

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» (frutta candita aromatizzata alla senape), tigelle 19€
Jambon de Parme, «mostarda di frutta» (fruits confits arôme moutarde), tigelle
Parma Ham, "Mostarda di Frutta" (Candied Fruit in Mustard-Flavoured Syrup), Tigelle

Burrata pomodori di stagione con caperi e scorza di limone, salsa al basilico e pane carasau 20€
Burrata, tomates du moment aux câpres et écorce de citron, coulis de basilic et pain de Sardaigne / Burrata, Seasonal Tomatoes with Capers and Lemon Peel, Basil Coulis and Sardinian Bread

Insalata di fagioli, gamberi, salicornia e bottarga 19€
Salade de haricots coco, gambas, Salicorne et poutargue
Borlotti Bean Salad, Prawns, Samphire and Bottarga

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

PIATTI / PLATS / MAIN COURSES

SOUPS / SOUPES / SOUPS


Pasta e fagioli con prosciutto di Parma croccante 17€
Soupe «pasta e fagioli», pâtes* et haricots, jambon de Parme croquant
«Pasta e fagioli» (Pasta and Beans) Soup with Crispy Parma Ham

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

PASTA / PÂTES / PASTA

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

Gnocchi di patate all 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

 **Pappardelle con farina di grano saraceno, funghi porcini, pomodorini freschi e pesto di pistacchio*** 35€
Pâtes Pappardelle à la farine de sarrasin, cèpes, tomates fraîches et pesto de pistache* / Buckwheat Pappardelle Pasta with Porcini Mushrooms, Fresh Tomatoes and Pistachio Pesto*

Timballo di bucatini con ragù alla bolognese, scamorza affumicata e melanzane* 35€
Timbale de bucatini sauce bolognaise, scamorza fumée et aubergines*
Bucatini Timbale with Bolognese Sauce, Smoked Scamorza Cheese and Eggplants*

Raviolo di ricotta e tarufo, salsa «cacio e pepe» e chips di guanciale* 38€
Raviolo à la ricotta et truffe, sauce «cacio e pepe»* et chips de guanciale
Ricotta and Truffle Ravioli, "cacio e pepe" Sauce and Crispy Guanciale

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 al nero di seppia, padallata 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 griglia, verdure di stagione grigliate e composta di limoni 35€
Filet de bar à la plancha, légumes de saison grillés et compotée de citron
Griddled Sea Bass Fillet, Grilled Seasonal Vegetables and Lemon Compote

Gamberi alla plancha, riso nero venere e salsa allo zafferano 43€
Gambas à la plancha, riz noir Vénééré et sauce au safran
Griddled Prawns, Black Venere Rice and Saffron Sauce


Cotoletta di vitello alla milanese e patate arosto 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, insalata di finocchi e ravalleni, salsa verde 41€
Cochon de lait aux herbes, salade de fenouil et radis, sauce salsa verde
Herb Roasted Suckling Pig, Fennel and Radish Salad, Salsa Verde Sauce

Saltimbocca di pollo ruspante e 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 15€
Polenta panée et frite
Fried Polenta

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 con mostarda di frutta, miele in favo e uva 13€
Sélection de fromages italiens, «mostarda di frutta» (fruits confits arôme moutarde), miel en alvéoles et raisins frais
Selection of Italian Cheese with Fruit Mustard, 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

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 13€
Tiramisù
Tiramisù

Panna cotta al pistacchio e gelatina di amarena 13€
Panna cotta pistache et gelée de cerises amarena
Pistachio and Amarena Cherry Jelly Panna Cotta

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

 **Ananas marinato al rosmarino, cremoso al cioccolato e olio d'oliva e crumble di nocciole** 15€
Ananas mariné au romarin, crémeux au chocolat et à l'huile d'olive et crumble noisette
Pineapple Marinated in Rosemary, Chocolate and Olive Oil Cream and Hazelnut Crumble

Aspic di frutti rossi al profumo di basilico, crema di ricotta e mandorle caramellate 16€
Aspic de fruits rouges au basilic, mousse de ricotta et amandes caramélisées
Red Berry Jelly Flavoured with Basil, Ricotta Mousse and Caramelized Almonds

*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 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
Vermentino di Sardegna DOC - Dolia - Cantina Di Dolianova 29€

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 33 CL 50 CL 100 CL

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

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