

## ANTIPASTI – HORS D'ŒUVRE

### FOCACCIA 5.00 €

pain chaud à l'ail, huile d'olives et origan

### ANTIPASTO DI TONINO 18.50 €

(pour 2 personnes)  
beignets de mozzarella, beignets de pommes de terre, bruschettina, artichaut à la romaine, rouleaux d'aubergines, champignons grillés, courgettes marinées, caviar d'aubergines, poivrons et tomates séchées

### BURRATA E POMODORI 16.50 €

Burrata et tomates à l'ancienne

### PARMIGIANA D'ESTATE 16.50 €

aubergines grillées, tomates fraîches, mozzarella de Buffle et sauce pesto

### TARTARE DI TONNO ROSSO 19.50 €

thon rouge, avocat, ail, échalotes et ciboulette

### FRITTURA DI LATTERINI 16.50 €

friture d'eperlans et courgettes en chips

### CARPACCIO DI MANZO 19.00 €

rond de gîte, copeaux de Grana Padano, huile d'olive, citron et sauce pesto accompagné de salade ou frites

### BURRATA AL TARTUFO E PROSCIUTTO

burrata, crème de truffe, huile de truffe blanche et jambon de Parme 19.50 €

Supplement Truffe Fraîche 10.00 €

## SALADES

### INSALATA CESARE 17.50 €

laitue romaine, filet de dinde fermière grillé, anchois, croutons maison, copeaux de Grana Padano et sauce Césaré

### INSALATA DEL PARADISO 18.50 €

laitue romain, thon rouge frais grillé, anchois, tomates cerises, concombre, olives noires et oeuf dur.

## PÂTES FRAÎCHES MAISON

### TAGLIATELLE PAESANA 16.00 €

champignons, petits pois, crème fraîche et tomates

### TAGLIATELLE CARBONARA 16.50 €

### SPAGHETTI AL RAGU 17.00 €

sauce tomate, viande hachée de boeuf

### PENNE AI 4 FORMAGGI E SPECK 17.50 €

crème fraîche, 4 fromages et jambon fumé

### CAPPELOTTO DI MELANZANE 18.50 €

pâtes fraîche farcies aux aubergines et ricotta, sauce tomate, fromage italien fumé

### TAGLIATELLE AL PESTO E GAMBERI 21.50 €

crème fraîche, sauce pesto et gambas

### PAPPARDELLE AL SALMONE E ZAFFERANO 21.50 €

crème fraîche, saumon fumé et safran

### LINGUINE ALLE VONGOLE 21.50 €

palourdes fraîches, persil, ail et huile d'olive

### LINGUINE AI FRUTTI DI MARE FRESCHI 26.50 €

moules, palourdes, gambas, calamars frais, sauce tomate, persil et ail

### RAVIOLI AL TARUFO 24.50 €

pâtes fraîche farcies à la truffe, crème et carpaccio de truffe

Supplement Truffe Fraîche 10.00 €

## RISOTTO

### RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 21.50 €

crème fraîche et cèpes

### RISOTTO AI GAMBERI E ZAFFERANO 22.00 €

crème fraîche, gambas et safran

### RISOTTO AL NERO DI SEPPIA 22.00 €

crème fraîche, encre de seiche et seiche fraîche

### RISOTTO AL TARTUFO 24.50 €

crème et carpaccio de truffe

Supplement Truffe Fraîche 10.00 €

## VIANDES

|   |                |
|---|----------------|
| <b>MILANESE</b>   | <b>21.90 €</b> |
| escalope de veau panée  |                |
| <b>SCALOPPINA ALLA PARMIGIANA</b>   | <b>21.90 €</b> |
| escalope de veau gratinée avec sauce tomate, aubergines et mozzarella         |                |
| <b>TAGLIATA DI MANZO</b>  | <b>22.90 €</b> |
| tranches de filet de bœuf angus grillées, artichauts, copeaux de Grana Padano |                |
| <b>SCALOPPINA AL TARTUFO</b>  | <b>29.50 €</b> |
| escalope de veau, crème fraîche et crème de truffe                            |                |
| <b>FILETTO DI MANZO AL TARTUFO</b>  | <b>34.90 €</b> |
| filet de bœuf angus, crème fraîche et crème de truffe                         |                |
| <b>Supplement Truffe Fraîche</b>  | <b>10.00 €</b> |

Tous nos plats sont servis avec des pâtes  
Garniture supplémentaire – légumes, frites ou salade 5,50€

## POISSON

|  |                |
|--|----------------|
| <b>SEPIA ALLA GRIGLIA</b>  | <b>25.50 €</b> |
| seiche fraîche grillée   |                |
| <b>FRITTURA DI MARE</b>  | <b>27.50 €</b> |
| friture de calamars frais, gambas, éperlans et courgettes en chips                                   |                |
| <b>GRIGLIATA MISTA DI PESCE</b>  | <b>28.50 €</b> |
| grillade de filet de bar, calamar, gambas, accompagnée de spaghetti à l'ail, huile d'olive et persil |                |

## PIZZA AU FEU DE BOIS

|   |                |
|---|----------------|
| <b>MARGHERITA</b>   | <b>14.00 €</b> |
| fsauce tomate, mozzarella et origan                       |                |
| <b>AL SALAMINO</b>  | <b>15.00 €</b> |
| sauce tomate, mozzarella, saucisse sèche italienne        |                |
| <b>NAPOLETANA</b>   | <b>15.00 €</b> |
| sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois                 |                |
| <b>REGINA</b>   | <b>15.50 €</b> |
| sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons             |                |
| <b>CALZONE</b>  | <b>15.50 €</b> |
| sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf                     |                |
| <b>CAPRICIOSA</b>   | <b>15.50 €</b> |
| sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts |                |

**ORIENTALE** 15.50 €

sauce tomate, mozzarella, merguez, champignons, œuf

**BOLOGNESE** 15.50 €

mozzarella, viande hachée de bœuf

**CALABRESE** 15.50 €

sauce tomate, mozzarella, saucisse piquante calabraise, champignons

**QUATRO FORMAGGI** 17.00 €

sauce tomate, mozzarella, quatre fromages

**VEGETARIANA** 17.00 €

sauce tomate, mozzarella, courgettes, poivrons, champignons, artichauts, aubergines

**PAESANA** 17.50 €

crème fraîche, mozzarella, champignons, lardons, oignons

**CHEVRE MIEL** 17.50 €

mozzarella, fromage de chèvre et miel

**PARMA** 18.50 €

sauce tomate, mozzarella, jambon de Parma, salade roquette, copeaux de Grana Padano

**BRESAOLA** 18.50 €

sauce tomate, mozzarella, Bresaola, salade roquette, copeaux de Grana Padano

**AL SALMONE** 18.50 €

crème fraîche, mozzarella, saumon fume

**BUFALA E SPECK** 18.50 €

tomates fraîches Siciliennes, mozzarella de Buffle et speck

**TONINO** 19.90 €

sauce tomate, mozzarella, thon, artichauts, câpres, anchois, oeuf, ail

**BURRATA** 20.90 €

sauce tomate, tomates fraîches siciliennes, salade roquette, artichauts marinés, burrata fraîche et sauce pesto

**TARTUFO** 10.00 €

mozzarella, crème de Truffe, huile de Truffe Blache, champignons, copeaux de Grana Padano

**Supplement Truffe Fraîche** 19.90 €

Supplément : œuf, olives, champignons, poivrons, aubergines, courgettes ..... 1€

Supplément : jambon, fromage, roquette, artichauts, saumon.....2€

## NOS DESSERTS

|  |         |
|--|---------|
| <b>TIRAMISU DELLO CHEF</b><br>tiramisu café, amaretto  | 9.50 €  |
| <b>PANNACOTTA</b><br>fruits rouges, caramel ou chocolat  | 9.50 €  |
| <b>MOEULLEUX AU CHOCOLAT</b><br>crème anglaise et glace vanille  | 9.50 €  |
| <b>CROSTATA DI MELE O ALLA BANANA</b><br>tarte chaude aux pommes ou à la banana cuite au feu de bois, accompagnée de glace vanille                               | 9.50 €  |
| <b>GLACES ARTISANALES OU SORBETS</b><br>3 coupes au choix :<br>- vanille, chocolat, pistache, café, fraise, yaourt, rhum<br>- framboise, passion, citron, cassis | 9.50 €  |
| <b>PROFITEROLES MAISON</b><br>glace vanille, chocolat, amandes effilées et chantilly   | 9.50 €  |
| <b>CAFÉ GOURMAND</b><br>minis desserts maison, café Illy   | 9.50 €  |
| <b>INSALATA DI FRUTTA FRESCA</b><br>fruits frais de saison   | 9.50 €  |
| <b>BABA AL LIMONCELLO</b><br>baba au limoncello, glace limoncello et chantilly   | 10.50 € |

## FROMAGES

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| <b>GORGONZOLA</b>         | 9.50 €  |
| <b>GRANA PADANO</b>       | 9.50 €  |
| <b>PROVOLA AFFUMICATA</b> | 9.50 €  |
| <b>FORMAGGI MISTI</b>     | 10.50 € |
| <b>BURRATA PUGLIESE</b>   | 10.50 € |

## BOISSONS CHAUDES

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Espresso Illy/Décaféiné | 3.00 €  |
| Double Espresso         | 6.00 €  |
| Café Crème              | 4.50 €  |
| Capuccino               | 4.50 €  |
| Thés, Infusions         | 4.00 €  |
| Irish Coffee            | 10.50 € |

## DIGESTIFS

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Limoncello         | 9.50 € |
| Grappa Riserva     | 9.50 € |
| Sambuca            | 9.50 € |
| Amaretto Disaronno | 9.50 € |
| Fernet Branca      | 9.50 € |
| Amaro Averna       | 9.50 € |
| Armagnac           | 9.50 € |
| Calvados           | 9.50 € |
| Bourbon four Roses | 9.50 € |
| Cognac Rémy Martin | 9.50 € |
| Jägermeister       | 9.50 € |
| Marie Brizard      | 9.50 € |
| Poire Williams     | 9.50 € |
| Get 27/31          | 9.50 € |

## APERITIFS

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| VENEZIO SPRITZ(25cl) apérol, prosecco | 8.50 € |
| MILANO SPRITZ(25cl) campari, prosecco | 8.50 € |
| BELLINI crème de pêche, prosecco      | 8.50 € |
| VIRGIN MOJITO                         | 8.50 € |
| Kir(12cl)                             |        |
| Prosecco(12cl)                        | 7,50€  |
| Marsala(8cl)                          | 7,50€  |
| Martini(8cl)                          | 7,50€  |
| Campari(8cl)                          | 7,50€  |
| CAMPARI orange(16cl)                  | 10,50€ |
| PORTO (8cl).                          | 7,50€  |
| Ricard(4cl)                           | 7,50€  |
| GIN tonic(16cl)                       | 10,50€ |
| VODKA TONIC(16 cl)                    | 10,50€ |
| VODKA orange(16cl)                    | 10,50€ |
| Coupe champagne(12cl)                 | 10,50€ |
| Kir royal(12cl)                       | 10,50€ |
| Kir impérial(12cl)                    | 10,50€ |

## SODAS

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Coca/coca zéro 33cl  | 4,90€ |
| Orangina 25cl        | 4,90€ |
| Sprite 25cl          | 4,90€ |
| Schweppes tonic 25cl | 4,90€ |

## JUS DE FRUITS

Orange/ raisin/ abricot/ pomme/  
ananas/ tomate 25cl 4,90€

Ice Tea 25cl 4,90€

## BIERES

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Nastro Azzuro Peroni(33cl) | 6,00€ |
| PRESSION                   |       |
| Heineken(25cl)             | 5,90€ |
| Heinekenl(50cl)            | 8,90€ |
| Panaché(25 cl)             | 6,90€ |

## WHISKY (6cl)

|               |        |
|---------------|--------|
| J&B           | 9,90€  |
| BALLANTINES   | 9,90€  |
| Jack Daniel's | 10,90€ |
| Chivas Regal  | 10,90€ |

## Eaux MINÉRALES

|                |          |
|----------------|----------|
| San Pellegrino |          |
| 50cl 4,90€     | 1L 6,90€ |
| Vittel         |          |
| 50c   4,90€    | 1L 6,90€ |

## VINS

VINS ROUGES (verre) 18cl. 37,5cl 75cl

|  |        |        |         |
|--|--------|--------|---------|
| Chianti Ruffino<br>(Toscane, D.O.C.G.)                         | 7,90€  | 17,90€ | 23,90€  |
| Valpolicella Classico<br>(Vénétie, D.O.C.)                     | 8,50€  | 18,90€ | 26,90€  |
| Bonera Mandrarossa<br>(Sicile, I.G.T.)                         | 9,90€  | -      | 31,90€  |
| Chianti Classico<br>Rocca di Castagnoli<br>(Toscane, D.O.C.G.) | 10,90€ | 27,90€ | 41,90€  |
| Rosso di Montalcino<br>la Rasina<br>(Toscane, D.O.C.)          | 13,90€ | -      | 51,50€  |
| Nebbiolo Parusso Langhe<br>(Piémont, D.O.C.)                   | 16,90€ | 31,90€ | 61,90€  |
| Chianti Classico Riserva<br>Ducale Oro (Toscane, D.O.C.)       | -      | -      | 70,50€  |
| Barolo A. Parusso<br>(Piémont, D.O.C.)                         | -      | 59,90€ | 109,90€ |
| Brunello di Montalcino la Rasina<br>(Toscane, D.O.C.G.)        |        |        | 109,90€ |

VINS ROSÉS (verre) 18cl 37,5cl 75cl

|   |        |        |        |
|---|--------|--------|--------|
| Rosatello Ruffino (Toscane)                           | 7,90€  | 17,90€ | 22,90€ |
| Pinot Grigio Blush Cavit<br>(Vénétie, I.G.T.)         | 8,90€  | -      | 24,90€ |
| Rosato BIO Collemassari<br>Grottole (Toscane, I.G.T.) | 10,90€ | -      | 31,90€ |
| Pietradolce Etna Rosato<br>(Sicile, D.O.C.)           | 11,90€ | -      | 41,90€ |

VINS BLANCS (verre) 18cl 37,5cl 75cl

|  |        |        |        |
|--|--------|--------|--------|
| Orvieto Classico Ruffino<br>(Ombrie, D.O.C.)   | 8,90€  | 17,90€ | 23,90€ |
| Chardonnay Libaio Ruffino<br>(Toscane, I.G.T.) | 9,90€  | -      | 29,90€ |
| Langhe Bianco Parusso<br>(Piémont, D.O.C.)     | 10,90€ | -      | 41,90€ |

## VIN EN CARAFE

Settesoli Terre Siciliane Rouge/ Rosé/ Blanc  
(Sicile, I.G.T.)

|       |       |        |
|-------|-------|--------|
| 18cl  | 25cl  | 50cl   |
| 6,90€ | 7,90€ | 13,90€ |

## VINS MOUSSEUX ET CHAMPAGNE ROUGES

|   |                 |               |
|---|-----------------|---------------|
| Lambrusco Secco Reggiano Ca'De'Medici<br>(Emilie-Romagne, D.O.C.)   | 37,5cl - 17,90€ | 75cl - 23,90€ |
| Lambrusco Amabile Reggiano Ca'De'Medici<br>(Emilie-Romagne, D.O.C.) | 37,5cl - 17,90€ | 75cl - 23,90€ |

## BLANCS

|   |               |
|---|---------------|
| Prosecco Carpena Malvolti Treviso Brut (D.O.C.) | 75cl - 27,90€ |
| Champagne Laurent Perrier Brut                  | 75cl - 98,90€ |



FAIT MAISON

# MENU

---

FAIT AVEC AMOUR



# IL PARADISO

---

30 RUE LEGENDRE 75017 PARIS  
01.47.63.75.28