Spritz

PER TUTTI I 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 à l'amande torréfiée,
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 d'essence de poivre noir, eau pétillante

À Partager

MOZZARELLA CROCCANTE SALSA DI POMODORO E BASILICO 15
Mozzarella croustillante, sauce tomate et basilic
Crispy mozzarella, tomato sauce, and basil

POLPETTE AL SUGO 18
Boulettes de viande, sauce tomate et parmesan
Meatballs, tomato sauce & Parmesan

CALAMARI FRITTI CON VERDURE 20
Calmars frits, sauce aïoli & légumes
Fried calamari, aioli sauce & vegetables

TAGLIERE DI SALUMI MISTI 24
Plateau de charcuterie, Spianata calabrese, coppa, jambon de Parme
Mixed cold cuts platter, Spianata calabrese, coppa, prosciutto di Parma

Insalata

INSALATA CAESAR 25
Salade romaine, parmesan, croûtons, anchois,
filet de poulet snacké, sauce César
Romaine, Parmesan, croutons, anchovies, seared chicken fillet, Caesar dressing

INSALATA ITALIANA 25
Roquette, artichauts, tomates, mozzarella di bufala,
jambon de Parme, légumes grillés
Arugula, artichokes, tomatoes, mozzarella di Buffala, Parma ham, grilled vegetables

INSALATA DI CAPESANTE 26
Saint-Jacques snackées, avocat, agrumes, roquette et parmesan
Scallop salad with avocado, citrus, arugula & Parmesan

Antipasti

AUBERGINES PARMIGIANA 17
Sauce tomate & parmesan
Eggplant Parmigiana, tomato sauce and Parmesan cheese

VITELLO TONNATO 22
Veau rosé, crème de thon, câpres frites, citron
Pink veal, tuna cream, fried capers & lemon

BURRATA, POMODORI & BASILICO 19
Burrata, tomates & basilic
Burrata, tomatoes & basil

CARPACCIO DI MANZO 22
Carpaccio de bœuf, roquette & Parmesan (suppl. burrata +3€)
Beef carpaccio, arugula & Parmesan (add burrata +€3)

CARPACCIO DI BRANZINO CON OLIO, LIMONE E BASILICO 24
Carpaccio de bar, huile d'olive, citron & basilic
Sea bass carpaccio, olive oil, lemon & basil

BATTUTA DI CAPESANTE AGLI AGRUMI 22
Tartare de Saint-Jacques aux agrumes
Scallop tartare with citrus

VELLUTATA DI ZUCCA, BURRATA E NOCCIOLE TOSTATE 19
Velouté de butternut, cœur de burrata & noisettes torréfiées
Butternut squash soup, burrata heart & toasted hazelnuts

Pasta & Risotto

PENNE POMODORO O ALL'ARRABBIATA 22
Tomates Datterino & basilic, ou relevées au piment
Datterino tomatoes & basil, or spicy with chili

PENNE POMODORO E BURRATINA 25
Tomates Datterino, basilic & burratina crémeuse
Datterino tomatoes, basil & creamy burratina

LASAGNE 24
Ragù de bœuf, tomate & parmesan
Beef ragù, tomato & Parmesan

RIGATONI ALLA CARBONARA 25
Guanciale, jaune d'œuf, pecorino & poivre noir
Guanciale, egg yolk, pecorino & black pepper

PENNE ALFREDO 26
Crème de Parmesan, poulet doré & champignons
Penne with Alfredo sauce (Parmesan cream), golden chicken & mushrooms

LINGUINE ALLE VONGOLE 29
Linguines aux palourdes, ail & piment
Linguine alle vongole, with clams, garlic & chili pepper

PAPPARDELLE AI FUNGHI 26
Champignons des bois, ail et persil, crème de parmesan
Wild mushrooms, garlic & parsley, Parmesan cream

RISOTTO AL TARTUFO 39
Risotto aux truffes
Truffle risotto

RISOTTO DI CAPESANTE 34
Risotto de Saint-Jacques snackées, basilic
Risotto with seared scallops & basil

Cucina

POLPETTE AL POMODORO 28
Boulettes de viande à la sauce tomate & parmesan
Beef meatballs with tomato sauce & Parmesan

OSSO BUCO ALLA MILANESE 34
Veau braisé, risotto au safran
Braised veal, saffron risotto

FILETTO DI BRANZINO ALLA RIVIERA, POMODORI E PATATE NOVELLE 31
Filet de bar grillé, tomates et pommes de terre grenaille
Grilled sea bass fillet with tomatoes and baby potatoes

POLPO ALLA GRIGLIA, PATATE NOVELLE, AGLIO, PREZZEMOLO, LIMONE 33
Poulpe grillé, pommes grenailles, ail, persil, citron
Grilled octopus, baby potatoes, garlic, parsley, lemon

MILANESE, PENNE AL POMODORO 32
Milanaise de veau, penne à la sauce tomate
Veal Milanese with penne in tomato sauce

Pizza

MARGHERITA 18
Sauce tomate, fior di latte & basilic
Tomato sauce, mozzarella & basil

VERDURA 21
Sauce tomate, fior di latte & légumes grillés
Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables

4 FORMAGGI 22
Sauce tomate, fior di latte, Taleggio, Gorgonzola, parmesan
Tomato sauce, mozzarella, Taleggio, Gorgonzola, Parmesan

BURRATA 24
Sauce tomate, burrata, crème balsamique, roquette, tomates confites & Datterino
Tomato sauce, creamy burrata, balsamic glaze, arugula, confit tomatoes & Datterino tomatoes

REGINA 22
Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

TARTUFO 29
Crème de truffe, fior di latte, parmesan & truffe fraîche d'été
Truffle cream, mozzarella, Parmesan & fresh summer truffle

DIAVOLA 25
Sauce tomate, olives, stracciatella, salami épicé
Tomato sauce, olives, stracciatella, spicy salami

PARMA 26
Sauce tomate, jambon de Parme, fior di latte
Tomato sauce, Parma ham, mozzarella

Contorni

SUPPLEMENTO / SIDES 6

PATATE NOVELLE
Pommes de terre grenaille
Baby potatoes

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

LEGUMI DI STAGIONE
Légumes de saison
Seasonal vegetables

Prix nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
Prices are net in euros. Service included. The restaurant does not accept checks.

Dolci

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA E FRUTTI ROSSI 12
Panna cotta à la vanille et fruits rouges
Vanilla panna cotta with red berries

CAFFÈ AFFOGATO 12
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

CAFFÈ GOLOSO 14
Café gourmand
Gourmet coffee

PROFITEROLE 14
Profiteroles, glace stracciatella, sauce au chocolat
Profiteroles with stracciatella ice cream and chocolate sauce

TIRAMISÙ CLASSICO 14
Tiramisu classique
Classic tiramisu

CARPACCIO DI ANANAS, FRUTTO DELLA PASSIONE E GELATO AL COCCO 14
Carpaccio d'ananas, fruit de la passion & glace coco
Pineapple carpaccio, passion fruit & coconut ice cream

TORTA SOTTILE DI MELE, GELATO ALLA VANIGLIA 14
Tarte fine aux pommes, glace vanille
Thin apple tart, vanilla ice cream

GELATI E SORBETTI 12
GIANDUJA AL CIOCCOLATO, NOCCIOLA, PISTACCHIO, CAFFÈ, VANIGLIA BOURBON, LIMONE, FRAGOLA, LAMPONE

Glaces & sorbets :
Chocolat Gianduja, noisette, pistache, café, vanille, citron, fraise, framboise

Ice cream and hand-crafted sorbets:
Gianduja chocolate, hazelnut, pistachio, coffee, vanilla, lemon, strawberry, raspberry

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.

CASA Luca

RICHARD PARIS HÔTEL & RESTAURANTS
HÔTEL MONTAIGNE • LE PETIT MONTAIGNE • CHEZ FRANCIS •
MARIUS ET JANETTE • ASIA KITCHEN • JANETTE BISTROT PARISIEN • CASA LUCA •
CANTINA DI LUCA • LITTLE NONNA • BRASSERIE VICTOR HUGO • LE SAINT AUGUSTIN