

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 citronnée

DON VITO SUMMER SPRITZ

Apéritif au melon de cavaillon infusé au thym citron, Lillet rosé, Prosecco, essence de romarin, eau pétillante

UNA STORIA SPRITZ

Aperol, Prosecco, bitter amande torréfié, purée d'abricot du Roussillon, eau pétillante

ORNELLA SPRITZ

Vermouth ambratto Martini, Amaretto luxardo, Prosecco, purée de cerise griotte, eau pétillante

CARMELLO DI CATANIA SPRITZ

Luxardo bitter, Mezcal vida, liqueur de pastèque, Prosecco, brume essence de poivre noir, eau pétillante

Accompagnements

EN SUPPLÉMENT / ON THE SIDE

FRITES FRAÎCHES 6

French fries

CAPONATA SICILIENNE 6

Sicilian Caponata

ROQUETTE ET PARMESAN 6

Arugula salad and parmesan cheese

LÉGUMES DU MOMENT CONFITS 6

Stuffed seasonal vegetables

ÉPINARDS BRANCHE 6

Spinash

Desserts

DESSERT

PLATEAU DE PÂTISSERIES DU JOUR 12

Daily pastries

PANACOTTA AMARENA, AMANDES ET CERISES 14

Amarena panacotta, cherries and almonds

AFFOGATO CAFÉ, GLACE VANILLE, CHANTILLY, NOISETTES DU PIÉMONT CARAMÉLISÉES 15

Traditional coffee Affogato, vanilla ice cream, whipped cream, caramelized italian nuts

PARIS - TURIN AUX NOISETTES DU PIÉMONT 15

Paris - Turin with hazelnuts from Piémont

BABA AL LIMONCELLO 18

FIGUES RÔTIES AU ROMARIN, GLACE VANILLE 18

Roasted black figs with rosemary, vanilla ice cream

TIRAMISU À PARTAGER 32 (ou 14 par personne)

Traditional tiramisu to share

CRÈMES GLACÉES ET SORBETS ARTISANAUX 18

Chocolat Gianduia, noisette, pistache, café, citron jaune Bio, framboise, caramel beurre salé, vanille bourbon
3 boules au choix

ICE CREAM AND HAND-CRAFTED SORBET 18

Gandua chocolate, nuts, pistachio, coffee, lemon bio, raspberry, salted butter caramel, vanilla
3 scoops of your choice



CASA Luca

RICHARD PARIS HÔTELS & RESTAURANTS

HÔTEL MONTAIGNE • CHEZ FRANCIS • MARIUS ET JANETTE
ASIA KITCHEN • BISTROT DE MARIUS • CASA LUCA • CANTINA DI LUCA
LITTLE NONNA • BRASSERIE VICTOR HUGO

Salumi et Formaggi

COLD CUT AND CHEESE

PARMESAN 24 MOIS **12**
Parmesan cheese

JAMBON DE PARME DOP 30 MOIS **24**
Parma ham 30 months old

CULATELLO DI ZIBELLO **32**
Salted ham pork from Zibello

Antipasti

SOLO O PER DUE

ZUPPA DI ZUCCA, RICOTTA, FOCACCIA FRITTA **19**
Pumpkin soup

MOZZARELLA DI BUFFALA, GIROLLES, ROMAINE **20**
Italian mozzarella Di Buffalo cheese, mushrooms, lettuce

INSALATA DI POLIPO, POMME DE TERRE, PESTO
ALLA GENOVESE, POUSSÉS D'ÉPINARDS **20**
Octopus salad, potatoes, pesto, spinach sprouts

BURRATA DES POUILLES, ROQUETTE **22**
SUPPLEMENT TRUFFE 5GR **10**
Puglian Burrata & arugula salad (with optional truffle)

AUBERGINES ALLA PARMIGIANA **23**
PARMIGIANA EGGPLANTS

VITELLO TONNATO **24**
Poached veal served cold in a tuna mayonnaise dressing

CALAMARI FRITTI **26**
Pan fried calamari

Salades

SALADE DE CŒUR DE ROMAINE, RICOTTA,
PIGNONS DE PIN, RAISINS MI-CONFIT **22**
Lettuce salad, ricotta cheese, pine nut, candied grape

ARTICHAUTS VIOLETS A CRU, VIEUX PARMESAN,
HUILE D'OLIVE VIERGE **25**
Raw purple artichokes, old parmesan cheese, virgin olive oil

Crudos

RAW

CARPACCIO DE COQUILLE SAINT-JACQUES, AUX AGRUMES **25**
Scallop carpaccio with citrus fruits

BATTUTA DE THON, CAPRES ET BASILIC **27**
Tuna Battuta with capers and basil

CARPACCIO DE BŒUF «CIPRIANI» **29**
Beef carpaccio, Cipriani dressing

Pizzas

TOMATES, MOZZARELLA, BASILIC **22**
Tomatoes, mozzarella and basil

TRUFFE D'ÉTÉ, FIOR DI LATTE, STRACCIATELLA **28**
Summer truffle, milk cream flower and italian stracciatella cheese

PARMA **26**
Parma ham 30 months old, tomatoes, mozzarella

Risotto et Pasta

PASTA FATTA IN CASA

LINGUINI CACIO E PEPE **22**
Linguini pasta, pecorino romano cheese and pepper

LINGUINI AL POMODORO BIO **25**
Linguini on tomato sauce

LINGUINI AUX ÉPINARDS, PESTO DE PISTACHE DE SICILE **29**
Linguini with pesto and sicilian pistachio

LINGUINI AUX COQUILLAGES **34**
Linguini with shellfish

RISOTTO CARNAROLI BIO, CHAMPIGNONS, VIEUX PARMESAN **38**
Organic risotto carnaroli, mushrooms, old parmesan

TAGLIOLINI À LA TRUFFE ET STRACCIATELLA **40**
Tagliolini pasta with truffle and stracciatella cheese

RISOTTO CARNAROLI BIO,
GAMBERO ROSSA SAUTÉES & ZUCCHINI **42**
Organic risotto carnaroli, sautéed pink shrimps & zucchini

Veggy

VEGAN

CAPONATA SICILIENNE & LEGUMES CONFITS **25**
Sicilian caponata & candied vegetables

Viandes

MEAT

POLPETTE À LA SAUCE TOMATE, VIEUX PARMESAN, LINGUINE **26**
Meatballs mixed pork and beef with tomato sauce,
old parmesan, linguine

ESCALOPE DE VEAU ALLA MILANESE **30**
Veal milanese

PICATTA DE VEAU DE LAIT AL LIMONE, SAUGE **34**
Veal picatta with lemon and sage sauce

TAGLIATA DE BŒUF ALLA FIORENTINA **42**
Beef Tagliata, Florentine style

Poissons

FISH

COQUILLES SAINT-JACQUES DOREES, ZUCCA E STRACCIATELLA **34**
Sea Scallops, pumpkin and stracciatella

POULPE GRILLÉ A LA PUTANESCA **38**
Grilled octopus

FILET DE LOUP SAUVAGE GRILLÉ, VIERGE RIVIERA **44**
Grilled sea bass and olive oil

Cuisine méditerranéenne exprimant le meilleur de la gastronomie italienne
dans toute sa générosité et son esprit de partage
Déjeuner • Dîner • Aperitivo • Cocktails
Produits sourcés chez les meilleurs artisans locaux