

Il Padrino

Spécialités Napolitaines
49, rue Custine 75018 Paris

APERITIVI/DIGESTIVI 6cl

MARTINI BLANC.....	4,00€
MARTINI ROUGE.....	4,00€
PASTIS.....	4,00€
BIERE PERONI 33cl	4,00€
BIERE ARTISANALE ANTONIANA.....	5,00€
KIR VIN BLANC (cassis, mure, pêche)	4,00€
KIR ROYAL PROSECCO.....	5,00€
GET27.....	6,00€
WHISKY J&B.....	6,00€
WHISKY JACK DANIEL'S.....	6,00€
WHISKY THE SINGLETON.....	8,00€
WHISKY CARDHU 12 YEARS.....	8,00€
WHISKY ABERLOUR.....	8,00€
RHUM DON PAPA.....	8,00€
RHUM DIPLOMATICO.....	8,00€
RHUM DIPLOMATICO RISERVA.....	12,00€
LIMONCELLO.....	6,00€
GRAPPA.....	6,00€
GRAPPA BARRICATA AMARONE.....	12,00€
AMARETTO.....	6,00€
SAMBUCA.....	6,00€
POIRE WILLIAM'S.....	8,00€
COGNAC.....	12,00€

COCKTAILS avec alcool

SPRITZ(Aperol, Prosecco & Orange).....	6,00€
GARIBALDI(Campari, Jus d'orange & Orange).....	6,00€
CUBA LIBRE (Rhum blanc & Coca cola).....	6,00€
JIN TONIC(Gin & Schweppes tonic).....	6,00€
NEGRONI(Campari, Martini rouge & Gin).....	6,50€
MARTINI ROYAL(Prosecco, Martini blanc & Citron).....	7,00€

BOISSONS

COCA-COLA / COCA 0 / ORANGINA.....	4,00€
BIERE PERONI 33cl	4,00€
BIERE ARTISANALE ANTONIANA.....	5,00€
PERRIER33cl.....	4,00€
SCHWEPES TONIC.....	4,00€
EAU PLATE PANNA 0,75cl.....	6,00€
EAU SAN PELLEGRINO 0,75cl.....	6,00€
JUS DE FRUITS.....	4,00€
(Orange, ananas, fraise, pomme, tomate)	
SIROP	2,00€
CAFE AU DECAFFEINE	2,50€
THE AU TISANE.....	4,00€

•VINS•

ROUGES

	14cl	25cl	50cl	75cl
MONTEPULCIANO (Abruzzo).....	5,00€	9,00€	15,00€	25,00€
Couleur rouge rubis profonde, arômes intenses et délicats de baies rouges et d'épices vanillées.				
PINOT NERO (Sicilia).....	5,00€			25,00€
Intense rouge Rubis, fruité et persistant				
CHIANTI CLASSICO (Toscana).....	6,00€			25,00€
Robe rouge rubis brillant avec de légères notes violacées				
PRIMITIVO (Puglia)	6,00€			25,00€ 28€
Vin fruité, agréable, aux tannins arrondis				
X L'ANGELO (Toscana).....	6,00€	X		26,00€
Belle robe rouge grenat aux reflets tuilés				
NEGROAMARO				25,00€ 28€
Goût amer mais rond, plein et sec				
DOLCETTO D'ALBA (Piemonte).....				26,00€
Rouge rubis, saveur séché et harmonieuse				
VALPOLICELLA RIPASSO (Veneto).....				35,00€
Bouquet généreux, fruité avec des arômes de cerise, mûre et vanille. Long, élégant, tannins brillants				
CHIANTI RISERVA (Toscana).....				40,00€
Le gout est sec, salé tendant à un velouté doux avec le temps. Par rapport au Chianti Classico, le Riserva est plus noble, il a une grande finesse, une odeur prolongée et un goût plus propre				
LAMBRUSCO BRUT (Reggio Emilia).....				25,00€
Vin frais pétillant, équilibré, élégant aux tannins vivaces				
NERO D'AVOLA (Sicilia).....				32,00€
Équilibre parfait entre les arômes de cerise, de fruits rouges et des tanins discrets.				
X LE CARRAIE BIO (Toscana).....				30,00€
Rond, fruité et légèrement tannique				

CAVE DU CHEF

TAURASI (Campania).....	80,00€
IL TESORO Terrabianca (Toscana 2007).....	70,00€
IL TESORO Terrabianca (Toscana 2011).....	50,00€
AMARONE (Veneto).....	90,00€
BRUNELLO DI MONTALCINO (Toscana).....	90,00€

BLANCS

CHARDONNAY	5,00€	9,00€	15,00€	23,00€
De couleur jaune paille avec des arômes fins et délicats				
VERMENTINO (sardegna).....				25,00€
X DUCA DI MONTEMAGGIORE (chardonnay toscano)				33,00€
PROSECCO	5,00€			26,00€

ROSE'

PINOT GRIGIO	5,00€	9,00€	15,00€	23,00€
Arômes complexes de sous-bois parfois légèrement fumés ou floraux				

Il Padrino

Spécialités Napolitaines
Chef. Vittorio Scala

APERITIVI

OLIVES VERTES DE GAETA	4,00€
BRUSCHETTA TOMATES CERISES, ROQUETTE, AILS, BASILIC, ORIGAN	7,00€
BRUSCHETTA EXTRA : TALEGGIO, SPECK, TOMATES CERISES, ROQUETTE	8,00€
CREME DE TOMATE & BURRATA	7,00€
PROVOLA ALLA PIZZAIOLA (gratiné aux four) Mozzarella di bufala fumé, sauce tomate, olives noires, origan, basilic	7,00€
LEGUMES GRATINE' AU GORGONZOLA	7,00€
SOUPE DE JOUR	6,00€

ANTIPASTI

SALADE D'ANCHOIS	9,00€
SALADE DE SARDINES	9,00€
LEGUMES DU PADRINO (mixte de légumes)	10,00€
AFFETTATO MISTO (Mixte de charcuterie italienne)	10,00€
CARPACCIO DI BRESAOLA (Roquette, bresaola, parmesan, tomates cerises, champignons)	12,00€
SALADE CAPRESE (Mozzarella di bufala, roquette, tomates cerises)	10,00€
JAMBON DE PARMA & MOZZARELLA DI BUFALA	12,00€
SALADE BURRATA (Roquette, burratina 125gr, jambon de Parma, artichauts, tomates cerises)	14,00€
SAUTE DE PALOURDES & MOULES	16,00€
ANTIPASTI MAISON (Mixte charcuterie, légumes, mozzarella di bufala)	
Pour 1 pers.	14,00€
Pour 2 pers.	28,00€
Pour 3 pers.	40,00€

L'élaboration des plats proposés à la carte sont faits « maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts à l'exception des pièces artisanales et des condiments de base, les plats sont servis à des variations en fonction de la disponibilité des produits et des saisons. L'artisanat utilise des ingrédients de qualité et de saison. Les prix sont en € - service compris.

Il Padrino

Spécialités Napolitaines
Chef. Vittorio Scala

LE PASTE

LINGUINE AUX FRUITS DE MER (Palourdes, moules, gambas)	20,00€
LINGUINE AUX PALOURDES	19,00€
LINGUINE AUX GAMBAS, COURGETTES & ARTICHAUTS	19,00€
LINGUINE CARBONARA (Œuf, lardon, crème)	15,00€
PENNE ALL'ARRABBIATA (Sauce tomate, ails, piments)	13,00€
PENNE TOMATE & BASILIC	13,00€
PENNE 4 FROMAGES	14,00€
PENNE MARCHIGIANA (Sauce tomate, lardons, truffe)	16,00€
PENNE VEGETARIENNE	15,00€
PENNE CREME DE TRUFFE & BRESAOLA	16,00€
RAVIOLI CREME DE CEPES & JAMBON DE PARMA	16,00€
GNOCCHI SORRENTINA (Sauce tomate, mozzarella & basilic)	16,00€
ESCALOPE DE VEAU, SAUCE AU CHOIX : citron ou marsala ou sorrentina Servi avec pâtes ou légumes	17,00€
VIANDE DU JOUR (origine France)	...
POISSON DU JOUR	...

L'authenticité des plats proposés à la carte sont faits « maison » et élaborés sur place à partir de produits frais, à l'exception des glaces artisanales et du carpaccio de bœuf. Les plats sont sujets à des variations en fonction de la disponibilité des produits et des saisons, fabrication unique et artisanale de notre chef de cuisine pour toute la base de notre pizza.

Menu offert - service compris

LE PIZZE

MARGHERITA	10,00€
Sauce tomate, mozzarella, basilic	
REGINA	14,00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons	
QUATTRO STAGIONI	15,00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, artichauts, olives noires	
4 FORMAGGI	14,00€
Sauce tomate, gorgonzola, ricotta, pecorino, mozzarella	
NAPOLI	12,00€
Sauce tomate, mozzarella, ails, anchois, câpres, olives noires	
VEGETARIANA	15,00€
Sauce tomate, mozzarella, champignons, courgettes, aubergines, poivrons	
DIAVOLA	15,00€
Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, oignons rouges	
CALABRESE	16,00€
Sauce tomate, mozzarella, n'duja (saucisse de porc piquant), gorgonzola, aubergines	
PARMA	16,00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parma, roquette, tomates cerises, parmesan	
CEPES	16,00€
Crème de cèpes, mozzarella, champignons, roquette, jambon de Parma, tomates cerises, parmesan	
BRESAOLA	16,00€
Sauce tomate, mozzarella, roquette, bresaola, tomates cerises, parmesan	
CALZONE SOUFFLE	14,00€
Sauce tomate, mozzarella, ricotta, champignons, jambon blanc, œuf	
BURRATINA	16,00€
Sauce tomate, mozzarella, roquette, burratina 125gr, tomates cerises	
IL PADRINO	16,00€
Crème de truffe, mozzarella, oignons rouges, roquette, coppa	

VEGANA	15,00€
Sauce tomate, aubergines, courgettes, poivrons, artichauts, champignons, roquette, t.cerises	
TONNO	14,00€
Sauce tomate, mozzarella, thon, olives noires, capres, oignons	
STRACCIATELLA	16,00€
Cremé, mozzarella, mortadella, stracciatella (fromage frais à pate filée) tomates cerises	
TARTUFO BIANCO	18,00€
Crème de truffe blanche, mozzarella, mozzarella di bufala, speck, parmesan, tomates cerises	
RUSTICA	15,00€
Sauce tomate, mozzarella, scamorza, lardons, oeuf, roquette, tomates cerises, parmesan	

DOLCI

TIRAMISU'	7,00€
Tiramisù classique au café et sans alcool	
CANTUCCIO	7,00€
Biscuits savoïardi au cappuccino, chantilly maison & amandes caramélisées	
PANNA COTTA	7,00€
Panna cotta à la vanille servi avec un coulis de fruits rouges	
AFFOGATO AL CAFFE'	8,00€
Glace artisanale à la vanille noyée dans le café & chantilly	
CAFE' GOURMAND	10,00€
Café servi avec tiramisù, cantuccio, panna cotta	
DESSERT DU JOUR	8,00€

GLACE ARTISANALE A CHOIX :

1 boule 3,00€
2 boules 6,00€
Chantilly 1,00€

- Vanille
- Chocolat
- Pistache
- Café
- Yogourt
- Citron
- Fraise
- Mangue
- Pêche
- Coco
- Cassis
- Amarena ✕
- Cerise ✕
- Abricot ✕
- Mascarpone ✕