

Da Lucrezia



OSTERIA

ANTIPASTI



Focaccia Barese 9

Focaccia moelleuse, tomates cerises confites, olives cerignola, anchois del cantabrico, zestes de citron, huile aux herbes

Padellino di mare 14

Gamberetti rôties, pancetta grillée, sauce piquante mentholée, micro-pousses de betterave

Burrata dei Boschi 14

Burrata crémeuse, champignons de saison, passata de tomates San Marzano rôties, olives séchées, pousses fraîches de marjolaine

Œuf Poché Buccianera 15

Œuf poché, spuma di pecorino Buccianera, croûtons aux herbes, huile de thym (+ option truffe 6)

Vitello Tonnato di Lucrezia 17

Veau finement tranché, sauce tonnato aérée, câpres frits, marjolaine, Feuilles de verveine, demi-glace de veau

Fritto Misto della Laguna 20

Lieu et encornet dans une chapelure panko; mayonnaise citronnée et épicée,

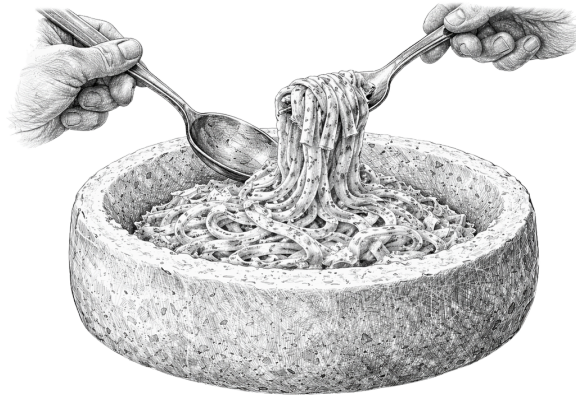
Zucca rotie et Straciatella 15

Courge rôtie au four à l'ail, coulis de straciatella des pailles, noisettes, huile verte et herbes sauvages.

Assiette de charcuterie du moment 17

Charcuterie d'exception, demandez au serveur

Primi Piatti



Agnolotti Carbonara Suprema

24

Agnolotti farcis à la ricotta & carbonara, guanciale grillé,
fondue de pecorino Buccianera, huile de guanciale

(Supplement Truffes 6)

Girelle al Coniglio

26

Pâtes roulées farcies au lapin, ragout de champignons, sauce tomates anciennes,
olives & herbes ; jus réduit

Risotto alla Pescatora

32

Risotto crémeux avec un fumet de poisson maison, encornets, crevettes,
moules. Garni d'une gelée de tomates cerises jaunes, poudre de laitue de mer.

Gnocchi alla Sorrentina

22

Tomates San Marzano, stracciatella fondante, basilic frais

Cacio e Pepe

26

Flambées à la grappa, Pecorino, Poivre noir

Secondi Piatti



Stracotto al Vino Rosso 28

Noix de bœuf confite au vin rouge, cuisson basse température, polenta crémeuse, taleggio & pecorino ; jus de viande et gremolata d'automne.

La Grande Milanese – Pour Deux 62

Escalope de veau milanaise XXL, pommes de terre rôties au beurre.

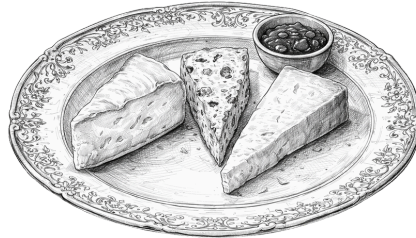
Torta di mare 32

Thon rouge snacké, friarelli du Vesuvio, piment d'espelette, crumble salé, crème de mozzarella di bufala, huile d'olive, fleur de sel.

Insalata di Stagione 23

Courge rôtie, pousses d'épinards, vinaigre de cidre, noix torréfiées, taleggio, oignons à la vénitienne, fruits secs de saison.

Formaggi



Assiette de fromages

14

Sélection de 3 fromages d'exception selon les saisons

Dolci



Tiramisu al Cucchiario

12

Servi à la cuillère

Crème Brûlée al pistacchio

14

Pistache caramélisée, flambée à la minute

Baba Napoletano

15

Baba imbibé au rhum , confiture de mandarine

Profiterole Gianduja

15

Choux maison, glaces à la noisette, Chocolat Gianduja fondu

Boissons sans alcool

Coca Cola (33 cl)	6
Coca Cola Sans Sucre (33 cl)	6
Lurizia Gazozza (Limonade) (33 cl)	6
Lurizia Chinoto (33 cl)	6
San Pellegrino (25 cl)	4
Acqua Panna (25 cl)	4
San Benedetto (1L)	7
San Pellegrino (1L)	8
Kombucha Clémentine Corse (33 cl)	7
Jus Meneau (Orange, Pomme, Tomate) (25 cl)	6
Jus de Grenade Meneau (25 cl)	7
Sirop Monin	3,5

Bières

33 cl

Baladin Nazionale Blonde 6,5°	8
Pietra Ambrée 6°	8
Pietra Limoncella 6°	8



Cocktails

12cl

Basilic smash	14
Spritz clémentine	12
Conte Negroni	14
Espresso Martini	14
Bellini	16

Vins



Rouge

Verre 12 cl / Bouteille 75cl

Vénétie Buglioni Valpolicella Superiore Classico DOC « Peretto » 2023	- / 58
Vénétie Gini Scajari Valpolicella Superiore DOC « Le Mattoline » 2018	- / 110
Piémont Andrea Sottimano Vino Rosso « Maté » 2024	- / 55
Piémont Schiavenza Barolo Serralunga d'Alba DOCG 2021	- / 92
Piémont Emilio Vada Langhe Nebbiolo 2023	- / 60
Piémont Angelo Gaja Langhe DOP « Sito Moresco » 2021	- / 142
Piémont Andrea Sottimano Barbaresco DOCG « Basarin » 2019	- / 152
Toscane Tenuta Felsina Chianti Colli Senesi DOCG 2023	11 / 49
Toscane Tenuta Buon Tempo Rosso di Montalcino DOC 2023	- / 64
Toscane Le Crocine Toscane IGT 2019	- / 75
Toscane Gianni Brunelli Brunello di Montalcino DOCG 2020	- / 170
Toscane Tenuta Buon Tempo Brunello di Montalcino DOCG 2018	- / 98
Abruzzes Jasci Montepulciano d'Abruzzo DOC 2022	8 / 38
Abruzzes Jasci Montepulciano d'Abruzzo « Domino Riserva » 2021	9 / 45
Campanie Cantine Lonardo Irpinia Aglianico DOC 2019	- / 62

Blanc

Vénétie Gini Soave Classico DOC 2024	- / 70
Abruzzes Jasci Trebbiano d'Abruzzo DOC 2024	7 / 34
Sicile Castellucci Miano Valledolmo Contea di Scalani DOC « Miano » 2024	11 / 48
Sicile Barone di Villagrande Etna Bianco Superiore DOC 2023	- / 65
Sicile Benanti Etna Bianco DOC 2024	- / 75
Sicile Angelo Gaja Sicile DOC « Idda »	- / 120

Rosé

Abruzzes Jasci Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2024	7,5 / 38
---	----------

Prosecco

Vénétie Loredan Gasparini Prosecco DOCG Superiore « Casabianca » Brut	7,5 / 38
Piémont Emilio Vada Moscato d'Asti DOCG 2024	11 / 55

Champagne

Champagne Domaine Tribaut Schloesser Champagne « Origine » Brut	12 / 90
Champagne Domaine Tribaut Schloesser Champagne « Rosé » Brut	- / 100

Liqueurs

4 cl

Châtaigne (Mavella)	24°	8
Myrthe (Mavella)	24°	8
Limoncello MamaMia	24°	10
Clémentine (Mavella)	24°	10
Frangelico Halzenut	20°	8
Luxardo Espresso	26,9°	8
Luxardo Angioletto	22°	8
Luxardo Cherry Sangue	30°	8
Sambuca Molinari extra	40°	10
Amaretto Adriatico Almonds	28°	10
Amaretto Adriatico Blanco	16°	12

Whisky & Bourbon

4 cl

P&M Bourbon Single Corn Bio	42°	10
P&M Whisky SM Tourbé	42°	12
P&M Whisky SM Signature	42°	14

Rhum

4 cl

Rhum Ambre Tessendier	37,5°	10
Rhum Pura Vida Anejo	37,5°	10
Flor de Cana 12 ans	40°	12
Flor de Cana 18 ans	40°	14

GIN

4cl

Mattei Immortel	42°	12
Gin MalfyOriginal	41°	12
Gin MalfyConLimone	41°	12
Gin MalfyArancia	41°	12
Favignana	41°.	12

Vodka

4cl

Vodka Tessendier Bio	40°	10
Grey Goose Original	40°	14

Da Lucrezia Osteria
171 Rue de la convention
75015 Paris