

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

24 months Parma ham

CREMA DI ZUCCA, SCAMORZA AFFUMICATA E GUANCIALE 16

Crème de courge, scamorza fumée et guanciale

Pumpkin cream, smoked scamorza and guanciale

CALAMARI FRITTI CON VERDURE 18

Calmars frits, sauce aïoli & légumes

Fried calamari, aioli sauce & vegetables

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 avec stracciatella et pistaches

Tuna tartare with stracciatella and pistachios

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 CAPELANTE, AVOCADO, AGRUMI, RUCOLA E PARMIGIANO 26

Salade de Saint-Jacques, avocat, agrumes, roquette et parmesan

Scallop salad with avocado, citrus, arugula and parmesan

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

GNOCCHI ALLA CREMA DI ZUCCA, RICOTTA E ERBE FRESCHE 25

Gnocchi à la crème de courge, ricotta et herbes fraîches

Gnocchi with pumpkin cream, ricotta and fresh herbs

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI MANZO LENTAMENTE STUFATO, CIPOLLE E CAROTE 26

SUPPLÉMENT TRUFFE 12

Pappardelle au ragoût de bœuf longuement mijoté, oignons et carottes

Pappardelle with slow-cooked beef ragù, onions and carrots

RIGATONI ALL BOTICELLA, SALSA DI POMODORO, GUANCIALE & PECORINO 26

Rigatoni à la boticella, sauce tomate, guanciale & pecorino

Rigatoni all'boticella, tomato sauce, guanciale & pecorino cheese

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 ALLE CAPELANTE 34

Linguine aux Saint-Jacques

Linguine aux Saint-Jacques

LINGUINE AL LIMONE E TARTARE DI GAMBERO 36

Linguines au citron et tartare de gambas

Lemon linguine with shrimp tartare

RISOTTO ALLE CAPELANTE 34

Risotto aux Saint-Jacques

Scallop 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

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

SCALOPPINA DI VITELLO ALLA MILANESE 32

Escalope de veau à la milanaise, salade de roquette & parmesan

Veal milanese, arugula salad & old parmesan

GUANCIA DI MANZO BRASATA AL VINO ROSSO CON PURÈ DI PATATE 34

Joue de bœuf confite au vin rouge, pomme de terre écrasée

Beef cheek braised in red wine with mashed potatoes

SALMONE ARROSTO, VERDURE DI STAGIONE 34

Saumon rôti, légumes de saison

Roasted salmon, seasonal vegetables

POLPO ALLA MARINARA DI LIVORNO 36

Poulpe à la marinara de Livourne

Octopus alla marinara from Livorno

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

TORTA SOTTILE DI MELE, GELATO ALLA VANIGLIA 14

Tarte fine aux pommes, glace vanille

Thin apple tart with vanilla ice cream

MACEDONIA DI FRUTTA DI STAGIONE 16

Salade de fruits de saison

Seasonal fruit salad

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.

