

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

VELLUTATA DI PISELLI, MENTA E RICOTTA 15

Velouté de petits pois, menthe et ricotta

Green pea velouté, mint and ricotta

CALAMARI FRITTI CON VERDURE 18

Calmars frits, sauce aïoli & légumes

Fried calamari, aioli sauce & vegetables

BURRATINA CREMOSA, ASPARAGI GRIGLIATI 22

Burratina crémeuse, asperges grillées

Creamy burratina, flame-grilled asparagus

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 P 20 / G 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

CARPACCIO DI BRANZINO CON STRACCIATELLA, OLIO D'OLIVA E LIMONE 20

Carpaccio de bar, stracciatella, huile d'olive et citron

Sea bass carpaccio with stracciatella, olive oil, and lemon

TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO E LIMONE 24

Tartare de saumon, avocat et citron

Salmon tartare with avocado and lemon

CARPACCIO DI MANZO CON BURRATA PUGLIESE E RUCOLA 25

Carpaccio de bœuf, burrata des Pouilles et roquette

Beef carpaccio with Apulian burrata and arugula

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 DI FAGIOLINI E ASPARAGI VERDI, PISTACCHI TOSTATI E RICOTTA SALAT 24

Salade de haricots verts et asperges vertes, pistaches torréfiées et ricotta salée

Green bean and green asparagus salad with toasted pistachios and salted ricotta

INSALATA ITALIANA 25

Roquette, artichauts, tomates, mozzarella di Buffala, jambon de Parme, légumes grillés

Arugula, artichokes, tomatoes, mozzarella di Buffala, Parma ham, grilled vegetables

Pasta & Risotto

PASTA FATTA IN CASA

TAGLIATELLE AL POMODORO, BURRATINA CREMOSA 24

Tagliatelles à la tomate, burratina crémeuse

Tagliatelle with tomato, creamy burratina

RAVIOLI AI FUNGHI CON CREMA AL GORGONZOLA E NOCI 25

Ravioli aux champignons, crème de Gorgonzola et noix

Mushroom ravioli with Gorgonzola cream and walnuts

GNOCCHI, ZUCCHINE MARINATE, PESTO DI RUCOLA 26

Gnocchi, courgettes marinées, pesto de roquette

Gnocchi with marinated zucchini, rocket pesto

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 ALLA CARBONARA 26

Rigatoni à la carbonara

Rigatoni carbonara

RIGATONI AL PESTO E BURRATINA, CREMA DI POMODORO, BASILICO E MANDORLE TOSTATE 27

Rigatoni au pesto et burratina, crème de tomate, basilic et amandes grillées

Rigatoni with pesto and burratina, tomato cream, basil, and toasted almonds

LINGUINE AL LIMONE CON TARTARE DI TONNO 29

Linguine au citron, tartare de thon

Lemon linguine with tuna tartare

RISOTTO AGLI ASPARAGI VERDI, BOTTARGA E LIME 34

Risotto aux asperges vertes, poutargue et citron vert

Green asparagus risotto with bottarga and lime

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

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

FILETTO DI BRANZINO ALLA CAPONATA, OLIO D'OLIVA E BASILICO 32

Filet de bar à la caponata, huile d'olive et basilic

Sea bass fillet with caponata, olive oil, and basil

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

POLPO, PATATE E PREZZEMOLO, MAIONESE ALL'AGLIO BRUCIATO 36

Poulpe, pommes de terre et persil, mayonnaise à l'ail brûlé

Octopus, potatoes and parsley, burnt garlic mayonnaise

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

DELIZIA AL LIMONE 12

Délice au citron

Crispy lemon meringue tart, lemon delight

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

PIATTO DI FRAGOLE E LAMPONI 16

Assiette de fraises et framboises

Plate of strawberries and raspberries

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

APERITIVO

tous les cocktails à 12€ de 18H à 20H

(16€ en dehors de cette période)

SPRITZ CLASSICO

Apérol, Prosecco

CAMPARI SPRITZ

Campari Bitter, Prosecco

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello Luxardo, Prosecco

CASA SPRITZ

Lillet Rosé, Amaretto. Prosecco, fleur d'oranger,

orange sanguine, sirop de cerise

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

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.