

IL  
BAMBINI  
CLUB

## — ANTIPASTI —

FOCACCIA AUX HERBES, HUILE D'OLIVE 8€

*Home-made herbs focaccia, olive oil*

ARANCINI TOMATE, MOZZARELLA, BASILIC 23€

*Tomatoes, mozzarella and basil arancini*

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

*Fried artichokes, truffled artichoke cream*

AUBERGINE ALLA PARMIGIANA 26€

*Eggplant alla parmigiana*

STRACCIATELLA, HUILE DE BASILIC, FOCACCIA TOASTÉE 14€

*Stracciatella, basil oil, toasted focaccia*

PIZZETTA À LA TRUFFE 25€

*Truffled pizzetta*

SCAMPI FRITTI, MAYONNAISE AU CITRON 24€

*Fried shrimps, lemon mayonnaise*

BRUSCHETTA, STRACCIATELLA,  
TOMATES, JAMBON DE PARME 22€

*Bruschetta, stracciatella cheese, tomatoes, parma ham*

BRESAOLA, ROQUETTE, PARMESAN 25€

*Bresaola, arugula, parmesan cheese*

JAMBON DE PARME 24 MOIS 18€

*24 months aged parma ham*

JAMBON BLANC À LA TRUFFE 20€

*Truffled ham*

# PRIMI

HARICOTS VERTS, PISTACHES, RICOTTA 22€

*Green beans, pistachios, ricotta salad*

SALADE DE TOMATES, BASILIC, HUILE D'OLIVE 18€

*Tomatoes salad, basil, olive oil*

BURRATINA, TOMATES, BASILIC 25€

*Burrata, tomatoes, basil*

MELON, JAMBON DE PARME 24 MOIS 21€

*Melon, 24 months aged parma ham*

TARTARE DE THON, AVOCAT, BASILIC 28€

*Tuna tartare, avocado, basil*

CARPACCIO D'ARTICHAUTS VIOLETS, ROQUETTE, PARMESAN 22€

*Purple artichokes carpaccio, arugula, parmesan cheese*

VITELLO TONNATO 26€

*Vitello Tonnato*

CARPACCIO DE BŒUF, BASILIC, CÂPRES, PARMESAN 25€

*Beef carpaccio, basil, capers, parmesan cheese*

# PASTA

RIGATONI TOMATES, BASILIC, STRACCIATELLA 26€

*Rigatoni, tomatoes, basil, stracciatella cheese*

TAGLIATELLE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 41€

*Summer truffle cream tagliatelle*

LINGUINE AU CITRON, TARTARE DE THON 35€

*Linguine, lemon sauce, red tuna tartare*

RAVIOLI RICOTTA, CITRON, SAUGE 27€

*Ricotta ravioli, lemon, sage*

TROFIE AU PESTO DE PISTACHE, STRACCIATELLA 27€

*Pistachio pesto trofie, stracciatella*

GNOCCHIS GRATINÉS ALLA SORRENTINA 26€

*Tomatoes sauce, mozzarella, parmesan, basil*

## PIATTI

### ESCALOPE MILANAISE 41€

SALADE DE ROQUETTE, PARMESAN  
*Veal milanese, arugula, parmesan cheese*

### POULPE GRILLÉ, AÏOLI 38€

CAPONATA TIÈDE  
*Grilled octopus, aioli, warm caponata*

### TARTARE DE BŒUF ALLA CIPRIANI 28€

POMMES GRENAILLES  
*Beef tartare alla cipriani, baby potatoes*

### FILET DE BAR, TOMATES, OLIVES, CÂPRES 36€

RISONI À LA TOMATE, BASILIC  
*Sea bass fillet, tomatoes, olives, capers, risoni, basil*

## ACCOMPAGNEMENTS

### SALADE DE ROQUETTE ET PARMESAN 9€

*Arugula, parmesan cheese*

### HARICOTS VERTS 9€

*Green beans*

### CAPONATA 9€

*Linguine, lemon sauce, red tuna tartare*

### RIGATONI À LA TOMATE, BASILIC 9€

*Rigatoni, tomatoes sauce, basil*

### SALADE DE TOMATES 9€

*Tomatoes salad*

### POMMES GRENAILLES 9€

*Baby potatoes*

### TAGLIATELLES À LA TRUFFE D'ÉTÉ 15€

*Summer truffled tagliatelle*

# DOLCI

BEIGNETS NAPOLITAINS, SAUCE CHOCOLAT, À PARTAGER 23€  
*Neapolitan doughnuts, chocolate sauce, to share*

RIZ AU LAIT, PISTACHES, NOISETTES CARAMÉLISÉES 15€  
*Rice pudding, caramelized pistachios, hazelnuts*

TARTE CHOCOLAT, GELATO NOISETTES 17€  
*Chocolate tart, hazelnut ice-cream*

TIRAMISÙ 14€

FRUITS ROUGES ET CHANTILLY 18€  
*Red fruits plate, chantilly*

GELATO AL FIOR DI LATTE, CAMEL AU BEURRE SALÉ 15€  
*Fior di latte ice-cream, salted butter caramel*

GELATO AL PISTACCHIO, FRAMBOISES 15€  
*Pistachio ice-cream, raspberries*

TARTE CITRON MERINGUÉE GÉANTE 17€  
*Giant lemon meringue pie*

CAFFÈ GOURMAND 14€

*Tarte citron, beignet napolitain, tiramisù*

AFFOGATO 12€

*Café, glace vanille, praliné*

IL BAMBINI CAFFÈ 12€

*Café, crème fouettée, fève tonka, éclats de pistaches*

RISTRETTO BIANCO 12€

*Café frappé, crème coco-citron vert, vanille, cannelle*

DOLCEZZA CAFÈ 12€

*Café frappé, crème légère au café, lait d'amande vanillé*

LES TABLES PARIS SOCIETY

*Gigi Rigolatto - Mün - Beau CoCo - Girafe - Monsieur Bleu - Apicius  
Louie - Perruche - Le Piaf - Maison Revka - Bonnie - Mondaine  
Dar Mima - La Suite - Laurent - Maxim's*