

Antipasti

PARMIGIANO 24 MESI E OLIVE 14

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

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 18

Aubergines au parmesan
Eggplant Parmesan

CALAMARI FRITTI CON VERDURE 18

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

BURRATA E POMODORINI MUTLICOLORE 22

Burrata tomates cerises multicolores
Burrata, multicolored cherry tomatoes

TAGLIERE DI SALUMI MISTI 22

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

MELONE, PROSCIUTTO DI PARMA (supplément mozzarella 4€) 20

Melon, jambon de Parme et mozzarella
Melon with Parma ham and mozzarella

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 TONNO CON STRACCIATELLA E PISTACCHI 24

Tartare de thon, stracciatella et pistaches
Tuna tartare with stracciatella and pistachio

CARPACCIO DI MANZO, BURRATA E RUCOLA 25

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

TARTARE DI MANZO, SALSA CIPRIANI 26

Tartare de bœuf au couteau sauce Cipriani
Knife-cut beef tartare, Cipriani sauce

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO 28

Carpaccio de gambero rosso
Gambero rosso carpaccio

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 POLPO ALLA LIGURE 26

Poulpe, pommes de terre, haricots verts, tomates cerises, olives
Octopus, potatoes, green beans, cherry tomatoes, olives

Pasta & Risotto

PASTA FATTA IN CASA

TAGLIATELLE CON CREMA DI ZUCCHINE E MENTA 23

Tagliatelles à la crème de courgette et menthe
Tagliatelle with zucchini cream and mint

LINGUINE AGLIO OLIO E PEPERONCINO 24

Linguine, à l'ail, huile et piment
Linguine with garlic, oil, and chili.

RAVIOLI ALLA BURRATA E SALSA PUTTANESCA 25

Ravioli à la burrata sauce Puttanesca
Burrata ravioli, Puttanesca sauce

RIGATONI ALL'AMATRICIANA 26

Rigatoni all'amatriciana
Rigatoni all'amatriciana

GNOCCHI CON CARCIOFI ALLA ROMANA 26

Gnocchi aux artichauts, romaine et anchois
Gnocchi with artichokes, romaine lettuce, and anchovies

LINGUINE AL LIMONE E TARTARE DI GAMBERO 36

Linguines au citron et tartare de gambas
Lemon linguine with shrimp tartare

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE 34

Risotto aux fruits de mer
Seafood risotto

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

TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO RIGATONI PICCANTE 32

Tagliata de boeuf au romarin, rigatoni tomates spicy
Beef tagliata with rosemary, spicy tomato rigatoni

SCALOPPINA DI VITELLO ALLA MILANESE 32

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

TONNO ALLA SICILIANA 36

Pavé de thon, légumes grillés, huile d'olive, basilic
Tunna steak, grilled vegetables, olive oil, basil

POLPO ALLA RIVIERA E CARCIOFO 38

Poulpe à la riviera et artichaut
Riviera-style octopus with artichoke

Accompagnamento

SUPPLEMENTO / SIDES 6

CAPONATA SICILIANA Caponata sicilienne / Sicilian Caponata

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

PURÈ DI PATATE, légumes grillés / Mashed potatoes

VERDURE DEL MOMENTO Légumes de saison / Seasonal vegetables

Dolci

PASTICCERIA DEL GIORNO 11

Pâtisseries du jour

Daily pastries

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA E FRUTTI ROSSI 12

Panna cotta à la vanille et fruits rouges

Vanilla panna cotta with red fruits

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

PIATTO DI FRAGOLE E LAMPONI 16

Assiette de fraises et framboises

Plate of strawberries and raspberries

TIRAMISU CLASSIQUE 14

ALBICOCCHES SALTATE, GELATO ALLA VANIGLIA 14

Abricots poêlés, glace vanille

Pan-fried apricots, 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

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.