

# MANHATTAN

## RESTAURANT

Dalle 18:00 alle 22:30 / de 18h à 22h30 / From 6 to 10.30 pm

### ANTIPASTI / ENTRÉES / STARTERS

**Prosciutto di Parma, mostarda di frutta e tigelle** 19€  
Jambon de Parme, mostarda di frutta, tigelle  
Parma Ham, Fruit Mustard and Tigelle (Modena-style Flatbread)

**Burrata pugliese, caponata di verdure e pane carasau** 19€  
Burrata et « caponata » de légumes, pain de Sardaigne  
Burrata from Puglia, Vegetable Caponata and Carasau Bread (Sardinian Flatbread)

**Insalata ai frutti di mare, rucola, verdure croccanti e vinaigrette al limone** 19€  
Salade de fruits de mer et coquillages, légumes croquants, roquette et vinaigrette au citron  
Seafood Salad, Rocket, Crunchy Vegetables and Lemon Vinaigrette

**Insalata di carciofi, arance, olive taggiasche e scaglie di Parmigiano** 17€  
Salade d'artichauts et d'oranges, olives Taggiasche et copeaux de Parmeggiano Reggiano  
Artichoke Salad, Oranges, Taggiasca Olives and Parmesan Shavings

### PIATTI / PLATS / MAIN COURSES

#### SOUPS / SOUPES / SOUPS

**Pappa al pomodoro Toscana e stracciatella** 17€  
Soupe tiède de pain et tomates à la Toscane, Stracciatella  
Tuscan Tomato Sauce and Stracciatella

**Minestrone (Vegano)** 15€  
Soupe Minestrone (Vegan)  
Minestrone Soup (Vegan)

#### PASTA / PÂTES / PASTA

**Spaghetti alle Vongole veraci\*** 35€  
Spaghetti aux palourdes\*  
Spaghetti with Clams\*

**Gnocchi di patate alla sorrentina** 30€  
Gnocchi de pommes de terre à la sauce tomate et mozzarella di bufala  
Potato Gnocchi with Tomato Sauce and Mozzarella di Bufala

**Lasagne alla bolognese\*** 30€  
Lasagnes à la bolognaise\*  
Lasagna Bolognese\*

**Maltagliati al grano saraceno, pesto di pistacchi, pomodoro fresco e funghi porcini\* (Vegano)** 35€  
Pâtes Maltagliati à la farine de sarrasin, cèpes, tomates fraîches et pesto de pistache\* (Vegan)  
Buckwheat Maltagliati (Pasta), Pistachio Pesto, Fresh Tomatoes and Porcini Mushrooms\* (Vegan)

\*Pasta fresca prodotta in loco dai nostri Chef  
\*Pâtes fraîches fabriquées sur place par nos Chefs  
\*Fresh pasta made on site by our Chefs

#### RISOTTO

**Risotto alla milanese e midollo di bue** 30€  
Risotto à la milanaise au safran et os à moelle  
Milanese Risotto with Saffron and Beef Marrow

**Risotto ai frutti di mare** 35€  
Risotto aux fruits de mer  
Seafood Risotto

### SECONDI / PLATS / MAIN DISHES

Tutti i nostri piatti sono serviti con un contorno a scelta  
Tous nos plats sont servis avec un accompagnement au choix  
All our dishes are served with a side dish of your choice

**Filetto di branzino e composta di limoni** 35€  
Filet de bar à la plancha et compotée de citron confit  
Fillet of Sea Bass and Lemon Compote

**Gamberi grigliati, muddica agli agrumi e puree di ceci** 41€  
Gambas grillées, chapelure aux agrumes et purée de pois chiches  
Grilled Prawns, Citrus Breadcrumbs and Chickpea Puree

**Cotoletta di vitello alla milanese** 41€  
Côte de veau à la Milanaise  
Milanese Veal Cutlet (Breaded and Pan Fried)

**Porchetta di maialino da latte alle erbe e salsa verde** 41€  
Cochon de lait aux herbes et sauce salsa verde  
Suckling Pig Porchetta (Roasted Rolled Stuffed Pork) with Herbs and Salsa Verde

**Saltimbocca di pollo ruspante e prosciutto di Parma, salsa alla salvia** 35€  
« Saltimbocca » de poulet fermier au jambon de Parme et jus à la sauge  
Free-range Chicken Saltimbocca (Chicken Pieces Wrapped in Ham) and Sage Sauce

### CONTORNI / ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

**Patate arrosto all'aglio e rosmarino, burro ai cipollotti**  
Pommes de terre rôties à l'ail et au romarin, beurre aux oignons  
Roast Potatoes with Garlic and Rosemary, Onion Butter

**Zucchine a la scapece (Vegano)** 15€  
Courgettes à la scapece (frites et marinées au vinaigre de vin, à la menthe fraîche et ail) (Vegan)  
Zucchini alla Scapece (Fried Zucchini Marinated in a Mixture of Garlic, Vinegar and Fresh Mint) (Vegan)

**Verdure di stagione grigliate (Vegano)** 15€  
Légumes de saison grillés (Vegan)  
Grilled Seasonal Vegetables (Vegan)

**Polenta frita / Polenta panée e frite / Fried polenta** 15€

**Insalata di stagione all'olio extra vergine e aceto balsamico**  
Salade de saison, huile d'olive vierge et vinaigre balsamique  
Seasonal Salad with Extra Virgin Olive Oil and Balsamic Vinegar

### FORMAGGI E DOLCI / FROMAGES ET DESSERTS / CHEESES AND DESSERTS

**Selezione di formaggi italiani con mostarda di frutta, miele in favo e uva** 13€  
Sélection de fromages italiens, mostarda di frutta, miel en alvéoles et raisins frais  
Selection of Italian Cheese with Fruit Mustard, Comb Honey and Grapes

**Tartelletta al cremoso di pistacchio e amarena** 15€  
Tartelette aux cerises amarena et crémeux pistache  
Tartlet with Pistachio and Black Cherry Cream

**Baba al Limoncello, crema al mascarpone agli agrumi e macedonia di frutta esotica** 13€  
Baba au limoncello, crème fouettée aux agrumes et salade de fruits exotiques  
Limoncello Baba\* (Small Yeast Cake), Citrus Whipped Cream and Exotic Fruit Salad

**Tiramisù classico / Tiramisu / Classic Tiramisu** 12€

**Panna Cotta al cioccolato bianco, insalata d'arance e la sua gelatina** 15€  
Panna Cotta au chocolat blanc, oranges fraîches et en compote  
White Chocolate Panna Cotta, Salad of Oranges and Orange Jelly

**Cannolo siciliano alla ricotta di bufala e frutta candita, crema al cioccolato e pistacchio pralinato** 12€  
Cannolo sicilien à la ricotta di bufala et fruits confits, crème au chocolat et pistaches caramélisées  
Sicilian Cannolo with Buffalo Ricotta and Candied Fruit, Chocolate and Pistachio Praline Cream

**Cremoso al cioccolato fondente e olio d'oliva, crumble di nocciole e pere cotte alla vaniglia (Vegano)** 15€  
Crémeux au chocolat et à l'huile d'olive, crumble noisette et poire pochée à la vanille (Vegan)  
Dark Chocolate and Olive Oil Cream, Hazelnut Crumble and Pears Cooked with Vanilla (Vegan)

**Ricotta fresca al miele e limone, frutta di stagione e mandorle tostate** 13€  
Ricotta fraîche au miel et au citron, fruits du moment et amandes grillées  
Fresh Ricotta Cheese with Honey and Lemon, Seasonal Fruits and Grilled Almonds

## MENU GREENWICH VILLAGE

Antipasto, Piatto principale e Dolce / Entrée, Plat et Dessert  
Starter, Main Course and Dessert 42€  
Vino incluso / Vin compris / Wine included 62€

Questo menù è proposto senza supplemento ai possessori di voucher mezza pensione "Plus" e comprende una bibita fresca (33 cl) o acqua minerale (50 cl)  
Ce menu est proposé sans supplément au porteur de coupons demi-pension « Plus » avec une boisson fraîche (33 cl) ou eau minérale (50 cl) incluse / There is no supplement for this menu for half board Plus voucher holders and it includes a 33 cl cold drink or 50 cl mineral water

### ANTIPASTI / ENTRÉES / STARTERS

**Prosciutto di Parma, mostarda di frutta e tigelle**  
Jambon de Parme, mostarda di frutta, tigelle  
Parma Ham, Fruit Mustard and Tigelle (Modena-style Flatbread)

o **Burrata pugliese, caponata di verdure e pane carasau**  
ou Burrata et « caponata » de légumes, pain de Sardaigne  
or Burrata from Puglia, Vegetable Caponata and Carasau Bread (Sardinian Flatbread)

o **Minestrone (Vegano)**  
ou Soupe Minestrone (Vegan) / or Minestrone Soup (Vegan)

o **Insalata di carciofi, arance, olive taggiasche e scaglie di Parmigiano**  
ou Salade d'artichauts et d'oranges, olives Taggiasche et copeaux de Parmeggiano Reggiano  
or Artichoke Salad, Oranges, Taggiasca Olives and Parmesan Shavings

### PIATTI / PLATS / MAIN COURSES

**Lasagne alla bolognese\* / Lasagnes à la bolognaise\* / Lasagna Bolognese\***

o **Saltimbocca di pollo ruspante e prosciutto di Parma, salsa alla salvia**  
ou « Saltimbocca » de poulet fermier au jambon de Parme et jus à la sauge  
or Free-range Chicken Saltimbocca (Chicken Pieces Wrapped in Ham) and Sage Sauce

o **Filetto di branzino e composta di limoni**  
ou Filet de bar à la plancha et compotée de citron confit  
or Fillet of Sea Bass and Lemon Compote

o **Maltagliati al grano saraceno, pesto di pistacchi, pomodoro fresco e funghi porcini (Vegano)**  
ou Pâtes Maltagliati à la farine de sarrasin, cèpes, tomates fraîches et pesto de pistache (Vegan)  
or Buckwheat Maltagliati (Pasta), Pistachio Pesto, Fresh Tomatoes and Porcini Mushrooms (Vegan)

### DOLCI / DESSERTS

**Tiramisù classico / Tiramisu / Classic tiramisu**

o **Cannolo siciliano alla ricotta di bufala e frutta candita, crema al cioccolato e pistacchio pralinato**  
ou Cannolo sicilien à la ricotta di bufala et fruits confits, crème au chocolat et pistaches caramélisées  
or Sicilian Cannolo with Buffalo Ricotta and Candied Fruit, Chocolate and Pistachio Praline Cream

o **Baba al Limoncello, crema al mascarpone agli agrumi e macedonia di frutta esotica**  
Baba au limoncello, crème fouettée aux agrumes et salade de fruits exotiques  
or Limoncello Baba\* (Small Yeast Cake), Citrus Whipped Cream and Exotic Fruit Salad

o **Cremoso al cioccolato fondente e olio d'oliva, crumble di nocciole e pere cotte alla vaniglia (Vegano)**  
ou Crémeux au chocolat et à l'huile d'olive  
crumble noisette et poire pochée à la vanille (Vegan)  
or Dark Chocolate and Olive Oil Cream, Hazelnut Crumble and Pears Cooked with Vanilla (Vegan)

\*Pasta fresca prodotta in loco dai nostri Chef / Pâtes fraîches fabriquées sur place par nos Chefs / Fresh pasta made on site by our Chefs



**Festeggia il tuo Compleanno con noi e ordina la tua torta prima di cominciare!**  
Fino a 8 persone.

Célébrez votre Anniversaire en notre compagnie et commandez votre dessert d'anniversaire en début de repas - Dessert jusqu'à 8 personnes.

Celebrate your Birthday with us. Don't forget to order your birthday dessert before your meal!  
Dessert up to 8 people.

35€

## MENU NOLITA 37€

Per bambini da 3 a 11 anni compiuti  
Pour enfants âgés de 3 à 11 ans inclus  
For children aged from 3 to 11

**Antipasto, Piatto principale, Dolce e Bibita**  
Entrée, Plat, Dessert et Boisson  
Starter, Main Course, Dessert and Drink

con Vittel® (33 cl) o Minute Maid Arancia\*\* o Mela\*\* o Latte (20 cl)  
avec Vittel® (33 cl) ou Minute Maid Orange\*\* ou Pomme\*\* ou Lait (20 cl)  
with Vittel® (33 cl) or Minute Maid Orange\*\* or Apple\*\* or Milk (20 cl).

\*\*Succo concentrato di frutta /  
Jus à base de concentré de fruits / Made from concentrated fruit juice

## MENU LITTLE ITALY 27€

Per bambini da 3 a 11 anni compiuti  
Pour enfants âgés de 3 à 11 ans inclus  
For children aged from 3 to 11

**Antipasto, Piatto principale, Dolce e Bibita**  
Entrée, Plat, Dessert et Boisson  
Starter, Main Course, Dessert and Drink

con Vittel® (33 cl) o Minute Maid Arancia\*\* o Mela\*\* o Latte (20 cl)  
avec Vittel® (33 cl) ou Minute Maid Orange\*\* ou Pomme\*\* ou Lait (20 cl)  
with Vittel® (33 cl) or Minute Maid Orange\*\* or Apple\*\* or Milk (20 cl).

\*\*Succo concentrato di frutta /  
Jus à base de concentré de fruits / Made from concentrated fruit juice

## BEVANDE / BOISSONS / DRINKS

**VINS BLANCS ITALIENS / ITALIAN WHITE WINES** 75 CL

**OMBRIE**  
Orviato DOC - Classico - Cantina Cardeto 24€

**SARDAIGNA**  
Vermentino di Sardegna DOC - Dolia - Cantina Di Dolianova 24€

**VIN ROSÉ ITALIEN / ITALIAN ROSÉ WINE** 75 CL

**VÉNÉTIÉ**  
Chiaretto Bardolino DOC - Azienda Cavalchina 28€

**VINS ROUGES ITALIENS / ITALIAN RED WINES** 75 CL

**TOSCANE**  
Chianti DOCG - Bernardino - Fattoria La Striscia 24€

**SICILE**  
Nero D'Avola Sicilia DOC - Aquilae - Cantina Di Canicatti 28€

**EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS** 33 CL 50 CL 100 CL

Vittel\* 5€ 6€  
S. Pellegrino\*, Perrier\* Fines Bulles 5.50€ 6.50€  
Perrier\* 5€

**BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINKS** 33 CL

Coca-Cola Original, Coca-Cola Sans Sucres, Coca-Cola Cherry 6€  
Fanta orange, Sprite Original 6€  
Fuze Tea Pêche Intense 25 CL 5€  
Minute Maid\*\* Orange, Pomme ou Ananas / Orange, Apple or Pineapple 20 CL 5€  
\*\*Jus à base de concentré de fruits / Made from concentrated fruit juice



Consultare il menu  
Consultez le menu  
Check out our menu



**Pagamento senza contatto sarà incoraggiato**  
Paiement sans contact sera encouragé  
Contactless payment will be encouraged

Cari clienti allergici, siamo in grado di fornirvi su richiesta una guida che contiene tutte le informazioni sulla presenza di allergeni nei nostri piatti. Per richiederla, contattate un responsabile.  
Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à demander à l'un des responsables du restaurant.  
If you suffer from food allergies, a Cast Member will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes.

**Suggerimento Vegetarian /**  
Suggestion végétarienne / Vegetarian suggestion

**IVA inclusa / Prix nets / Tax included**  
©Disney 06/2021