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'

Involtino di pesce spada con pistacchi, pecorino romano e pangrattato alla «beccafico», caviale di melanzane e salsa vergine 23 €
Roulé d'espadon aux pistaches, pecorino romano et chapelure façon «beccafino», caviar d'aubergines et sauce vierge / Rolled swordfish with pistachio, Pecorino Romano and 'beccafico'-style breading, aubergine caviar 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 seppioline all'aglio e salicornia 35 €
Risotto à l'encre de seiche, poêlée de calamars et supions à l'ail et salicorne
Cuttlefish Ink Risotto with Pan-fried Calamari and Garlic Supions and Samphire

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»
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 - Aubergine 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

Maialino 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 fritta, 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 fritta / 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

(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

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

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 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)

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 €

BEVANDE / BOISSONS / DRINKS

VINS BLANCS ITALIENS / ITALIAN WHITE WINE 75 CL

OMBRIE Orvieto DOC - Classico - Cantina Cardeto 36 €
SARDAIGNE Monica Di Sardegna Dolia DOC - Cantina Di Dolianova 38 €

VIN ROSÉ ITALIEN / ITALIAN ROSÉ WINE

VÉNÉTIE Chiaretto Bardolino DOC - Azienda Cavalchina 38 €

VINS ROUGES ITALIENS / ITALIAN RED WINE

TOSCANE Chianti DOCG - Luggiano 29 €
SICILE Nero D'Avola Sicilia DOC - Aquilae - Cantina Di Canicatti 36 €

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

	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	5 €	
TROPICO Tropical	5 €	
Minute Maid Orange ou Pomme / Orange or Apple	6 €	
Perrier®		5 €

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.

IVA inclusa / Prix nets / Tax Included

Consultare il menu
Consultez le menu
Check out our menu

Pagamento senza contatto sarà incoraggiato
Le paiement sans contact sera encouragé
Contactless payment will be encouraged

©Disney 06/24