



Carpaccio

Angelo PARACUCCHI

ANTIPASTI
HORS D'OEUVRE

CARPACCIO ALLA CARPACCIO _____	140
<i>Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan, huile d'olive et citron.</i>	
PESCE SPADA AFFUMICATO AL FINOCCHIO SELVATICO _____	100
<i>Espadon fumé au fenouil sauvage.</i>	
CARPACCIO DI VITELLO AL TARTUFO NERO _____	155
<i>Carpaccio de veau, sauce tiède aux truffes noires.</i>	
PROSCIUTTO DI PARMA (invecchiato 22 mesi) _____	120
<i>Véritable jambon de la campagne de Parme (22 mois d'affinage).</i>	
CAPRESE CON SALSA AL POMODORO CRUDO _____	100
<i>Fines tranches de mozzarella de buffle et tomates, huile d'olive et basilic.</i>	
BRESAOLA DELLA VALTELLINA OLIO E LIMONE _____	110
<i>Viande de bœuf séchée de la Valtellina, huile d'olive et citron.</i>	
INSALATA DI MARE CON DADOLATA DI POMODORO AL BASILICO _____	120
<i>Salade tiède de fruits de mer, tomate fraîche au basilic.</i>	
FILETTI DI SOGLIOLA ALL'ACETO BALSAMICO _____	120
<i>Filets de sole au vinaigre balsamique.</i>	
GUAZZETTO DI GAMBERI ALLE VERDURE _____	155
<i>Petite nage de gambas et légumes.</i>	
VITELLO TONNATO _____	95
<i>Fines tranches de veau nappées de sauce légère au thon.</i>	
SCAMPI E CREMA DI SEDANO _____	120
<i>Scampi pochés sur émulsion de céleri et tomates.</i>	

PRIMI PIATTI PATES ET RIZ

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE _____ <i>Spaghetti aux fruits de mer.</i>	130
SPAGHETTINI ALLE VONGOLE VERACI _____ <i>Spaghettini aux palourdes.</i>	120
TAGLIATELLE ALL'UOVO CON PORCINI _____ <i>Pâtes fraîches aux cèpes.</i>	120
PAPPARDELLE AL RAGU' DI MELANZANE _____ <i>Large pâtes fraîches au ragoût d'aubergines.</i>	110
TAGLIOLINI NERI AI CALAMARETTI _____ <i>Fines pâtes à l'encre de seiche et calmars.</i>	90
FETTUCCINE INTEGRALI TRIGLIE E PORRI _____ <i>Pâtes fraîches au blé complet, poireaux et rouget.</i>	100
PENNE CREMA DI PEPERONI E POLLO _____ <i>Petits macaroni à la crème de poivrons doux et blanc de poulet.</i>	90
RAVIOLI DI RICOTTA E PECORINO DOLCE _____ <i>Ravioli au fromage frais et tomme de brebis.</i>	100
TORTELLI ALLE NOCI _____ <i>Gros ravioli de viande, sauce aux noix.</i>	130
PASTA E FAGIOLI _____ <i>Soupe épaisse de haricots et pâtes fraîches.</i>	85
RISOTTO PICCIONE E TARTUFO NERO _____ <i>Risotto au pigeon et truffe noire.</i>	140
RISOTTO SPINACI E SOGLIOLE _____ <i>Risotto à l'émincé de sole et épinards.</i>	90

PESCI POISSONS

SCAMPI E ZUCCHINE FRITTI _____ <i>Queues de langoustines et courgettes frites.</i>	180
BRANZINO AL FORNO CON PATATE _____ <i>Filet de bar rôti sur lit de pommes de terre.</i>	160
FILETTI DI TRIGLIE AI FINOCCHI _____ <i>Filets de rouget au fenouil</i>	155
RICCA GRIGLIATA DI PESCE _____ <i>Riche mélange de poissons du jour grillés au feu de bois.</i>	160
SPIEDINO DI SCAMPI ALLA BRACE _____ <i>Brochette de langoustines grillées.</i>	180
SAMPIETRO AL VAPORE CON VERDURE _____ <i>Filet de St Pierre aux légumes.</i>	160
ZUPPA DI PESCE DI SCOGLIO _____ <i>Nage de poissons de roche.</i>	160

PRIX NETS

CARNI VIANDE

SCALOPPE DI VITELLO AL LIMONE	150
<i>Escalopes de veau au citron.</i>	
MEDAGLIONI DI VITELLO CON MELANZANE PARMIGIANA	160
<i>Médallions de veau et gratin d'aubergines.</i>	
FILETTO DI BUE CON FUNGHI ALLA GENOVESE	170
<i>Filet de bœuf aux cèpes à la Génoise.</i>	
FEGATO ALLA VENETA	160
<i>Foie de veau à la Vénitienne.</i>	
SCOTTADITO DA LATTE ALLA ROMANA	160
<i>Cotelettes d'agneau grillées à la Romaine.</i>	
FIorentina GRIGLIATA ALLE ERBE (x 2)	340
<i>Filet et faux filet de bœuf à l'os grillé aux herbes (2 personnes minimum).</i>	
CACCIATORA DI VITELLA CON POLENTA BIANCA	160
<i>Sauté minute de veau et polente fraîche.</i>	
PORTAFOGLI FARCITI ALLA SCAROLA	150
<i>Escalope de veau farcie à la scarole.</i>	
GRIGLIATA MISTA DI CARNI	150
<i>Mixed grill de viande à l'italienne.</i>	

DOLCI
DESSERTS

TIRAMISU _____	65
<i>Entremets à la mousse de Mascarpone.</i>	
CASSATA ALLA NAPOLETANA _____	70
<i>Bombe glacée à la Napolitaine.</i>	
SEMIFREDDO MANDORLE E CIOCCOLATO _____	65
<i>Parfait glacé aux amandes et chocolat.</i>	
ZUPPA INGLESE _____	60
<i>Méli-Mélo de génoise punchée sauce vanille.</i>	
SORBETTI E GELATI _____	55
<i>Glaces et sorbets du jour.</i>	
MACEDONIA DI FRUTTA AL MARASCHINO _____	55
<i>Fruits frais rafraîchis au Marasquin.</i>	
FRUTTA ROSSA _____	S.A.
<i>Fruits rouges de saison.</i>	
NUGATINE AI TRE GELATI _____	
<i>Nougatine aux trois glaces.</i>	
ZABAIONE CALDO ALL'ARANCIO _____	70
<i>Sabayon chaud à l'orange (15 minutes).</i>	

47C



ROYAL MONCEAU HÔTEL
35, Avenue Hoche, 75008 Paris

Vittore Carpaccio LE MIRACLE DES RELIQUES DE LA CROIX Venise, Accademia Détail (84 cm)

COPYTEX IVRY - 46.78.65.18