

MANHATTAN

RESTAURANT

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

ANTIPASTI / ENTRÉES / STARTERS

Vitello tonnato - Fette sottili di vitello, salsa tonnata e verdure sott'aceto 19 €
 Vitello tonnato - Fines tranches de veau, sauce au thon et pickles de légumes
 Vitello tonnato - Thinly sliced veal, tuna sauce and pickled vegetables

Burrata, insalata di peperoni arrosto, capperi e pane carasau 20 €
 Burrata, salade de poivrons rôtis, câpres et pane carasau
 Burrata, roast pepper salad, capers and 'pane carasau'

Involto di pesce spada con pistacchi, pecorino romano e pangrattato alla «beccafico», caviale di melanzane e salsa vergine 23 €
 Roulé d'espardon aux pistaches, pecorino romano et chapelure façon «beccafico», caviar d'aubergines et sauce vierge
 Rolled swordfish with pistachio, Pecorino Romano and 'beccafico'-style breading, eggplants and sauce vierge

Insalata di fregula con carciofi, melanzane, olive taggiasche e Stracciatella 17 €
 Salade de pâtes fregula aux artichauts, aubergines, olives taggiasche et stracciatella
 Fregola Pasta Salad with Artichokes, Eggplants, Taggiasca Olives and Stracciatella

PIATTI / PLATS / MAIN COURSES

SOUPS / SOUPES / SOUPS


Passatelli al parmigiano reggiano con speck croccante su vellutata di zucchine 17 €
 Passatelli de parmigiano reggiano et speck croquant sur velouté de courgettes
 Parmigiano Reggiano 'passatelli' and crispy speck on creamed courgettes

 **Minestrone / Soupe minestrone / Minestrone Soup** 15 €

PASTA / PÂTES / PASTA

Spaghettoni con gamberi, pomodorini e «muddica» al limone⁽¹⁾ 38 €
 Spaghettoni aux gambas, tomates cerise et «muddica» au citron⁽¹⁾
 Spaghettoni with prawns, cherry tomatoes and lemon 'muddica'⁽¹⁾

Gnocchi di patate al sugo di pomodoro giallo profumato all'origano e Stracciatella 30 €
 Gnocchi de pommes de terre à la sauce tomate jaune parfumée à l'origan et stracciatella / Potato Gnocchi with Yellow Tomato Sauce Flavoured with Oregano and Stracciatella

 **Lasagnette con farina di castagne, funghi di bosco e salsa di pomodoro⁽¹⁾** 32 €
 Lasagnette à la farine de châtaignes, champignons forestiers et sauce tomate⁽¹⁾
 Lasagnette made with chestnut flour, forest mushrooms and tomato sauce⁽¹⁾

Bucatini al ragù di agnello e scaglie di roccolino nero⁽¹⁾ 35 €
 Bucatini au ragoût d'agneau et copeaux de roccolino nero⁽¹⁾
 Bucatini pasta with lamb ragout and Roccolino Nero shavings⁽¹⁾

Pappardelle farcite ai carciofi, salsa al parmigiano e chips di guanciale⁽¹⁾ 30 €
 Pappardelle farcie aux artichauts, sauce au parmigiano et chips de guanciale⁽¹⁾
 Pappardelle pasta stuffed with artichokes, Parmesan sauce and guanciale chips⁽¹⁾

RISOTTO

Risotto con crema di fave, crescenza, nocciole e aglio nero 30 €
 Risotto à la crème de fèves, crescenza, noisettes et ail noir
 Risotto with creamed fava beans, crescenza, hazelnuts and black garlic

Risotto al nero di seppia, padellata di calamari e sepioline all'aglio e salicornia 35 €
 Risotto à l'encre de seiche, poêlée de calamars et supions à l'ail et salicornie
 Cuttlefish Ink Risotto with Pan-fried Calamari and Garlic Supions and Salicornia

SECONDI / PLATS / MAIN DISHES

Filetto di branzino alla piastra, verdure di stagione alla griglia e salsa alla puttanesca 35 €
 Filet de bar à la plancha, légumes de saison grillés et sauce «puttanesca»
 Sea Bass filet à la plancha, grilled seasonal vegetables and 'puttanesca' sauce

Parmigiana - Gratin di melanzane con pomodoro e formaggio 35 €
 Parmigiana - Gratin d'aubergines à la tomate et au fromage
 Parmigiana - Eggplant gratin with tomatoes and cheese

Cotoletta di vitello alla milanese e patate arrosto con aglio e rosmarino 41 €
 Côte de veau à la milanaise et pommes de terre rôties à l'ail et au romarin
 Veal Chop alla Milanese, Roast Potatoes with Garlic and Rosemary

Maiolino alle erbe, carciofi fritti alla «giudia» e purea di zucca 41 €
 Cochon de lait aux herbes, artichauts frits à la «Giudia» et purée de potiron
 Suckling pig with herbs, artichokes fried with 'Giudia' and pumpkin purée

Saltimbocca di pollo ruspante con prosciutto di Parma, funghi pleurotes, polenta frita, jus alla salvia 35 €
 Saltimbocca de poulet fermier au jambon de Parme, pleurotes, polenta panée et frite, jus à la sauge
 Farmhouse Chicken Saltimbocca with Parma Ham, Oyster Mushrooms, Fried and Breaded Polenta, Sage Jus

CONTORNI / ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

Patate arrosto all'aglio e rosmarino 15 €
 Pommes de terre rôties à l'ail et au romarin
 Roast Potatoes with Garlic and Rosemary

 **Verdure di stagione grigliate** 15 €
 Légumes de saison grillés / Grilled Seasonal Vegetables

Polenta frita / Polenta frite et panée / Fried Polenta 15 €

Insalata di stagione all'olio extra vergine e aceto balsamico 15 €
 Salade de saison, huile d'olive vierge et vinaigre balsamique
 Seasonal Salad with Extra Virgin Olive Oil and Balsamic Vinegar

Meal Plans

MENU GREENWICH VILLAGE

Antipasto, Piatto principale e Dolce / Entrée, Plat et Dessert
 Starter, Main Course and Dessert 55 €
 Vino incluso / Vin compris / Wine included 75 €

Proposta culinaria da scoprire all'interno del ristorante
 Offre à découvrir au restaurant
 Offer to be discovered in the restaurant

FORMAGGI / FROMAGES / CHEESES

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

DOLCI / DESSERTS / DESSERTS


Torta morbida alla pere e ricotta 15 €
 Gâteau moelleux aux poires et à la ricotta
 Pear and Ricotta Cake

Babà al liquore Strega, panna montata al mascarpone e amarena 13 €
 Baba à la liqueur Strega, crème fouettée au mascarpone et cerise amarena
 Baba with Strega liqueur, mascarpone whipped cream and amarena cherry

Tiramisù classico / Tiramisù / Tiramisù 13 €

Panna cotta al cappuccino, mousse alle mandorle e biscotto amaretto fatto in casa 13 €
 Panna cotta cappuccino, mousse aux amandes et biscuit amaretto maison
 Panna cotta cappuccino, almond mousse and homemade amaretto biscuit

Cannolo siciliano con ricotta di pecora e frutta candita, crema al cioccolato e pistacchi caramellati 13 €
 Cannolo sicilien à la ricotta de brebis et fruits confits, crème au chocolat et pistaches caramélisées / Sicilian cannoli filled with sheep's-milk ricotta and candied fruit, chocolate cream and caramelised pistachios

 **«Castagnaccio» - Torta di farina di castagne, pinoli e noci, mousse di castagne e ganache al cioccolato e ribes nero** 15 €
 «Castagnaccio» - Gâteau à la farine de châtaignes, pignons de pins et noix, mousse de châtaignes et ganache chocolat-cassis
 «Castagnaccio» - Cake made with chestnut flour, pine nuts and walnuts, chestnut mousse and chocolate-black current ganache

Zuppa di fragole al pepe di Timut, cioccolato bianco con burrata ed emulsione alla menta 17 €
 Soupe de fraises au poivre de Timut, chocolat blanc à la burrata et émulsion à la menthe
 Strawberry soup with Timut pepper, burrata white chocolate and mint emulsion

(1) pasta fresca prodotta in loco dai nostri Chef / pâtes fraîches fabriquées sur place par nos Chefs / fresh pasta made on site by our Chefs

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, un recueil d'information sur la présence d'allergènes dans nos plats est disponible, n'hésitez pas à vous signaler et à le demander à l'un de nos Cast Members. Dear Guests, A list of the allergens present in our dishes is available upon request with any of our Cast Members; please make a Cast Member aware of any allergies you may have.

Meal Plans

MENU LITTLE ITALY 30€

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 (25 cl) o Latte (20 cl)
 avec Vittel® (33 cl) ou Minute Maid Orange ou Pomme (25 cl) ou Lait (20 cl)
 with Vittel® (33 cl) or Minute Maid Orange or Apple (25 cl) or Milk (20 cl)



Festeggia il tuo Compleanno con noi e ordina la tua torta prima di cominciare!
 Célébrez votre Anniversaire en notre compagnie et commandez votre dessert d'anniversaire en début de repas.
 Celebrate your Birthday with us. Don't forget to order your birthday dessert before your meal!

Dessert a partire da 2 persone / Dessert à partir de 2 personnes / Dessert to share for 2 or more people 2,5 €
 Dessert a partire da 6 persone / Dessert à partir de 6 personnes / Dessert to share for 6 or more people 4,5 €

BEVANDE / BOISSONS / DRINKS

VINS BLANCS ITALIENS / ITALIAN WHITE WINE 75 CL

OMBRIE
 Orvieto DOC - Classico - Cantina Cardeto 36 €

SARDAIGNE
 Vermentino di Sardegna DOC - Dolia - Cantina di Dolianova 29 €

VIN ROSÉ ITALIEN / ITALIAN ROSÉ WINE

VÉNÉTIE
 Chiaretto Bardolino DOC - Azienda Cavalchina 43 €

VINS ROUGES ITALIENS / ITALIAN RED WINE

TOSCANE
 Chianti DOCG - Luggiano 29 €

SICILE
 Nero D'Avola Sicilia DOC - Aquilae - Cantina Di Canicatti 36 €

EAX MINÉRALES / MINERAL WATER 50 CL 100 CL

Vittel* 5 € 6 €
 S.Pellegrino* 5,5 € 6,5 €

BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINKS 25 CL 33 CL

Coca-Cola ORIGINAL, Coca-Cola SANS SUCRES, Coca-Cola Cherry 6 €
 Fanta Orange, Sprite 6 €
 FuzeTea Pêche Intense / Peach Black Tea 6 €
 TROPICO Tropical 6 €
 Minute Maid Orange ou Pomme / Orange or Apple Perrier* 5 €

IVA inclusa / Prix nets / Tax Included



Consultare il menu
 Consultez le menu
 Check out our menu