

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, POIVRONS MARINÉS, TOMATES CONFITES 25€

Burrata, marinated peppers, candied tomatoes

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 9€

Rigatoni, tomatoes sauce

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*