrasée
Roasted cod, mashed potatoes

TONNO ALLA SICILIANA 36

Thon à la sicilienne
Sicilian-style tuna

Accompagnamento

SUPPLEMENTO / SIDES 6

CAPONATA SICILIANA Caponata sicilienne / Sicilian Caponata

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

PURÈ DI PATATE, Pomme de terre écrasée / Mashed potatoes

VERDURE DEL MOMENTO Légumes de saison / Seasonal vegetables

Dolci

PASTICCERIA DEL GIORNO 11

Pâtisseries du jour

Daily pastries

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA, AMARENE E AMARETTO 12

Panna cotta à la vanille, amarena et amaretto

Panna cotta with amarena cherries and amaretto

CAFFÈ AFFOGATO 12

Gelato vaniglia, panna montana, nocciole piemonte caramelate

Café expresso glace vanille et crème fouettée

Traditional coffee affogato, vanille ice cream, whipped cream,

TORTINO AL CIOCCOLATO 14

Moëlleux au chocolat

Chocolate lava cake

CAFFÈ GOLOSO 14

Café gourmand

Gourmet coffee

PROFITEROLE 14

Profiterole, glace vanille, sauce au chocolat

Profiterole, vanilla ice cream & chocolate sauce

PIATO DI FRUTTA 14

Assiette de fruits

Plate of fruits

TIRAMISU CLASSIQUE 14

TIRAMISU ALLA MELA E CARMELLO 15

Tiramisu pomme caramel

Apple and caramel tiramisu

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 • JANETTE BAR DE LA MER • 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.