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, melenzane style «funghetto» et bruschetta de pane rustico 20€
Burrata, aubergines façon «funghetto» et bruschetta de pain de campagne
Burrata, funghetto aubergines and sourdough bruschetta

Insalata di orzo con pesto di rucola e pomodori confit, bresaola, ricotta e carciofi marinati 17€
Salade d'orge au pesto de roquette et tomates confites, bresaola, ricotta et artichauts marinés / Barley salad with rocket pesto and tomatoes confit, bresaola, ricotta and marinated artichokes

PIATTI / PLATS / MAIN COURSES

SOUPS / SOUPES / SOUPS

VÉGAN Zuppa di Risi e Bisi :
minestra di piselli, gnocchetti di riso, patatine di riso al carbone vegetale 17€
Soupe façon «risi e bisi» :
velouté de petits pois, gnocchetti de riz, chips de riz au charbon
'Risi e bisi' style soup: cream of pea soup, rice gnocchetti, charcoal rice chips

VÉGAN Minestrone / Soupe minestrone / Minestrone Soup 15€

PASTA / PÂTES / PASTA

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

Gnocchi di patate con salsa al taleggio, radicchio e nocciole tostate 30€
Gnocchi de pommes de terre, sauce au fromage taleggio, trévise et noisettes grillées
Potato gnocchi, taleggio cheese sauce, radicchio and roasted hazelnuts

VÉGAN Lasagnette[1] con farina di castagne, funghi di bosco e salsa di pomodoro 32€
Lasagnette[1] à la farine de châtaignes, champignons forestiers et sauce tomate
Chestnut flour lasagnette[1], wild mushrooms and tomato sauce

Bucatini[1] con ragù di agnello e scaglie di roccolino nero imperiale 35€
Bucatini[1] au ragoût d'agneau et copeaux de fromage roccolino nero imperiale
Bucatini[1] with lamb ragu and shaved roccolino nero imperiale cheese

Tortelloni[1] con ricotta di bufala e spinaci, crema di Parmigiano Reggiano e pinoli tostati 30€
Tortelloni[1] à la ricotta de buffone et épinards, crème au Parmigiano Reggiano et pignons de pin toastés
Tortelloni[1] with buffalo ricotta and spinach, creamed Parmigiano Reggiano and toasted pine nuts

(1) pasta fresca prodotta in loco dai nostri Chef
(1) pâtes fraîches fabriquées sur place par nos Chefs
(1) fresh pasta homemade by our chefs

RISOTTI

Risotto ai tre cavoli :
Purè di cavolo rosso, cavolfiore crudo grattuggiato e chips di cavolo nero 29€
Risotto aux trois choux : Purée de chou rouge, râpé de chou-fleur cru et chips de chou kale / Trio of cabbage risotto: Red cabbage purée, grated raw cauliflower and kale chips

Risotto con pomodori arrostiti e "nduja di spilinga" piccante, polpo alla griglia e capperi fritti 35€
Risotto aux tomates rôties et «nduja di spilinga» pimentée (saucisson piquant), poulpe grillé et câpres frits / Roast tomato and 'nduja di spilinga' (spicy dried sausage) risotto, grilled squid and fried capers

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 fillet a la plancha, grilled seasonal vegetables and "puttanesca" sauce

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 Milanese, roast potatoes with garlic and rosemary

Maialino da latte in porchetta ripieno di salsiccia toscana con semi di finocchio, purea di ceci alle erbe e gremolada agli agrumi 41€
Cochon de lait façon porchetta farci à la saucisse Toscane au fenouil, purée de pois chiches aux herbes et gremolada aux agrumes
Porchetta-style milk-fed pork stuffed with Tuscan fennel-seasoned sausage, chickpea purée with herbs and citrus gremolada

Suprema di pollo alla cacciatora, funghi ostrica al prezzemolo, polenta taragna e polvere di olive nere 35€
Suprême de poulet fermier «alla cacciatora», pleurotes en persillade, polenta taragna et poudre d'olives noires / Free-range chicken cacciatore, oyster mushrooms in persillade, "polenta taragna" and black olive powder

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

VÉGAN Verdure del momento grigliate 15€
Légumes du moment grillés
Grilled seasonal vegetables

Polenta taragna, salsa di pomodoro 15€
Polenta taragna, sauce tomate / "Polenta taragna", tomato sauce

Insalata di stagione all'olio d'oliva extravergine e aceto balsamico 15€
Salade de saison, huile d'olive extra vierge et vinagre balsamique
Seasonal greens, extra virgin olive oil and balsamic vinegar

Veggie=végétarien

Meal Plans

MENU GREENWICH VILLAGE

Antipasto, Piatto principale e Dolce / Entrée, Plat et Dessert 55€
Starter, Main Course and Dessert
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 cheeses, honeycomb and fresh grapes

DOLCI / DESSERTS / DESSERTS

Veggie Riso al latte con spezie e biscotti all'uvetta 13€
Riz au lait et aux épices, biscuit aux raisins secs
Spiced rice pudding, sultana biscuits

Veggie Babà al brandy di pere William, panna montata al cacao e composta di pere alla vaniglia 15€
Baba à l'eau-de-vie poire William, crème fouettée au cacao et compote de poires à la vanille
Baba soaked in William's pear brandy, whipped cream with cocoa and vanilla-pear compote

Veggie Tiramisù di Manhattan, la terra del cacao 15€
Tiramisu du Manhattan, «terre» de cacao
Manhattan tiramisù , cocoa "terra"

VÉGAN Millefoglie caramellato, crema di cioccolato bianco e inserto di arancia sanguigna 15€
Millefeuille caramélisé à la cassonade, crémeux au chocolat blanc et insert à l'orange sanguine
Millefeuille caramelized with brown sugar, white chocolate crémeux and blood orange insert

Panna cotta al cioccolato bianco, coulis di fichi d'India e frutta esotica fresca 13€
Panna cotta au chocolat blanc, coulis de figue de Barbarie et fruits exotiques frais
White chocolate panna cotta, prickly pear coulis and fresh tropical fruit

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 with sheep's-milk ricotta and candied fruit, chocolate crème and caramelised pistachios

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 25€
Dessert a partire da 6 persone / Dessert à partir de 6 personnes / Dessert to share for 6 or more people 45€

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)

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 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	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.
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

©Disney 07/25