



La Cantina

*Adresse : 11 Rue Claude Terrasse, 75016 Paris
Téléphone : 01 45 25 80 69*

Entrée:

Oeuf dorée, crème de truffe. 13.5€

Parmigiana d'aubergine. 11€

Vitello tonnato 16€
(carpaccio de veau et sa mousse de thon).

Légumes de saison et ses calamars façon tempura. 14.5€

Affeta di salumi 16.5€

Trio de Bruschetta du chef. tomate 12€ / Burrata 16€

Antipasto végétarien 13€ / Bufala 17€ / Burrata 18.5€ / mixte 21.5€
(légumes de saison).

Sélection de mozzarella: Burrata / Bufala / Bufala fumé. 17€

Carpaccio de boeuf 16.5€
(roquette, parmesan, tomate cerise, ricotta, champignons de Paris).

Mpepata de cozze
(Sauté de moule, tomate, persil, poivre). 11€

Primi Piati:

Spaghetti:

Carbonara 14.5€ / Chèvre et poivre 12€ / Napolitain 12€ / Arrabiata 13€.

Parpadelle, 18.5€
gambas, courgettes et son émulsion à la bisque de homard.

Tagliatelles au saumon. 14.5€

Raviolis du jour.

Risotto du jour.

Pizzoccheri valteline, 16€
(farine de sarazin, blettes, taliggio, parmesan, pommes de terre).

Linguines aux palourdes. 18€

Cavatelli, 15.5€
(pâtes fraîches, crème de tomates cerises, pistaches, ricotta).

Tagarin, 18€
(fondue de taleggio, copeaux de truffes).

Parpadelle au ragoût de veau et pecorino. 17€

Pennes Pesto, basilique. 14€

Paccheri, gorgonzola et courgettes. 14.5€

Carne:

Côte de veau ~~la milanaise~~. 22€

Coeur de rumsteak et son accompagnement du jour. 19€

Ossobucco alla milanaise (riz, champignons). 19€

Carré d'agneau. 21€

Pesce: 22€

Salmon: Pavé de saumon.

Filet de Cabillaud.

Pizza Rosa:

Margherita, (*fior di latte, sauce tomate, basilique*). 11€

Marinara, (*sauce tomate, huile d'olive et anchois*). 10€

Napoli, (*sauce tomate, fior di latte, anchois*). 12€

Parmigiana, (*sauce tomate, fior di latte, aubergine et basilique*). 14,5€

Capricciosa, (*sauce tomate, fior di latte, oeuf, olive, artichaud, jambon cuit et champignons de Paris*). 15€

Reine, (*jambon cuit, fromage, champignons de Paris*). 14€

/avec crème de truffe. 17€

Regina, (*sauce tomate, fior di latte, bufala, tomates cerises*). 16€

Parma Superior, (*sauce tomate, ail, parma, origan, copeaux de parmesan et burratina*). 16€

Nino, (*sauce tomate, jambon cuit, ricotta, basilique, poivrons*). 14,5€

Trentino, (*fior di latte, gorgonzola, scarmorza, chèvre, speck et tomates séchées*). 16€

/avec burratina entière.) /22€

Calzone: (*sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, oeuf*) 14,5€

Neptuno, (*sauce tomate, fior di latte, thon, câpres, olives, oignons*). 14,5€

Diavola, (*sauce tomate, fior di latte, salame picante*). 15€

Cantina, (*sauce tomate, mozzarella, lardons, gorgonzola, crème, œuf*) 15€

Margharita Régina, (*sauce tomate, mozzarella, mozzarella de bufala, tomates cerises, roquette*). 15€

Bufala e tartufo, (*sauce tomate, mozzarella, bufala, roquette, tomates cerises, crème de truffe*). 17€

Parma e rucola, (*sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, roquette*). 16€

Speck e rucola, (*sauce tomate, mozzarella, speck, roquette, parmesan*). 15€

Pizze bianche:

Focaccia, (*câpres, tomates cerises, bufala et basilique*). 15€

Porcini e Tartufo, (*crème de truffe, cèpes, champignons de Paris, fior di latte*). 17

Quattro formaggi, (*fior di latte, parmesan, scarmorza, gorgonzolla*). 14€

Salmon, (*fior di latte, saumon fumé et roquette*). 14,5€

Végétarienne, (*aubergine, courgettes, poivrons, artichaut*). 15€

Caprino, (*chèvre, fior di latte, poire, pignons et miel*). 14€

Alba, (*épinards, carpaccio de boeuf, parmesan, oeuf*). 14,5€

Friarelli, (*pousse de brocolis, fior di latte, saucisse napolitaine*). 18€

Romana, (*crème d'épinard, artichaut, fior di latte, parmigiana et jambon*). 16€

** la fior di latte est une mozzarella supérieure d'origine des Pouilles.*

Dessert:

Tiramisù. 7€

Pana cotta. 7€

Fondant au chocolat coeur caramel. 7€

Mille-feuille vanille et fruits rouges. 7€

Pizza Nutella. 8€

Café gourmand. 8.5€

Soft

Coca-Cola, Zero	4.5€
Orangina, Fanta, Sprite, Nestea	4.5€
Jus d'orange / Jus de pomme	4.5€
Evian 5ocl	4€
San Pellegrino 5ocl	4€

Apéritif

Prosecco	8€	Campari	6€
Kir royal 12cl	8€	Kir 12cl	5€
Martini bianco / rosso	6€	Marsala	6€
Americano	8€	Whisky	7€
Spritz	8€		

Bières

Pilsener	4.5€
Stella Artois 24cl	4.5€
Bouteilles:	
Peroni	5.5€
Moretti	6€

Digestif 5cl

Grappa	6.5€	Sambucca	6.5€
Limoncello	6.5€	Jagermeister	6€
		Amaretto di Saronno	6.5€

Caféerie

Café, Déca	2.5€	Double café	5€
Thés, «Infusions Mariages Frères»	4.5€	Cappuccino	5€