

MANHATTAN

RESTAURANT

Dalle 18:00 alle 22:30 / de 18h à 22h30 / From 6 to 10.30 pm

ANTIPASTI / ENTRÉES / STARTERS

Vitello tonnato: fette sottili di vitello, salsa tonnata e verdure sott'aceto
Vitello tonnato : fines tranches de veau, sauce au thon et pickles de légumes
Vitello tonnato: thinly sliced veal, tuna sauce and pickled vegetables

19€

Burrata con «pappa al pomodoro»: pomodoro, pane, basilico e olio extra vergine d'oliva
Burrata avec «pappa al pomodoro» : tomate, pain, basilic et huile d'olive extra vierge
Burrata with Pappa al Pomodoro: tomato, bread, basil and extra virgin olive oil

20€

Insalata di orzo con pesto di rucola e pomodori confit, bresaola, ricotta e carciofi marinati
Salade d'orge au pesto de roquette et tomates confites, bresaola, ricotta et artichauts marinés
Barley salad with rocket pesto and tomatoes confit, bresaola, ricotta and marinated artichokes

17€

Sauté di vongole alla marinara con crostini
Sauté de palourdes à la marinière et croûtons
Clams sautéed in white wine sauce with croutons

19€

PIATTI / PLATS / MAIN COURSES

ZUPPA / SOUPE / SOUP

 Minestrone

15€

PASTA / PÂTES / PASTA

Spaghettoni¹ alla Luciana con polpo
Spaghettoni¹ sauce façon Luciana au poulpe
Spaghettoni¹ with "Luciana style" octopus

38€

Gnocchi con crema di mozzarella profumata al limone e coulis di peperoni
Gnocchi, crème à la mozzarella parfumée au citron et coulis de poivrons
Gnocchi, mozzarella and lemon cream sauce and bell pepper coulis

30€

 Cannelloni di grano saraceno¹ farciti con funghi, pistacchi e profumo di agrumi su coulis di pomodoro
Cannelloni à la farine de sarrasin¹ farcis aux champignons, pistaches et parfumés aux agrumes sur coulis de tomates
Buckwheat cannelloni¹ stuffed with mushrooms and pistachios, flavoured with citrus and served on a tomato sauce

32€

Mafaldine alla norcina con salsiccia, tartufo nero e salsa al Parmigiano Reggiano
Mafaldine façon norcina à la chair de saucisse, truffe noire et sauce au Parmigiano Reggiano
Mafaldine alla Norcina with sausage, black truffles and Parmigiano-Reggiano sauce

35€

Ravioli ripieni di vitello, salsa al pomodoro, spuma di cipolle e chips di guanciale
Ravioli farci au veau, sauce tomate, écume d'oignons et chips de guanciale
Ravioli stuffed with veal, tomato sauce, onion foam and crispy guanciale

30€

RISOTTI

 Risotto ai funghi, nocciole e olio alle erbe
Risotto aux champignons, noisettes et huile aux herbes
Mushroom and herbs oil risotto with hazelnut

29€

Risotto al cacciucco con filetto di triglia, vongole, mazzancolle, polpo e salicornia
Risotto façon cacciucco avec filet de rouget, palourdes, gambas, poulpe et salicorne
Cacciucco style risotto with red mullet fillet, clams, prawns, octopus and samphire

35€

SECONDI / PLATS / MAIN DISHES

Filetto di branzino alla plancha, caponata e salsa allo zafferano
Filet de bar à la plancha, caponata et sauce safranée
Grilled sea bass fillet served with caponata and saffron sauce

35€

Costoletta di vitello alla griglia, fondo alla salvia, polenta taragna, insalatina di finocchi e ravanelli
Côte de veau grillée, jus à la sauge, polenta taragna, salade de fenouil et radis
Grilled veal chop, sage sauce, taragna polenta, fennel and radish salad

41€

Maialino da latte in porchetta ripieno di salsiccia toscana con semi di finocchio, purea di ceci alle erbe e gremolada agli agrumi
Cochon de lait façon porchetta farci à la saucisse toscane au fenouil, purée de pois chiches aux herbes et gremolada aux agrumes
Porchetta-style milk-fed pork stuffed with Tuscan fennel-seasoned sausage, chickpea purée with herbs and citrus gremolada

41€

Suprema di pollo ruspante Label Rouge, fregola tostata con primizie di verdure, cipolle in agrodolce e salsa all'arancia
Suprême de poulet fermier Label Rouge, fregula tostata aux petits légumes, oignons aigre-doux et sauce à l'orange
Label Rouge freerange chicken breast, fregula tostata with baby vegetables, pickled onions and orange sauce

35€

CONTORNI / ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

Patate arrosto all'aglio e al rosmarino
Pommes de terre rôties à l'ail et au romarin
Roast potatoes with garlic and rosemary

15€

 Caponata di verdure alla siciliana
Caponata de légumes à la sicilienne
Sicilian-style vegetable caponata

15€

Polenta taragna, salsa di pomodoro
Polenta taragna, sauce tomate
«Polenta taragna», tomato sauce

15€

Insalata di stagione all'olio d'oliva extravergine e aceto balsamico
Salade de saison, huile d'olive extra vierge et vinaigre balsamique
Seasonal greens, extra virgin olive oil and balsamic vinegar

15€

Meal Plans

MENU GREENWICH VILLAGE

Antipasto, piatto principale e dolce / Entrée, plat et dessert 55€

Starter, main course and dessert

Vino incluso / Vin compris / Wine included 75€

Proposta culinaria da scoprire all'interno del ristorante

Offre à découvrir au restaurant

Offer to be discovered in the restaurant

FORMAGGI / FROMAGES / CHEESES

Selezione di formaggi italiani, miele in favo e uva
Sélection de fromages italiens, miel en alvéoles et raisins frais
Selection of Italian cheeses, honeycomb and fresh grapes

13€

DOLCI / DESSERTS / DESSERTS

Panna cotta al cioccolato fondente e fava tonka, rosa del deserto
Panna cotta chocolat noir et fève tonka, rose des sables
Dark chocolate and tonka bean panna cotta served with a chocolate cornflake cluster

13€

Babà al limoncello, panna montata al mascarpone e frutti di bosco
Babà au limoncello, crème fouettée au mascarpone et fruits rouges
Limoncello babà, whipped cream with mascarpone and red berries

15€

 Tiramisù del Manhattan con terra al cacao
Tiramisù du Manhattan, «terre» au cacao
Manhattan tiramisù, cocoa crumble

15€

Macaron al cioccolato e amarena
Macaron au chocolat et amarena
Chocolate and Amarena cherry macaron

13€

Cannolo siciliano con ricotta di pecora e arance candite, crema al cioccolato e pistacchi caramellati
Cannolo sicilien à la ricotta de brebis et oranges confites, crème au chocolat et pistaches caramélisées
Sicilian cannolo with sheep's milk ricotta and candied orange, chocolate pudding and caramelised pistachios

13€

 Crostatina al limone e pralinato alla nocciola
Tartelette au citron et praliné à la noisette
Lemon and hazelnut praline tartlet

15€



Festeggia il tuo Compleanno con noi e ordina la tua torta prima di cominciare!
Célébrez votre Anniversaire en notre compagnie et commandez votre dessert d'anniversaire en début de repas.
Celebrate your Birthday with us. Don't forget to order your birthday dessert before your meal!

Dessert a partire da 2 persone
Dessert à partir de 2 personnes
Dessert to share for 2 or more people

Dessert a partire da 6 persone
Dessert à partir de 6 personnes
Dessert to share for 6 or more people

25€

45€

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 Succo d'arancia o di mela 25 cl o Latte 20 cl
avec Vittel® 33 cl ou Jus d'orange ou de pomme 25 cl ou Lait 20 cl
with Vittel® 33 cl or Orange or apple juice 25 cl or Milk 20 cl

BEVANDE / BOISSONS / DRINKS

VINI BIANCHI / VINS BLANCS ITALIENS / ITALIAN WHITE WINE

75 CL

OMBRIE Orvieto DOC - Classico - Cantina Cardeto

36€

SARDAIGNE Vermentino di Sardegna DOC - Dolia - Cantina di Dolianova

29€

VINI ROSÉ / VIN ROSÉ ITALIEN / ITALIAN ROSÉ WINE

VÉNÉTIE Chiaretto Bardolino DOC - Azienda Cavalcina

43€

VINI ROSSI / VINS ROUGES ITALIENS / ITALIAN RED WINE

TOSCANE Chianti DOCG - Luggiano

29€

SICILE Nero D'Avola Sicilia DOC - Aquilae - Cantina Di Canicatti

36€

ACQUA MINERALE / EAUX MINÉRALES / MINERAL WATER

	50 CL	100 CL
Vittel®	5€	6€
S.Pellegrino®	5,5€	6,5€

BEVANDE RINFRESCANTI / BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINKS

Coca-Cola ORIGINAL, Coca-Cola ZÉRO SUCRES,	25 CL	33 CL
Coca-Cola Cherry		6€
Fanta Orange, Sprite	6€	
FuzeTea Pêche Intense / Peach Black Tea	6€	
Jus d'orange ou de pomme / Orange or apple juice	6€	
Perrier®		5€

Siamo in grado di fornirvi su richiesta una guida che contiene tutte le informazioni sulla presenza di allergeni nei nostri piatti. Per richiederla, contattate un responsabile. Acqua potabile a disposizione - Prezzi netti

Un recueil d'information sur la présence d'allergènes dans nos plats est disponible, n'hésitez pas à vous signaler et à le demander à l'un de nos Cast Members. Eau potable à disposition - Prix nets

A list of the allergens present in our dishes is available upon request with any of our Cast Members; please make a Cast Member aware of any allergies you may have. Drinking water available - Tax included



Consultate il menu
Consultez le menu
Check out our menu

¹ pasta fresca prodotta in loco dai nostri chef / pâtes fraîches fabriquées sur place par nos chefs / fresh pasta homemade by our chefs