

# Cantina di Luca

## ANTIPASTI E INSALATE

|                                                                                                      |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Salade de haricots verts</b> - pistaches torréfiées & ricotta salée                               | 15 |
| <b>Mozzarella &amp; tomates datterino</b> - basilic & crème balsamique                               | 16 |
| <b>Caponata à la sicilienne &amp; burrata crémeuse</b> - aubergines, olives, câpres & oignons rouges | 17 |
| <b>Carpaccio de Saint-Jacques</b> - huile de truffe, roquette & parmesan                             | 19 |
| <b>Crème de butternut</b> - scamorza fumée & guanciale                                               | 15 |
| <b>Salade de courgettes fraîches</b> - straciatella, figues & raisins                                | 15 |
| <b>Calamari fritti</b> - sauce tartare                                                               | 18 |
| <b>Pousses d'épinards</b> - pecorino, noisettes & vinaigrette citronnée                              | 14 |

## PIZZA

|                                                                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Margherita</b> - sauce tomate, fior di latte & basilic                                                                           | 14 |
| <b>Bufalina</b> - sauce tomate, straciatella, origan & basilic frais                                                                | 16 |
| <b>Quattro Formaggi</b> - gorgonzola, pecorino, fior di latte & parmesan                                                            | 17 |
| <b>Regina Classica</b> - fior di latte, tomates, jambon aux herbes & champignons crus (supplément œuf + 1€)                         | 18 |
| <b>Verdura</b> - sauce tomate, fior di latte, courgettes jaunes & vertes, roquette & tomates confites (supplément straciatella +3€) | 18 |
| <b>Diavola</b> - sauce tomate, saucisse épicée Spianata, fior di latte & origan                                                     | 18 |
| <b>Burrata</b> - sauce tomate, burrata, crème balsamique, roquette, tomates confites & datterino                                    | 19 |
| <b>Tonnato</b> - sauce tomate, thon, tomates confites, câpres, olives, origan & fior di latte                                       | 22 |
| <b>Parma</b> - sauce tomate, jambon de Parme, roquette, tomates cerises & parmesan                                                  | 22 |
| <b>Carbonara</b> - crème fraîche, fior di latte, guanciale, jaune d'œuf & parmesan                                                  | 22 |
| <b>Tartufo</b> - crème de truffe, fior di latte, parmesan & truffe fraîche d'été                                                    | 27 |

## PASTA

|                                                                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Penne pomodoro ou arrabbiata</b> - tomates datterino & basilic ou piment & herbes fraîches (supplément straciatella +3€) | 18 |
| <b>Pappardelle al ragù de bœuf longuement mijoté</b> - oignons & carottes                                                   | 23 |
| <b>Ravioli di ricotta e spinaci al limone</b> - crème de sauge & parmesan                                                   | 19 |
| <b>Rigatoni alla carbonara ou carbonara al tartufo</b> - guanciale & pecorino (supplément truffe fraîche + 12€)             | 19 |
| <b>Linguine cacio e pepe</b> - pecorino au poivre & parmesan                                                                | 22 |
| <b>Linguine primavera</b> - tomates, fèves, artichauts, courgettes & basilic                                                | 22 |
| <b>Penne Alfredo</b> - crème de parmesan, poulet doré & champignons                                                         | 24 |
| <b>Gnocchi aux Saint-Jacques, calamars &amp; citron</b> - courgettes & fèves                                                | 24 |
| <b>Spaghetti alle vongole</b> - palourdes, ail & piment                                                                     | 28 |
| <b>Linguine al tartufo</b> - crème de tartufata, parmesan & truffe fraîche d'été                                            | 31 |
| <b>Linguine aux Saint-Jacques</b>                                                                                           | 29 |

## PESCE E CARNE

|                                                                                                    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Fritto misto</b> - calamars, gambas, courgettes & aubergines                                    | 24 |
| <b>Saint-Jacques à la puttanesca</b> - haricots verts sautés à l'huile d'olive                     | 29 |
| <b>Filet de bar grillé</b> - tomates, pommes de terre grenailles au thym & chapelure croustillante | 26 |
| <b>Filet de poulet doré façon Caesar</b> - salade romaine, croûtons, parmesan & sauce Caesar       | 24 |
| <b>Carpaccio de bœuf</b> - mozzarella, tomates rôties, pommes de terre grenailles au thym          | 22 |
| <b>La milanaise de veau</b> - penne à la tomate                                                    | 26 |
| <b>Risotto aux Saint-Jacques</b>                                                                   | 29 |

## DOLCE

|                                                                                                                                          |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Tiramisù</b>                                                                                                                          | 9  |
| <b>Tiramisù XL</b>                                                                                                                       | 15 |
| <b>La grosse profiterole à l'italienne</b> - gelato di straciatella                                                                      | 12 |
| <b>Fondant chocolat nocciolata</b> - crème vanille                                                                                       | 10 |
| <b>Panna cotta à l'ancienne</b> - fruits frais                                                                                           | 12 |
| <b>Tarte fine aux pommes</b> - glace vanille                                                                                             | 12 |
| <b>Pizza alla Nutella</b> - amandes & noisettes                                                                                          | 9  |
| <b>Gelato e sorbetti</b> - vanille, café, pistache, chocolat, fraise, citron & noisette (2 boules)                                       | 7  |
| <b>Coppa Cantina di Luca</b> - glace noisette, brownie chocolat, caramel beurre salé, noisettes caramélisées, chantilly & chocolat chaud | 12 |

# Cantina di Luca

## NOSTRI VINI

|                                                                          | 12cl | 50cl | 75cl |
|--------------------------------------------------------------------------|------|------|------|
| <b>VINI ROSSI</b>                                                        |      |      |      |
| BARDOLINO DOC<br>Terre di Verona 2023                                    | 6    | 24   | 34   |
| MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC<br>Umani Ronchi Podere 2023                  | 7    | 28   | 38   |
| VALPOLICELLA CLASSICO DOC<br>Montecampo 2023                             | 8    | 32   | 42   |
| NERO D'AVOLA AMIRA - SICILIA DOC<br>Principi Di Butera 2022              |      |      | 48   |
| CHIANTI CLASSICO DOCG<br>Terre del Palio 2021                            | 9    | 36   | 46   |
| DOLCETTO D'ALBA DOC<br>Gianfranco Alessandria 2023                       |      |      | 58   |
| BARBERA D'ALBA DOC<br>Marchesi Di Barolo Ruvei 2022                      |      |      | 72   |
| <b>VINI BIANCHI</b>                                                      |      |      |      |
| DELLE VENEZIE DOC PINOT GRIGIO<br>Terre di Verona 2024                   | 6    | 24   | 32   |
| TREBBIANO D'ABRUZZO DOC<br>Di Berardino Fonteamonte BIO 2023             |      |      | 36   |
| MAREMMA TOSCANA DOC - TENUTA AQUILAIA<br>Chardonnay 2023                 | 7    | 28   | 38   |
| ORVIETO CLASSICO DOC<br>La Carraia 2023                                  | 8    | 32   | 46   |
| <b>VINI ROSATI</b>                                                       |      |      |      |
| PINOT GRIGIO FRIULI DOC<br>Venezia DOC Nina 2023                         | 6    | 24   | 34   |
| PINOT GRIGIO ROSATO<br>Puiattino Ramato 2023                             | 7    | 28   | 38   |
| CÔTE DE PROVENCE AOP<br>Minuty Côté Presqu'île 2023                      | 8    | 36   | 46   |
| <b>CHAMPAGNES</b>                                                        |      |      |      |
| CHAMPAGNE EPC BLANC DE NOIRS BRUT                                        |      |      | 90   |
| CHAMPAGNE EPC ROSÉ                                                       |      |      | 105  |
| <b>SPUMANTE</b>                                                          |      |      |      |
| REGGIANO LAMBRUSCO DOC ROSSO SECCO<br>Quercioli - Cantina Medici Ermete  | 7    | 28   | 38   |
| REGGIANO LAMBRUSCO DOC ROSATO DOLCE<br>Quercioli - Cantina Medici Ermete |      |      | 38   |
| PROSECCO DOC<br>Ca' Bolani - Spumante                                    | 7    | 28   | 38   |

## BEVANDE

|                                         |   |
|-----------------------------------------|---|
| COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, PERRIER 33CL | 7 |
| LA FRENCH SVP TONIC BIO 25CL            | 7 |
| SPRITE, ORANGINA 25CL                   | 7 |
| FUZE TEA PÊCHE INTENSE 25CL             | 7 |
| SUPPLÉMENT SIROP                        | 1 |

## SUCCHI DI FRUTTA

|                                                                           |   |
|---------------------------------------------------------------------------|---|
| ORANGE, POMME, ANANAS, TOMATES,<br>MANGUE, CRANBERRY, PAMPLEMOUSSE - 25CL | 7 |
|---------------------------------------------------------------------------|---|

## ACQUA

|        | 50cl | 1L  |
|--------|------|-----|
| EVIAN  | 6,5  | 9,5 |
| BADOIT | 6,5  | 9,5 |

## CAFFETTERIA

|                                                            |     |
|------------------------------------------------------------|-----|
| EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ, RISTRETTO, CAFÉ ALLONGÉ               | 3,5 |
| NOISETTE                                                   | 4   |
| DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ CRÈME                                | 6   |
| CAPPUCCINO, CHOCOLAT CHAUD                                 | 7   |
| THÉS PARNEY'S BIO                                          | 6   |
| Earl Grey, Ceylan, Citron, Vert à la menthe, Fruits Rouges |     |
| INFUSIONS PARNEY'S BIO                                     | 6   |
| Verveine, Tilleul, Camomille                               |     |

## APERITIVO

|                                            |   |
|--------------------------------------------|---|
| RICARD, PASTIS 51 3CL                      | 7 |
| CINZANO APERITIVO 6CL                      | 7 |
| LILLET, SUZE 6CL                           | 7 |
| CINZANO BIANCO, CINZANO ROSSO, CAMPARI 6CL | 7 |
| KIR VIN BLANC 12CL                         | 7 |
| KIR PROSECCO 12CL                          | 8 |

## NOSTRE BIRRE

|               | 25cl | 50cl |
|---------------|------|------|
| PORETTI       | 6    | 11   |
| MORRETTI 33CL | 9    |      |

## NOSTRI COCKTAIL

|                                                                                                                                                  |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| AMARETTO SOUR<br>Amaretto Disaronno 4cl, blanc d'œuf, citron vert                                                                                | 13 |
| NEGRONI<br>Cinzano Rosso 3cl, Campari 3cl, Gin Beefeater 3cl                                                                                     | 14 |
| UNA STORIA SPRITZ<br>Cinzano Aperitivo 4cl, Prosecco, eau gazeuse, orange fraîche                                                                | 13 |
| BELLUCCI SPRITZ<br>Italicus 4cl, Prosecco, eau gazeuse                                                                                           | 14 |
| MOSCOW MULE<br>Vodka Absolut 4cl, citron vert, la French svp Ginger Beer Bio                                                                     | 14 |
| ESPRESSO MARTINI<br>Vodka Absolut 4cl, Kahlua 2cl, sirop de sucre de canne, expresso                                                             | 16 |
| PINK LADY<br>Gin Beegeater 4cl, jus de citron vert, sirrop de grenadine, blanc d'œuf                                                             | 14 |
| MARGARITA<br>Tequila Olmeca Altos 4cl, Cointreau 2cl, citron vert                                                                                | 13 |
| COSMOPOLITAN<br>Vodka Absolut 4cl, Cointreau 2cl, citron vert, jus de cranberry                                                                  | 13 |
| MOJITO<br>Rhum Havana 3ans 4cl, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse                                                         | 13 |
| PORN STAR MARTINI<br>Vodka Absolut 4cl, Liqueur Fruit de la Passion 2cl, nectar de maracuja, jus citron vert, sirop de vanille, shot de prosecco | 16 |

## COCKTAIL SENZA ALCOOL

|                                                                                            |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| BASILICHITO<br>Basilic frais, sirop de citronnelle, jus de citron, la French svp Tonic Bio | 9  |
| CARAÏBI<br>Nectar de maracuja, nectar de mangue, jus d'ananas                              | 10 |
| RESTA FEDELE<br>Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine                             | 9  |

## ALCOOL 4cl

| TEQUILA               | RHUM               | VODKA             |
|-----------------------|--------------------|-------------------|
| OLMECA ALTOS 10       | HAVANA CLUB 3YO 10 | ABSOLUT 10        |
| PATRON SILVER 15      | HAVANA CLUB 7YO 12 | GREY GOOSE 14     |
|                       | DIPLOMATICO 14     |                   |
| GIN                   | WHISKY             |                   |
| BEEFEATER 10          | CLAN CAMPBELL 9    | GLENLIVET 12      |
| BOMBAY SAPPHIRE 14    | BALLANTINE'S 10    | ABERLOUR 10ANS 14 |
|                       | CHIVAS 12ANS 11    | JAMESON 10        |
|                       | CHIVAS 18ANS 14    | FOUR ROSES 11     |
| ACCOMPAGNEMENT SODA 3 |                    |                   |

## DIGESTIVO 4cl

|                                  |                          |
|----------------------------------|--------------------------|
| GET 27 9                         | LIMONCELLO 8             |
| GET 31 9                         | GRAPPA BIANCA NARDINI 10 |
| CALVADOS COQUEREL VIEUX 10       | AMARETTO DISARONNO 9     |
| ARMAGNAC - CHÂTEAU DE LAUBADE 10 | BAILEY'S 9               |
| MARTELL VSOP 14                  | KAHLUA 9                 |

RICHARD PARIS HOTEL & RESTAURANTS

Hôtel Montaigne - Le Petit Montaigne - Chez Francis - Marius et Janette - Asia Kitchen  
Janette Bar de la Mer - Casa Luca - Cantina Di Luca - Little Nonna - Brasserie Victor Hugo - Le Saint Augustin