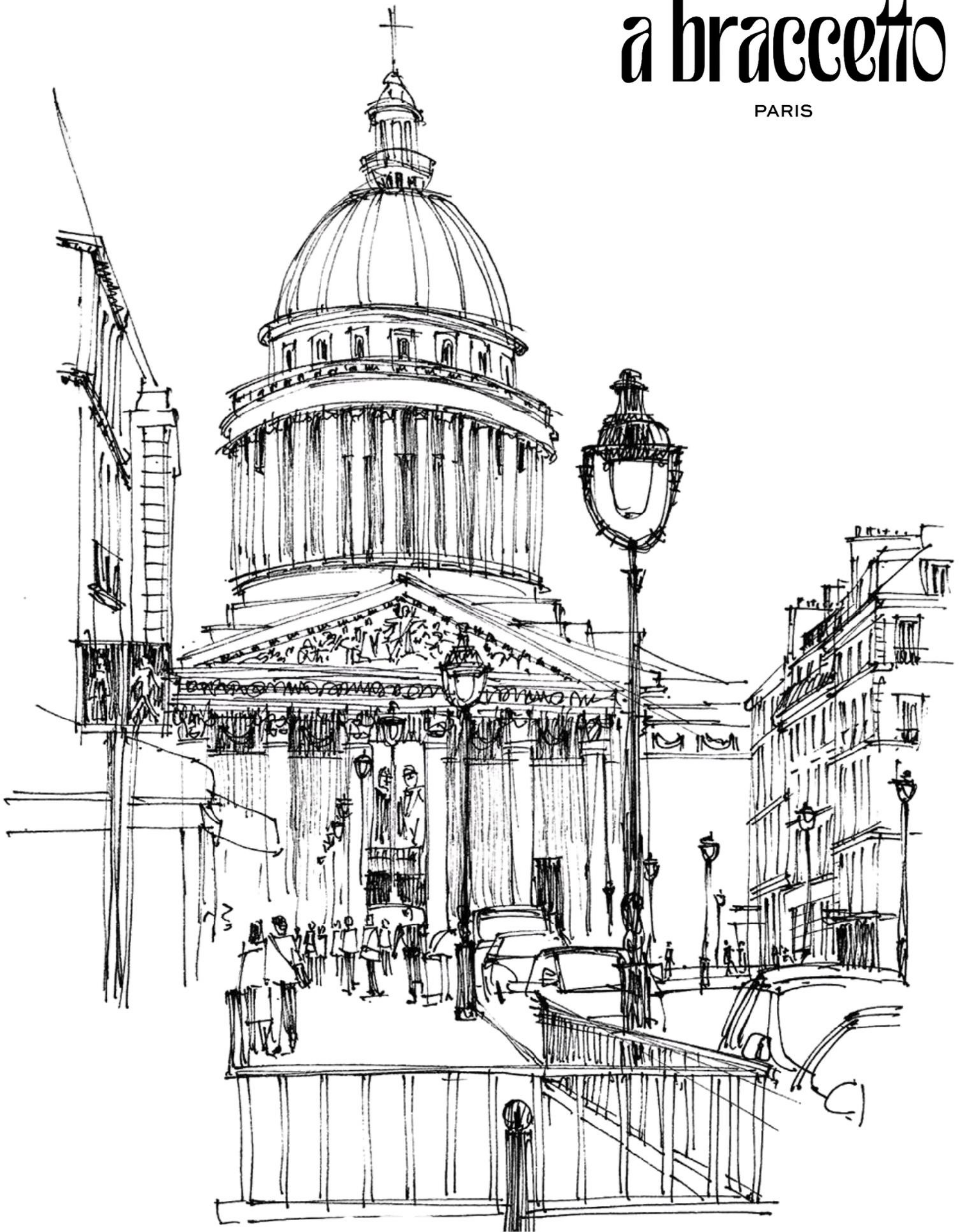


# a braccetto

PARIS



# COCKTAILS

## Porn Star Martini 14

Stolichnaya vanille vodka - Purée de fruit de la passion - Sirop de vanille Monin - Jus de citron vert - Shot de prosecco

## Espresso Martini 14

Stolichnaya vanille - Liqueur de café Fair - Espresso et Sirop de sucre Maison

## Margarita 14

Tequila Calle 23 (100% agave) - Triple sec Kumquat Fair - Jus de citron vert et Sirop de sucre Maison

# COCKTAILS SIGNATURES

## Basilico 15 - Floral et Doux -

Gin london dry - Italicus (Bergamote) - St Germain (Fleur de Sureau) - Jus de citron vert - Sirop de sucre Maison - Basilic frais

## Cherry Sour 15 - Bonbon Acidulé -

Vodka infusée à la cerise - Angustura - Sirop de Cerise Maison - Jus de citron vert - Blanc d'oeuf

## Passion Amaro 15 - Legerement Amer et Fruite -

Rhum plantation o dark - Campari - Jus ananas - Jus de citron vert - Sirop de vanille monin

## Cherry Martini 15 - Puissant et Fruitee - Short drink

Vodka infusée à la cerise - Vermouth dry Baldoria

## Amaretto Mora 15 - Legerement Acidulé et Doux -

Amaretto Adriatico - Confiture de mûre - Jus de citron jaune - Sirop de Violette

## Pêche Paradiso 15 - Doux et Epice -

Rhum plantation o dark - Crème de pêche - Purée de pêche - Ginger beer - Jus de citron vert - Sirop de sucre

## Popcorn 15 - Sucré et Gourmand -

Gin london dry - Limoncello (Bio Sicilien) - Sirop de popcorn Monin - Jus de citron vert - Blanc Oeuf



# MOCKTAILS SIGNATURES

## Rouge Bourbon 12 - Frais et acidulé -

Infusion fruit rouge Mariage frère - Purée de framboise Monin - Jus de citron vert

## Crodino Spritz 10 - Amer et Petillant -

Apéritivo sans alcool Crodino - Eau pétillante - Tranche orange

## Amazonia 12 - Fruite et Vivifiant -

Purée de kiwi - Jus de pomme - Citron vert

## Eden Garden 12 - Frais et Désaltérant -

Jus de concombre - Citron vert - Miel - Menthe - Eau pétillante

## Jasmin 12 - Floral et Subtil -

Infusion Jasmin Mariage frère - Purée de pêche Monin - Jus de citron - Sirop de fleur Sureau

# MULES

Un mélange frais et pétillant à base de spiritueux, de ginger beer et de jus de citron vert

London Mule  
Jamaican Mule  
Mexican Mule  
Moscow Mule

*Gin Citadelle*  
*Rhum Plantation O Dark*  
*Tequilla Calle 23*  
*Vodka Stolichnaya*

# SOURS

Un mélange équilibré et rafraîchissant combinant un spiritueux, du jus de citron vert et une touche de sucre agrémenté d'un blanc d'œuf pour une texture onctueuse

London Sour  
Jamaican Sour  
Mexican Sour  
Moscow Sour

## 13

# BAR À SPRITZ



Spritz Aperol 12  
Amer Italien

Spritz Campari 12  
Amer Italien

Spritz Saint Germain 12  
Fleur Sureau

Spritz Italicus 14  
Bergamote

Spritz Chambord 14  
Framboise Noire

Spritz Coco 12  
Noix de Coco

Spritz Citron / Romarin 12  
Citron et Romarin

Spritz Passion 12  
Fruit de la passion

# BAR À NEGRONIS

Classic 12  
Gin Citadelle, Vermouth rouge Baldoria, Campari

Bianco 12  
Gin Citadelle, Vermouth blanc Baldoria, Lillet blanc

Negroni Sbagliato 12  
Vermouth rouge Baldoria, Campari, Prosecco



# À PARTAGER



## Focaccia du moment

*Stracciatella - huile d'olive - basilic*

8

## Frites Maison au Parmesan

7

## Frites Maison à la Truffe Fraîche

9

## Fritto Misto

*Lamelles de calamars - éperlans dorés à la semoule - tentacules de poulpe émincés et crevettes - servis avec notre sauce moutarde parfumée à l'ail maison*

19

# CAVE A MOZZARELLA



## Mozzarella & Burrata

*Bufala au lait de bufflonne Produite dans la Region de Naples 125g- "Moelleuse Juteuse"  
Burrata au lait de vache Produite dans la Region des Pouilles 100gr- "Crémeuse"*

### Accompagnement Végétarien

*Pousse d'épinard - Raisins confits au balsamique - Tranche de Focaccia du moment - Eclats de pistaches et Thym*

22

### Accompagnement Mixte

*Pousse d'épinard - Raisins confits au balsamique - Speck – Mortadella – Jambon de Parme - Tranche de Focaccia du moment - Eclats de pistaches et Thym*

29

## Figliata

*Big Mamma Burrata 500gr renfermant un cœur coulant de bocconcini (boule de Mozzarella Fraîche) et Stracciatella. "Onctueuse, délicate et d'une grande fraîcheur"*

### Accompagnement Végétarien

*Pousse d'épinard - Raisins confits au balsamique - Tranche de Focaccia du moment - Eclats de pistaches et Thym*

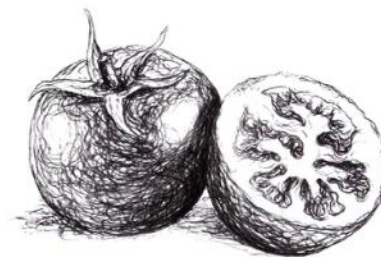
35

### Accompagnement Mixte

*Pousse d'épinard - Raisins confits au balsamique - Speck – Mortadella – Jambon de Parme - Tranche de Focaccia du moment - Eclats de pistaches et Thym*

45

# ENTRÉES



## Bresaola Black Angus

Fines tranches de Bresaola Black Angus (Produite en Italie) - Chutney de Betteraves - Huile d'olive extra Vierge exclusive variété Taggiasche de la region Ligurie

15

## Arancini Al Tartufo

Boules de riz carnaroli à la Truffe - Parmesan - Sauce à la Truffe - Truffe Fraiche

13

## Arancini Cacio e Pepe

Boules de riz Carnaroli aux poivre et parmesan - Panure panko croustillante - Sauce béchamel fumée au bois de hêtre

9

## Cannolo Croustillant au Veau

Cannolo fourré - Tartare de veau citronné et Tabasco vert - Crème de chèvre - Noisettes torréfiées

11

## Frittatina di lasagna al pepperoni

Lasagne frit au pepperoni - Béchamel fondante - Panure panko croustillante - Sauce tomate légèrement pimentée à l'ail, paprika & origan

12

## Gazpacho

Gazpacho de tomate & poivron rouge - Focaccia dorée au beurre d'ail - basilic frais

8

# SALADES



## Verde

Crème de fèves et petits pois – Brocolis – Avocat – Fèves – Petits pois – Pistaches – Huile au basilic – Vinaigrette onctueuse à la moutarde

16

## Ligurie

Salade de pâtes gigli - Pesto basilic maison - Haricots verts - Pomme de terre - Copeaux de parmesan

18

## César

Salade Romaine – Salade de Trévise – Pousses d'épinards - Poulet pané panure japonaise Panko - Tomates cerises - Copeaux de Parmesan - Croûton de Focaccia – Sauce César du chef

19

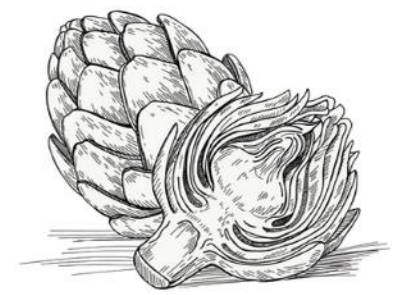
## Poulpes & Calamars

Poulpes - Calamars - Pommes de terre grenailles - Échalotes - Olives façon Taggiasche - Huile d'olive au Persil - Pimientos de Padrón

21



# PLATS



## Parmigiana

Millefeuille d'aubergines frites, gratiné au four - Sauce tomate - Mozzarella - Basilic

20

## Pollo Ai Carciofi

Accompagnement au choix \* 4€ Frites Truffe \* 3€ Parmesan

Suprême de poulet mijoté avec des artichauts à la romaine et vin blanc nappé d'une sauce au jus de poulet, ail et persil légèrement relevée

24

## Tagliata di Manzo

Accompagnement aux choix \* 4€ Frites Truffe \* 3€ Parmesan

Belle Tagliata de faux-filet Français (environs 250g)

Sauce au choix : Truffe, gorgonzola

28

## Polpo e Caponata

Tentacules de Poulpe grillée à la plancha - Caponata sicilienne aux aubergines, Olives façon Taggiasche, Câpres & Céleri légèrement Aigre-doux.

26

## Milanese di Vitello

Accompagnement au choix \* 4€ Frites Truffe \* 3€ Parmesan

Escalope de veau panée à la milanaise - Sauce tomate relevée à l'ail, origan & paprika.

26

# BURGERS

## POLPO Burger Signature 24

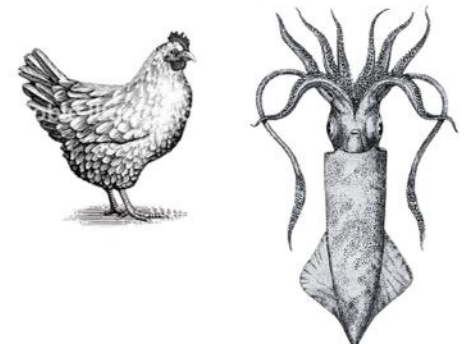
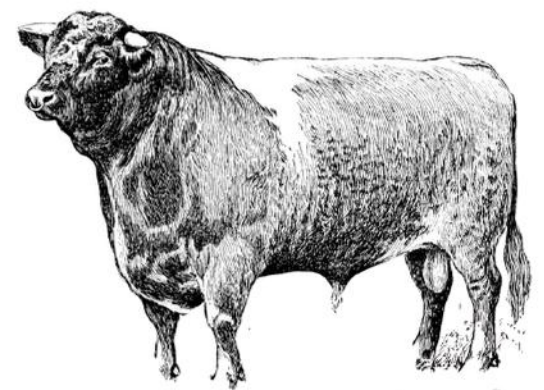
Bun moelleux - Sauce tartare, tomates séchées, tentacules de poulpe frits, burrata crémeuse, roquette et zeste de citron vert.

## Smash Burger 22

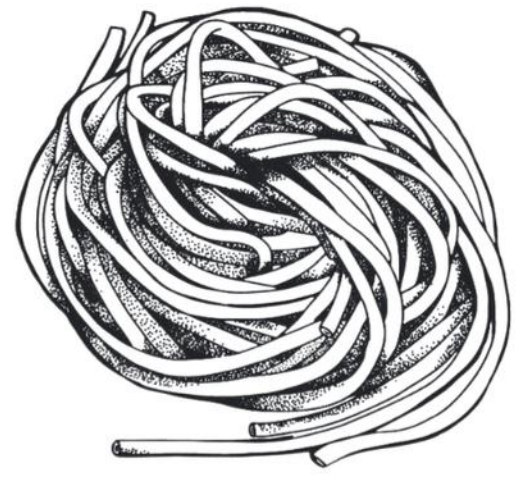
Bun Moelleux - Double patti de boeuf - Cornichons- Oignons confits- Moutarde Américaine -Ketchup - Cheddar fumée

## Burger Poulet 21

Bun Moelleux - Poulet Panure Panko - Cheddar fumée - Guanciale grillé (joue de cochon Affinée) - Cornichons - Confiture maison d'oignons aigres doux - Sauce mayonnaise moutarde à l'ancienne



# PASTA



*Specialité de notre chef Piémontais Carlo Finotto*

*Nos pâtes fraîches sont préparées et produites chaque matin par notre équipe. Les recettes, à la fois originales et inspirées de la tradition italienne, sont signées par notre Chef Carlo Finotto, élaborées à partir de produits soigneusement sélectionnés pour leur qualité et leur authenticité*

## Carbonara

Spaghettoni Fraiche - Guanciale (Joue de porc affinée) - Jaune d'oeuf - Parmesan - Poivre Noir

22

## Girelle Al Tartuf'o

Pates fraiches fourrées de ricotta et truffe - Sauce à la truffe - Copeaux de parmesan - Truffe fraiche

29

## Frutti di mare

Linguine Fraiches - Grosses Palourdes - Moules - Persil - Tomates Cerises - Ail

27

## Pomodoro & Mousse di Burrata

Spaghettoni Completes Fraiches - Sauce tomate parfumée au basilic et à l'ail - Mousse de burrata au siphon & huile au basilic

20

## Linguine All Astiche Homard

Linguine noires à l'encre de seiche. - Ragoût de homard - Demi-homard nappé au beurre

32

## Paccheri e Polpette

Paccheri Fraîches- Sauce tomate relevée à l'ail et au paprika, Boulettes de bœuf à l'italienne, Parmesan râpé - Basilic frais.

22

# ACCOMPAGNEMENTS

Frites Maison à la Truffe

9

Frites Maison °

6

Pois Mange-tout °

5

Frites Maison Parmesan

7

Caponata

6

Salade Sucrine °

5

# PIZZAS

Notre chef Napolitain a créé, pour nous, une pâte spéciale contenant très peu de levure que nous laissons reposer pendant plus de 72 heures pour obtenir une pâte particulièrement croustillante, voluptueuse et digeste. Le tout dans notre four, fabriqué dans la plus pure tradition napolitaine.



# PIZZAS

## VÉGÉTARIENNES



### Marinara - 12

Double sauce tomate San Marzano DOP - Olives façon taggiasche - Tomates cerises confites - Basilic - Origan Frais - Huile d'olive Bio à l'ail Maison

### Margherita - 14

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior di latte - Parmesan - Basilic - Huile d'olive Bio

### Formaggi - 20

Mozzarella Fior di latte - Taleggio d'alpage - Provola Fumée - Parmesan - Ricotta - Ciboulette

### Margherita Fumée - 16

Sauce tomate San Marzano DOP - Scamorza (mozzarella fumée) - Poivre Noir - Olives taggiasche - Basilic - Parmesan - Huile d'olive Bio

### Ortolana - 20

Sauce tomate jaune San Marzano DOP - Mozzarella Fior de latte - Pousses d'épinards - Tomates séchées - Confiture de poivrons maison - Olives façon taggiasche

### Caprese - 24

Focaccia - Tomates cerises fraîches - origan - huile à l'ail - burrata 125g - basilic frais.

### Siciliana - 22

Tomate San Marzano - Mozzarella fior di latte - Aubergine frite - Tomates séchées - Basilic frit - Crème de Pecorino Romano A.O.P

### Tartufo - 28

Mozzarella fior di latte - Truffe fraîche - Crème maison au mascarpone et aux brisures de truffe

### Caprino - 23

Mozzarella fior di latte - Épinards - Chèvre frais - Miel - Olives façon Taggiasche - Tomates séchées - Noix

## POISSONS



### Saumon - 25

Crème fraîche Citronnée - Saumon Fumé - Zeste de Citron Vert - Aneth fraîche

### Napoli - 16

Sauce tomate San Marzano DOP - Anchois de Cetara - Capres - Olive Taggiasque - Huile d'olive - Basilic

# V I A N D E S

## B O E U F

Dolomite - 24

Mozzarella – Taleggio – Pommes de terre Grenailles – Olives façon taggiasche – Bresaola – Sauce chimichurri

Pastrami - 24

Crème de moutarde Americaine - Mozzarella fior di latte -Roquette - Pastrami - Cornichon - Onion rouge

## P O U L E T

Pollo Carciofi - 24

Provola fumée – Mozzarella fior di latte – Filet de poulet rôti – Artichauts grillés – Tomates séchées – Sauce Chimichurri

## C O C H O N

Diavola - 18

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior di latte - Spianata Calabrese - Nduja - Parmesan - Basilic

Calzone - 18

Sauce tomate San Marzano D.O.P – Mozzarella fior di latte – Parmesan – Ricotta – Basilic – Huile d'olive bio – Saucisson Napolitain Fumé – Poivre noir

Parma - 23

Sauce tomate San Marzano jaune - Mozzarella Fior di latte – Provolone - Provola Fumée - Jambon de Parme 30 mois - Basilic

Pasquale - 21

Crème de Petit Pois - Guanciale Grillé (Joue de cochon affinée) - Stracciatella (Cœur de Burrata) - Basilic

Carbonara - 22

Crème Carbonara Maison - Mozzarella Fior di Latte - Guanciale Grillé (joue de cochon) - Poivre Noir

New York Pepperoni - 23

Sauce tomate San Marzano D.O.P – Provola – Pepperoni – Parmesan – Ciboulette

Mortadelle - 25

Pesto basilic maison – Mortadella di pistacchio I.G.P – Stracciatella – Burrata 125 g – Pistaches concassées

Parigi - 22

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior di latte - Parmesan - Jambon blanc de Modena - Carpaccio de Champignons de Paris - Persillade à l'huile d'olive

# DESSERTS



**Panna Cotta** 8  
Crème onctueuse parfumée aux fruits de la passion, coulis de pêche

**Mousse Pistacchio** 10  
Belle mousse à la pistache - Coeur coulant crème de Pistache- Éclats de pistache

**Profiterole l'italienne XXL à partager** 18  
Chou Maison - 3 boules de glaces au choix - Fondue de pistache et Gaufrette croustillante

**Pavlova Lemon** 12  
Meringue légèrement fondante - Crème de lemon curd & fruits frais

**Tiramisu** 12  
Crème mascarpone onctueuse - Biscuits imbibés au café expresso -Poudre de cacao

**Soupe de Fraîse** 9  
Soupe froide de fraises fraîches - Chantilly au basilic

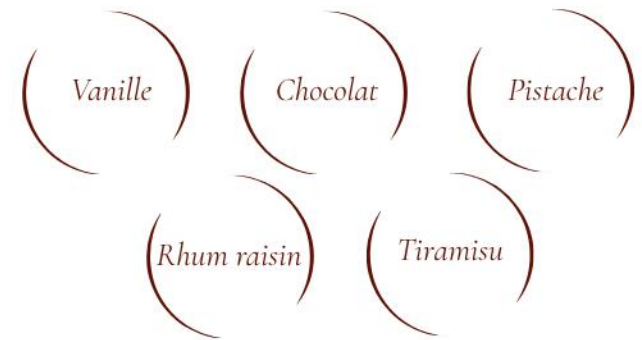


## Cafés Gourmands



**Café Cannoli** 6  
(3€ The Marriage Freres / 6€ Coupe Prosecco )  
Café expresso servi avec 3 cannolis à la sicilienne fourré de ricotta de brebis et d'éclats de pistache

**Café Affogato** 6  
Glace au choix arrosée d'un expresso



## Au Four à Pizza

**Piccola Sfera (2 pièces)** 7  
Pâte à pizza fourrée : Nutella ou Crème de Pistache

**Pizza Tarte Tatin** 12  
Tarte Tatin pommes caramélisées sur une Pâte à pizza sucrée - Boule de Glace Vanille - Caramel Beurre Salé

**Calzone Nutella Pêches Rôties** 12  
Pâte à pizza sucrée - Pêche rôtie parfumée au Romarin

**Mini Pizza Sucrée** 10  
Garnie au choix : Crème de Pistache / Nutella / Crème de Speculoos /Beurre de cacahuète

Supp +3€ Boule de Glace



## Desserts Glacés

**GROM - Ice Cream**  
1 Boule 6€ / 2 Boules 10€

Vanille Noire  
Chocolat d'équateur  
Pistache Mawardi

**GROM**

Sorbet Fruttini du moment 14



**FRUTTINI**  
by MO