

# Cantina di Luca

## ANTIPASTI E INSALATE

<b>Aubergines Parmiggiana</b> - sauce tomate & parmesan	14
<b>Bruschetta</b> - tomates, basilic & ail	12
<b>Mozzarella &amp; tomates Datterino</b> - basilic & crème balsamique	17
<b>Caponata à la sicilienne &amp; Burrata crémeuse</b> - aubergines, olives, câpres & oignons rouges	17
<b>Melon Jambon de Parme</b> - mozzarella & basilic	18
<b>Calamari Fritti</b> - sauce tartare	19
<b>Salade Cantina</b> - roquette, aubergines, courgette, poivrons, jambon de Parme & mozzarella	23
<b>Salade de pâtes à la ventrèche de thon</b> - fusilli, tomates cerises, olives taggiasche	23
<b>Salade César</b> - poulet snacké, romaine, anchois, parmesan, croûtons & sauce Cesar	24

## PIZZA

<b>Margherita</b> - sauce tomate, fior di latte & basilic	15
<b>Bufalina</b> - sauce tomate, stracciatella, origan & basilic frais	18
<b>Quattro Formaggi</b> - sauce tomate, gorgonzola, pecorino, fior di latte & parmesan	20
<b>Regina Classica</b> - fior di latte, tomates, jambon aux herbes & champignons crus (supplément œuf + 1€)	19
<b>Verdura</b> - sauce tomate, fior di latte, courgettes jaunes & vertes, roquette & tomates confites (supplément stracciatella +3€)	19
<b>Diavola</b> - sauce tomate, saucisse épicée Spianata, fior di latte & origan	20
<b>Burrata</b> - sauce tomate, burrata, crème balsamique, roquette, tomates confites & datterino	22
<b>Tonnato</b> - sauce tomate, thon, tomates confites, câpres, olives, origan & fior di latte	23
<b>Parma</b> - sauce tomate, jambon de Parme, roquette, tomates cerises & parmesan	25
<b>Tartufo</b> - crème de tartufata, fior di latte, parmesan & truffe fraîche d'été	29

## PASTA

<b>Penne Pomodoro ou Arrabbiata</b> - tomates datterino & basilic ou piment & herbes fraîches (supplément stracciatella +3€)	18
<b>Raviolis à la ricotta et aux épinards, citron</b> - crème de sauge & parmesan	19
<b>Rigatoni alla Carbonara ou Carbonara al Tartufo</b> - guanciale & pecorino (supplément truffe fraîche d'été + 12€)	20
<b>Parpadelle al Ragù de bœuf longuement mijoté</b> - oignons & carottes	24
<b>Penne Alfredo</b> - crème de parmesan, poulet doré & champignons	25
<b>Gnocchi alla Sorrentina</b> - sauce tomate, mozzarella & basilic	25
<b>Linguine alle Vongole</b> - palourdes, ail & piment	28
<b>Linguine al Tartufo</b> - crème de tartufata, parmesan & truffe fraîche d'été	31

## PESCE E CARNE

<b>Carpaccio de Bœuf</b> - mozzarella, tomates rôties, pommes de terre grenailles au thym	23
<b>Filet de Bar grillé</b> - tomates, pommes de terre grenailles au thym & chapelure croustillante	26
<b>Risotto aux Gambas</b> - parmesan & courgettes	28
<b>La Milanaise de Veau</b> - penne à la tomate	29

## DOLCE

<b>Pizza alla Nutella</b> - amandes & noisettes	9
<b>Tiramisù</b>	10
<b>Tiramisù XL</b>	16
<b>La grosse profiterole à l'italienne</b> - glace stracciatella	13
<b>Abricots rôtis au romarin</b> - glace vanille	12
<b>Panna cotta à l'ancienne</b> - fruits frais	12
<b>Soupe de fraises</b> - crème citronnée, fraises fraîches & noix de cajou	14
<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	13

# Cantina di Luca

## NOSTRI VINI

	12cl	50cl	75cl
<b>VINI ROSSI</b>			
BARDOLINO DOC Terre di Verona 2025	6.5	24	34
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Umani Ronchi Podere 2024	7	28	38
VALPOLICELLA CLASSICO DOC Montecampo 2025	8	32	42
NERO D'AVOLA AMIRA - SICILIA DOC Principi Di Butera 2023			48
CHIANTI CLASSICO DOCG Terre del Palio 2022	9	36	46
DOLCETTO D'ALBA DOC Gianfranco Alessandria 2023			58
BARBERA D'ALBA DOC Marchesi Di Barolo Ruvei 2024			72
<b>VINI BIANCHI</b>			
DELLE VENEZIE DOC PINOT GRIGIO Terre di Verona 2025	6.5	24	32
TREBBIANO D'ABRUZZO DOC Di Berardino Fonteamonte BIO 2025			36
MAREMMA TOSCANA DOC - TENUTA AQUILAIA Chardonnay 2024	7	28	38
ORVIETO CLASSICO DOC La Carraia 2025	8	32	46
<b>VINI ROSATI</b>			
PINOT GRIGIO FRIULI DOC Venezia DOC Nina 2025	6.5	24	34
PINOT GRIGIO ROSATO Puiattino Ramato 2025	7	28	38
CÔTE DE PROVENCE AOP Minuty Côté Presqu'île 2025	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 Quercioli - Cantina Medici Ermete	7	28	38
REGGIANO LAMBRUSCO DOC ROSATO DOLCE Quercioli - Cantina Medici Ermete			38
PROSECCO DOC 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
SUPLÉMENT SIROP	1

## SUCCHI DI FRUTTA

ORANGE, POMME, ANANAS, TOMATE, MANGUE, CRANBERRY, PAMPLEMOUSSE - 25CL	7
---	---

## ACQUA

	50cl	1L
EVIAN	6.5	9.5
BADOIT	6.5	9.5

## CAFFETTERIA

ESPRESSO, DÉCAFÉINÉ, RISTRETTO, CAFÉ ALLONGÉ	3.5
NOISETTE	4
DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ CRÈME	6
CAPPUCCINO, CHOCOLAT CHAUD	7
THÉS PARNEY'S BIO	6.5
Earl Grey, Ceylan, Citron, Vert à la menthe, Fruits Rouges	
INFUSIONS PARNEY'S BIO	6.5
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	6.5	11
MORRETTI 33CL		9

## NOSTRI COCKTAIL

<b>AMARETTO SOUR</b> Amaretto Disaronno 4cl, blanc d'œuf, citron vert	14
<b>NEGRONI</b> Cinzano Rosso 3cl, Campari 3cl, Gin Beefeater 3cl	14
<b>UNA STORIA SPRITZ</b> Cinzano Aperitivo 4cl, Prosecco, eau gazeuse, orange fraîche	14
<b>BELLUCCI SPRITZ</b> Italicus 4cl, Prosecco, eau gazeuse	15
<b>MOSCOW MULE</b> Vodka Wyborowa 4cl, citron vert, la French svp Ginger Beer Bio	15
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Vodka Wyborowa 4cl, Kahlua 2cl, sirop de sucre de canne, expresso	16
<b>PINK LADY</b> Gin Beefeater 4cl, jus de citron vert, sirop de grenadine, blanc d'œuf	14
<b>MARGARITA</b> Tequila Olmeca Altos 4cl, Cointreau 2cl, citron vert	15
<b>COSMOPOLITAN</b> Vodka Wyborowa 4cl, Cointreau 2cl, citron vert, jus de cranberry	15
<b>MOJITO</b> Rhum Havana 3ans 4cl, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	15
<b>PORN STAR MARTINI</b> Vodka Wyborowa 4cl, Liqueur Fruit de la Passion 2cl, nectar de maracuja, jus citron vert, sirop de vanille, shot de prosecco	16

## COCKTAIL SENZA ALCOOL

<b>BASILICHITO</b> Basilic frais, sirop de citronnelle, jus de citron, la French svp Tonic Bio	9
<b>CARAÏBI</b> Nectar de maracuja, nectar de mangue, jus d'ananas	10
<b>RESTA FEDELE</b> 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 SAPHIRE 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 Bistrot Parisien - Casa Luca - Cantina Di Luca - Little Nonna - Brasserie Victor Hugo - Le Saint Augustin