

<i>Dolce</i>		
TIRAMISU MAISON		9,00
PANNA COTTA À LA PASSION		9,00
PAIN PERDU		10,00
brioche tressée servie avec une boule de glace vanille, fruits rouges et Nutella		
CHEESECAKE		10,00
Oreo servi avec son coulis de fruits rouges		
MACÉDOINE DE FRUITS FRAIS (fruits de saison)		9,50
TARTELETTE CITRON ET MERINGUE fait maison		10,00
MOELLEUX CHOCOLAT MAISON,		10,00
servi avec sa boule vanille et sauce anglaise		
COUPE GOURMANDE		10,00
3 boules au choix (vanille, fraise, pistache, chocolat)		
DOLCE VITA (POUR 2 PERSONNES)		16,00
tiramisu, moelleux chocolat, panacotta, cheesecake)		
CAFÉ GOURMAND		9,00
<i>Cocktails</i>		
MOJITO RHUM		10,00
citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, soda		
MOJITO PASSION		12,00
Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, purée de fruit de la passion, soda		
MOJITO ROYAL RHUM		12,00
citron vert, menthe, champagne		
CAÏPIRINHA		10,00
Cachaca, citron vert, sucre de canne		
APÉROL SPRITZ		10,00
Prosecco, aperol, eau gazeuse		
SAINT-GERMAIN SPRITZ		12,00
Prosecco, Saint-Germain, eau gazeuse		
PORN STAR		14,00
Martini vodka vanille, passoa, purée de fruit de la passion, shot champagne		
MOSCOW MULE		10,00
vodka, citron vert, ginger beer		
NEGRONI		10,00
Gin, Campari, vermouth rosso		
GIN TONIC		10,00
GIN SCHWEPPE TONIC		10,00
OLD FASHION		12,00
Bourbon, eau pétillante, bitters angostura, sucre		
L'ITALIANO		10,00
Campari, limoncelle, citron frais, ginger beer		
<i>Cocktails sans Alcool</i>		
VIRGIN MOJITO		8,00
menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, soda		
VIRGIN MOJITO PASSION		8,00
menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, purée de passion, soda		
APPLE MOJITO		8,00
menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, jus pomme		
MULE MULE		8,00
ginger, citron vert, sucre de canne		
<i>Digestifs</i> (4 cl)		
Limoncello, Grappa, Get 27, Baileys		6,00
Disronio		8,00
Shot		4,00
<i>Apéritifs</i>		
Ricard 2cl	4,00	Porto 5cl 6,00
Chivas, Johny Walker Black Label 5cl		9,00
PRIX EXPRIMÉS EN EUROS ET NET, SERVICE COMPRIS - LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHEQUES		

<i>Les Vins</i>		
<i>Vino Rosso</i>		
Chianti DOC	(15cl) 8,00	(75cl) 42,00
Montepulciano DOC	(15cl) 8,00	(75cl) 42,00
Primitivo DOC		(75cl) 45,00
Pinot noir IGP Pays d'Oc	(15cl) 7,50	(75cl) 35,00
Barolo DOC		(75cl) 75,00
Nebiololo d'Alba DOC		(75cl) 75,00
Lambrusco DOC		(75cl) 70,00
Valpolicella DOC		(75cl) 65,00
<i>Vino Blanco</i>		
Maremma Toscana	(15cl) 7,00	(75cl) 48,00
Pinot Grigio DOC	(15cl) 7,00	(75cl) 35,00
Chablis AOC	(15cl) 9,00	(75cl) 48,00
Chardonnay Pays d'OC IGP	(15cl) 8,50	(75cl) 45,00
Soave DOC	(15cl) 7,00	(75cl) 50,00
<i>Vino Rose</i>		
M. Minuty AOC	(15cl) 9,00	(75cl) 60,00
Chateau de Sannes AOC	(15cl) 8,00	(75cl) 45,00
Bardolino DOC	(15cl) 8,50	(75cl) 48,00
Coupe Prosecco	(12cl) 10,00	

Champagnes

Deutz	75,00
Deutz Rosé	85,00
Mumm	90,00
Coupe de champagne maison (12cl)	10,00

Bières

Peroni 33cl	6,00
Corona 33cl	6,00
Heineken 33cl	6,00

Boissons fraîches

Coca 33cl	5,00
Orangina, Sprite	5,00
Ice Tea pêche, Schweppes Tonic 25 cl	5,00
Limonade Bio 27.5 cl	6,00
Jus de fruits 25 cl (orange, pomme, abricot, ananas, tomate)	4,50
Red Bull 33 cl	6,00

Boissons chaudes

Expresso	2,50
Double expresso, noisette	2,80
Cappucino, café crème	5,00
Thés (Mariage Frères)	5,00

Eaux minérales

San Pellegrino ,Vittel 50 cl	5,00
Acqua Panna 75 cl, San Pellegrino 100cl	7,00



Ristorante Italiano

23 rue Pasquier
75008 Paris

Tél : 01 42 94 97 81

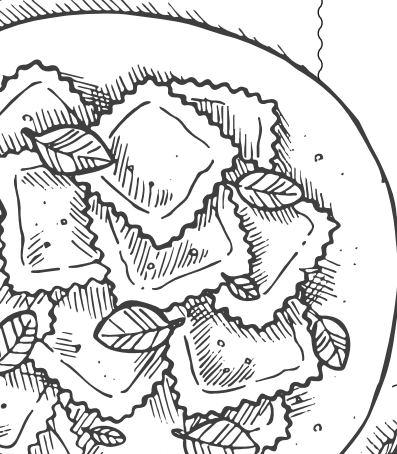
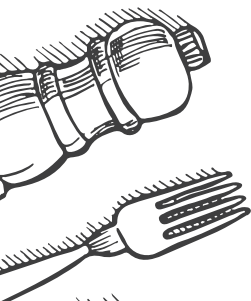


Antipasti

LA BURRATA PUGLIESE	17,00
Burrata 125grs (Mozzarella typique des Pouilles) poivrons, tomates cerises, vinaigre balsamique caramalisé maison	
MOZZARELLA IN CARROZZA	11,00
Beignets de mozzarella frits servi avec leur sauce tomate maison	
CALAMARI FRITTI	16,00
calamars frits et sa sauce tartare	
SCAMPI FRITS ET LEUR SAUCE TARTARE	20,00
CARPACCIO DI MANZO IN BOLTINI	18,00
fines lamelles de bœuf Salers-Angus citronnées, parmesan Reggiano	
POLPETTINE AL TARTUFFO	16,00
boulette de viande servie avec sa truffe	
FOIE GRAS MAISON	20,00
servi avec mousse de figue et ses toasts	

Insalate

INSALATE CESAR	18,00
blanc de poulet pané, croûtons, lamelles de parmesan Reggiano, sucrine, sauce César maison	
INSALATE FRATELLI	18,00
lamelles de poulet, mâche, quinoa, avocat, grenades, noisettes, oignons frits, sauce miel moutarde maison	
TARTARE DE QUINOA,	19,00
gambas, avocat, citron, grenade	



Pastas fresca

RAVIOLI FRATELLI	19,00
raviolis farcis de burrata et ricotta, sauce à la crème de truffe noire d'été	
RAVIOLI VERDE	16,00
raviolis farcis à la ricotta, épinards sauce crème de parmesan	
FARFALLE VITELLO	18,00
pâtes fraîches avec émincé de veau, tomates cerises, champignons, crème et sauce tomate maison	



Pasta classica

SPAGHETTI ROMEO	14,00
pâtes à la sauce tomate maison et basilic frais, straciatella	
TORTIGLIONI ALLA CARBONARA	17,00
guanciale porc séché et aromatisé aux herbes, jaune d'œuf, parmesan Reggiano	
LINGUINE AL GAMBERETTI	19,00
pâtes à la crevettes fraîches, sauce tomate cerise, bisque de crustacés maison	
GNOCCHI POLPETTINE ALLA TRUFFO	17,00
pâtes préparées avec boulettes de viande de bœuf à la sicilienne maison	
PENNE ALLA STELLA	27,00
pâtes fraîches, crème parmesan, servies avec son Cognac flambé	
TROFIE AL PESTO GENOVESE	18,00
(pâtes au pesto et straciatella di burrata, pignons)	
LINGUINE VANGOLE	18,00
(ail, persil, vin blanc, tomate cerise)	
LINGUINE FRUITS DE MER	23,00
TAGLIATELLE HOMARD	23,00

Secondi Platti

SCALOPPA ALLA MILANAISE	21,00
escalope de veau panée, sauce tomate maison	
SCALOPPA FRATELLI	22,00
escalope de veau, crème champignons, oignons, moutarde	
SCALOPPA SALTIMBOCCA	23,00
escalope de veau avec jambon de Parme et sauce	
ENTRECÔTE BLACK ANGUS (300 GRS)	27,00

Servis avec garniture du jour

Risottos

RISOTTO HOMARD	23,00
RISOTTO ALLA TRUFFA	24,00

Pesce

PAVÉ DE SAUMON POÊLÉ,	23,00
servi avec garniture du jour	
TATAKI DE THON AU SÉSAME,	25,00
servi avec sa sauce balsamique	

TOUS CES PLATS SONT SERVIS AVEC LA GARNITURE DU JOUR



Pizze

MARGHERITA	13,00
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic frais	
CALZONE	16,00
jambon blanc, oeuf, mozzarella fior di latte, sauce tomate San Marzano	
REGINA	16,00
sauce tomate San Marzano, jambon, champignons, mozzarella for di latte	
TARTUFFO	21,00
crème de ricotta et de truffe, mozzarella di fior di latte, roquette et parmesan	
TONNATA	16,00
sauce tomate San Marzano, mozarella fior di latte, thon, olives, oignons rouges, tomate cerise	
PARMIGIANA	16,00
sauce tomate San Marzano, aubergine, mozzarella for di latte, parmigiano Reggiano	
QUATRES FROMAGES	17,00
crème de ricotta, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio	
PRIMAVERA	16,00
crème de potiron, mozzarella fior di latte, aubergines, poivrons, champignons, basilic frais	
DIAVOLA	17,00
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte chorizo piquant, oignons rouges confits	
FRUTTI DI MARE	25,00
PIZZA AU SAUMON	
saumon mariné à l'aneth, sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, crème fraîche, ciboulette	
PIZZA FRATELLI	20
mozzarella fior di latte, ricotta, mortadelle, straciatella, pistache	
PIZZA CONRADO	20
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, bresaoia, artichaut, roquette, parmesan	

