

# 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 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** / Soupe Minestrone / Minestrone Soup 15€

#### PASTA / PÂTES / PASTA

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

**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** / Lasagnes à la bolognaise / Lasagna Bolognese 30€

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

#### RISOTTO

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

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

#### 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  
Freerange Chicken Saltimbocca (Chicken Pieces Wrapped in Ham) and Sage Sauce

#### CONTORNI / ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

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

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

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

**Polenta frita** / Polenta panée et frite / Fried polenta

**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» (fruits confits arôme moutarde), 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€  
Tartellette 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** / Tiramisù / Classic Tiramisù 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 père cotte alla vaniglia** 15€  
Crèmeux au chocolat et à l'huile d'olive, crumble noisette et poire pochée à la vanille  
Dark Chocolate and Olive Oil Cream, Hazelnut Crumble and Pears Cooked with Vanilla

**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

**Torta 30° Anniversario\*\* (mousse al cioccolato bianco, inserto alla fragola e biscotto alla mandorla)** 15€  
Gâteau Célébration du 30\*\*\* (mousse au chocolat blanc, insert à la fraise et biscuit amande)  
Celebration Cake\*\* (White Chocolate Mousse, Strawberry and Almond Shortbread)

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

### Meal Plans MENU GREENWICH VILLAGE

Antipasto, Piatto principale e Dolce / Entrée, Plat et Dessert  
Starter, Main Course and Dessert 49€  
Vino incluso / Vin compris / Wine included 69€

#### 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)

**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)

**Minestrone** / ou Soupe Minestrone / or Minestrone Soup

**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

**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

**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

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

#### DOLCI / DESSERTS

**Tiramisù classico** / Tiramisù / Classic Tiramisù

**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

**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

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

\*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€

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 richiederlo, 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 / If you suffer from food allergies, a Cast Member will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes.

IVA inclusa / Prix nets / Tax included

### 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)

### MENU DISNEY CHECK

Questo menù (senza modifiche) comprende almeno 2 porzioni di frutta e verdura ed è povero di grassi saturi.

Ce menu (sans modification) comprend au moins 2 portions de fruits et légumes et est faible en graisses saturées.

This menu (without substitution) contains at least 2 portions of fruits and vegetables and is low in saturated fats.

### BEVANDE / BOISSONS / DRINKS

VINS BLANCS ITALIENS / ITALIAN WHITE WINE 75 CL

**OMBRIE**  
Orviato 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 - Bernardino - Fattoria La Striscia 29€

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

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS 33 CL 50 CL 100 CL

Vittel® Disney's Hotel New York® - The Art of Marvel 5€  
Vittel® 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, Tropic Tropical 25 CL 5€  
Minute Maid Orange, Pomme ou Ananas / Orange, Apple or Pineapple 20 CL 5€



Consultare il menu  
Consultez le menu  
Check out our menu



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