

# 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*

FICHI, STRACCIATELLA E PROSCIUTTO DI PARMA **20**  
Figs, stracciatella et jambon de Parme  
*Figs, stracciatella and Parma ham*

BURRATA E POMODORINI **22**  
Burrata tomates cerises  
*Burrata, 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*

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 **26**  
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

LINGUINE ALLA PUTTANESCA **25**  
Linguine à la puttanesca  
*Linguine puttanesca*

RAVIOLI CACIO E PEPE, CREMA DI PARMIGIANO **25**  
Raviolis cacio e pepe, crème de parmesan  
*Cacio e pepe ravioli with Parmesan cream*

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI MANZO LENTAMENTE STUFATO, CIPOLLE E CAROTE **26**  
Pappardelle au ragoût de bœuf longuement mijoté, oignons et carottes  
*Pappardelle with slow-cooked beef ragù, onions and carrots*

RIGATONI ALL'AMATRICIANA **26**  
Rigatoni all'amatriciana  
*Rigatoni all'amatriciana*

GNOCCHI CON CARCIOFI ALLA ROMANA **26**  
Gnocchi aux artichauts et anchois, à la romaine  
*Gnocchi with artichokes and anchovies, roman style*

CANNELLONI RICOTTA E PORCINI, CREMA AL PARMIGIANO E GUANCIALE **27**  
Cannelloni à la ricotta et aux cèpes, crème de parmesan et guanciale  
*Ricotta and porcini cannelloni with Parmesan cream and guanciale*

LINGUINE AL LIMONE E TARTARE DI GAMBERO **36**  
Linguines au citron et tartare de gambas  
*Lemon linguine with shrimp tartare*

RISOTTO AI PORCINI **32**  
Risotto aux cèpes  
*Porcini mushroom 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, parmesan  
*Tomatoes, mozzarella, Talegio, Gorgonzola, parmesan*

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*

# Lucina

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, FAGIOLI BIANCHI PICCANTI **32**  
Tagliata de bœuf au romarin, haricots coco épicés  
*Rosemary beef tagliata with spicy white beans*

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 caramellate

Café expresso glace vanille et crème fouettée

*Traditional coffee affogato, vanilla ice cream, whipped cream,*

## TORTINO AL CIOCCOLATO 14

Moelleux au chocolat

*Chocolate lava cake*

## CAFFE GOLOSO 14

Café gourmand

*Gourmet coffee*

## PROFITEROLE 14

Profiterole, glace stracciatella sauce au chocolat

*Profiterole with stracciatella ice cream*

## TIRAMISU CLASSIQUE 14

## FICHI ARROSTO AL MIELE, GELATO ALLA VANIGLIA 14

Figues rôties au miel, glace vanille

*Honey-roasted figs with vanilla ice cream*

## PIATTO DI FRUTTI ROSSI 16

Assiette de fruits rouges

*Red berries plate*

## 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 16

### 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.

