

IL  
BAMBINI  
CLUB

## — ANTIPASTI —

ARANCINI À LA TRUFFE 28€

*Truffle arancini*

CARCIOFI ALLA ROMANA, CRÈME D'ARTICHAUTS À LA TRUFFE 21€

*Fried artichokes, artichokes cream with truffle*

AUBERGINE ALLA PARMIGIANA 24€

*Eggplant alla Parmigiana*

CALAMARS FRITS 24€

*Fried squids*

STRACCIATELLA, HUILE DE BASILIC, FOCACCIA TOASTÉE 15€

*Stracciatella, basil oil, toasted focaccia*

JAMBON BLANC À LA TRUFFE 20€

*Ham with truffle*

BRUSCHETTA PARMA 17€

*Bruschetta, Parma ham, stracciatella, candied tomatoes*

JAMBON DE PARME 24 MOIS 18€

*24 months aged Parma ham*

FOCACCIA HERBES, HUILE D'OLIVE 8€

*Homemade herbs focaccia, olive oil*

PETITS POIVRONS FARCIS, RICOTTA, MENTHE 28€

*Small stuffed peppers, ricotta, mint*

VITELLO TONNATO 26€

## — CRUDO —

CARPACCIO DE BOEUF, BASILIC, CÂPRES, PARMESAN 25€

*Beef carpaccio, basil, capers, parmesan cheese*

TARTARE DE THON, AVOCAT, BASILIC 26€

*Tuna tartare, avocado, basil*

# PRIMI

SALADE DE HARICOTS VERTS, PISTACHES, RICOTTA 22€  
*Green beans, pistachios and ricotta salad*

SALADE D'ENDIVES, GORGONZOLA, BALSAMIQUE, NOIX 23€  
*Endives, gorgonzola, balsamique and walnuts salad*

SALADE ARTICHAUTS, CHAMPIGNONS, TRUFFE, PARMESAN 26€  
*Artichokes, mushrooms and truffle salad, parmesan cheese*

BURRATINA 125G, POIVRONS MARINÉS, TOMATES CONFITES 23€  
*Burrata, marinated peppers, candied tomatoes*

# PASTA

ORECCHIETTE, TOMATES, BASILIC, STRACCIATELLA 25€  
*Orecchiette pasta, tomatoes, basil, stracciatella*

TAGLIATELLE À LA TRUFFE NOIRE 41€  
*Black truffle cream tagliatelle*

LINGUINE AU CITRON, TARTARE DE THON 33€  
*Linguine lemon sauce, tuna tartare*

TROFIE AU PESTO DE PISTACHE, STRACCIATELLA 26€  
*Trofie, pistachio pesto, stracciatella*

RISOTTO AUX CÈPES ET CHAMPIGNONS 35€  
*Risotto with porcini and mushrooms*

GNOCCHI GRATINÉS ALLA SORRENTINA 25€  
*Gnocchi, tomatoes, mozzarella, parmesan, basil*

LASAGNE À LA BOLOGNAISE 29€  
*Bolognese lasagna*

# PIZZE

## BAMBINITA 23€

**SAUCE TOMATE, BURRATA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILIC**  
*Tomato sauce, burrata, mozzarella fior di latte, basil*

## TARTUFO 43€

**MOZZARELLA FIOR DI LATTE,  
CREME DE TRUFFE, TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM RAPEE**  
*Mozzarella fior di latte, black truffle cream, raped  
black truffle melanosporum*

## FORMAGGI 43€

**MASCARPONE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,  
SCARMORZA FUME, GORGONZOLA, PARMESAN**  
*Mascarpone, mozzarella fior di latte, smoked scarmorza,  
gorgonzola cheese, parmesan*

# PIATTI

## ESCALOPE MILANAISE, SALADE DE ROQUETTE, PARMESAN 39€

*Veal milanese, aragula salad, parmesan cheese*

## FILET DE BAR ALLA FLORENTINE 37€

*Sea bass fillet, spinach, lemon*

## OSSO BUCCO, POLENTA CRÈMEUSE 38€

*Veal Osso bucco, creamy polenta*

## POULPE GRILLÉ, AÏOLI, CAPONATA 38€

*Grilled octopus, aioli, warm caponata*

## POULET FONDANT, PATES ALFREDO 32€

*Tender chicken, pasta with Alfredo sauce,*

## TAGLIATA DE THON, PURÉE DE POTIMARRON 36€

*Tuna tagliata, mashed pumpkin*

PRIX NET TTC SERVICE INCLUS. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES.  
LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.  
NET PRICE INCLUDING TAX, SERVICE INCLUDED. THE HOUSE DOES NOT ACCEPT CHECKS.  
THE LIST OF ALLERGENS CONTAINED IN OUR DISHES IS AVAILABLE ON REQUEST.

# DOLCI

BEIGNETS NAPOLITAIN, SAUCE CHOCOLAT 24€  
(À PARTAGER)

*Napolitan doughnuts, chocolate sauce, to share*

TIRAMISÙ 16€

ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES 20€

*Exotic fruit plate*

AFFOGATO 13€

*Coffee, vanilla ice cream, praline*

GLACE NOCCIOLATTA - GIANDUJA 16€

*Hazelnut-Gianduja ice-cream*

TARTE CITRON MERINGUÉE GÉANTE 17€

*Giant lemon meringue pie*

LES TABLES PARIS SOCIETY

*Gigi Rigolatto - Mün - BeauCoCo - Girafe - Monsieur Bleu - Apicius  
Louie - Perruche - Il Bambini Club - Le Piaf - Maison Revka - Bonnie  
Mondaine - Dar Mima - La Suite - Laurent - Maxim's - Baronne*