

IL
BAMBINI
CLUB

— ANTIPASTI —

FOCACCIA AUX HERBES, HUILE D'OLIVE 8€

Homemade herbs focaccia, olive oil

ARANCINI À LA TRUFFE 27€

Truffle 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

PETITS POIVRONS FARCIS, RICOTTA, MENTHE 19€

Small stuffed peppers, ricotta, mint

SCAMPI FRITTI, MAYONNAISE AU CITRON 20€

Fried shrimps, lemon mayonnaise

BRUSCHETTA, STRACCIATELLA,
COURGE, NOISETTES 15€

Bruschetta, stracciatella cheese, pumpkin, hazelnut

BRESAOLA, ROQUETTE, PARMESAN 23€

Bresaola, arugula, parmesan cheese

JAMBON DE PARME 24 MOIS 18€

24 months aged parma ham

PRIMI

SALADE DE HARICOTS VERTS, PISTACHES, RICOTTA 22€

Green beans salad, pistachio, ricotta salad

SALADE D'ENDIVES, GORGONZOLA, BALSAMIQUE, NOIX 19€

Chicory salad, gorgonzola, balsamique vinegar, walnuts

BURRATINA, POIVRONS MARINÉS, TOMATES CONFITES 25€

Burrata, marinated peppers, candied tomatoes

TARTARE DE THON, AVOCAT, BASILIC 26€

Tuna tartare, avocado, basil

SALADE D'ARTICHAUTS, CHAMPIGNONS, TRUFFE, PARMESAN 25€

Artichokes, mushrooms and truffle salad, parmesan cheese

VITELLO TONNATO 26€

CARPACCIO DE BŒUF, BASILIC, CÂPRES, PARMESAN 25€

Beef carpaccio, basil, capers, parmesan cheese

PASTA

ORECCHIETTE, TOMATES, BASILIC, STRACCIATELLA 26€

Orecchiette, tomatoes, basil, stracciatella cheese

TAGLIATELLE À LA TRUFFE NOIRE 41€

Black truffle cream, tagliatelle

LINGUINE AU CITRON, TARTARE DE THON 35€

Linguine, lemon sauce, red tuna tartare

RISOTTO AUX GAMBAS 34€

King prawns risotto, bisque

TAGLIOLINI GRATINÉ ALLA CARBONARA 26€

Gratinated carbonara tagliolini

RAVIOLI RICOTTA, CITRON, SAUGE 27€

Ricotta ravioli, lemon, sage

TROFIE AU PESTO DE PISTACHE, STRACCIATELLA 24€

Pistachio pesto trofie, stracciatella

LASAGNE À LA BOLOGNAISE, POUR 2 56€

Bolognese lasagna, for 2

PIZZE

BAMBINITA 23€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, BASILIC
Tomato sauce, mozzarella, basil

CALABRESE 26€

SAUCE TOMATE, N'DUJA, OIGNONS ROUGES
Tomato sauce, N'duja, red onions

TARTUFO 41€

MOZZARELLA, CREME DE TRUFFE NOIRE
Mozzarella, black truffle cream

FORMAGGI 26€

Mozzarella, gorgonzola, ricotta

PIATTI

ESCALOPE MILANAISE 39€

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

POULPE GRILLÉ, AÏOLI 36€

CAPONATA TIÈDE
Grilled octopus, aioli, warm caponata

PICCATA DE VEAU AL LIMONE 34€

GNOCCHIS GRATINÉS AU PARMESAN
Veal piccata, lemon sauce, gnocchis, parmesan cheese

FILET DE BAR ALLA FLORENTINE 35€

Sea bass fillet, spinach, lemon

TAGLIATTA DE BOEUF, POMMES GRENAILLES, SALSÀ VERDE 39€

Beef tagliatta, baby potatoes, salsa verde

ACCOMPAGNEMENTS

SALADE DE ROQUETTE, PARMESAN -
CAPONATA - HARIOCTS VERTS - RIGATONI À LA TOMATE -
POMMES GRENAILLE 9€

*Arugula and parmesan cheese - Green beans - Caponata -
Rigatoni, tomato sauce - Baby potatoes*

TAGLIATELLE À LA TRUFFE 15€

Black truffle cream tagliatelle

DOLCI

BEIGNETS NAPOLITAINS, SAUCE CHOCOLAT, À PARTAGER 23€

Neapolitan doughnuts, chocolate sauce, to share

TARTE CHOCOLAT, GELATO NOISETTES 17€

Chocolate tart, hazelnut ice-cream

TIRAMISÙ 14€

ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES 19€

Exotic fruits plate

PANACOTTA VANILLE, ORANGE 14€

Vanilla, orange panacotta

GELATO AL NOCCIOLATTA, GIANDUJA 15€

Nocciolatta and gianduja ice-cream

GELATO AL MANGUE, PASSION 15€

Mango, passion fruit ice-cream

TARTE CITRON MERINGUÉE GÉANTE 17€

Giant lemon meringue pie

CAFFÈ GOURMAND 14€

Tarte chocolat, financier pistache, panacotta vanille-orange

AFFOGATO 12€

Café, glace vanille, praliné

IL BAMBINI CAFFÈ 12€

Café, crème fouettée, fève tonka, éclats de pistaches

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 - Baronne*