

MENU DI FABIO LIUZZA DA CONDIVIDERE

TRATTORIA LIBERTINO

44, RUE DE PARADIS
75010 PARIS

PRODOTTI DIRETTAMENTE DALL'ITALIA / DUE VOLTE ALLA SETTIMANA

Dans un souci de diminuer notre impact environnemental, cette carte a été élaborée afin d'offrir une majorité de plats végétariens (70% au total). Notre engagement passe également par l'ultra transparence sur la sélection et l'origine de nos produits.

ANTIPASTI

NOS BONS PRODUITS

- PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI 8
l'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait.
- COPPA CAPOCOLLO DI CINTA SENESE..... 8
fines tranches de coppa, en direct du Chianti
- BRESAOLA DE BOEUF PUNTA D'ANCA..... 8
le meilleur twist pour les non adeptes du cochon, du bœuf séché, légèrement salé. Un filet d'huile d'olive et des zestes de citron vert, rien de plus
- STRACCIATELLA FUMÉE (v)..... 7
le cœur crémeux de la burrata de notre producteur Salvatore Montrone, fumée alla Pugliese
- BURRATA AL TARTUFO (v)..... 16
décadente burrata de 250g à la crème de truffe, truffe noire de saison, huile d'olive, cerfeuil

LIGHT IS LIFE

- CARCIOFI BRUSCHETTA (v)..... 9
belle tranche de pain de campagne, ail noir, artichauts rôtis et frits, crème de pecorino, marjolaine fraîche
- FOCACCIA DELLA NONNA (v)..... 4
fluffy focaccia cuite au four à bois, parmigiano, origan, huile d'olive
- POLPO & PATATE 10
poulpe snacké, mignonnes pommes de terre grenaille, céleri branche, olives taggiasche, roquette, huile infusée au persil
- THE BURNT LEEK (v) 9
poireau entier ultra fondant, vraiment brûlé - **do not eat the skin** - cœur de burrata, vinaigrette aux cornichons, moutarde, estragon, oignons rouges, câpres

LES BIG KIFFS

- TARTUFO BOMB 9
croquette de béchamel à la truffe fraîche de saison et prosciutto di Parma, salsa verde. Explosion de plaisir.
- ITALIAN SCOTCH EGG 8
le scotch egg de la Botte, friture d'œuf mollet enrobé de chair à saucisse italienne et salame nduja piccante, sauce béarnaise et estragon, petits oignons cébettes
- AUTANT EN EMPORTE LE VOL-AU-VENT..... 12
vol-au-vent garni de ris de veau à la bière, champignons pied-de-mouton sautés, crème de salame nduja piccante, fondue de pecorino
- INSALATA ZUCCHINE E MOZZARELLA (v) ... 8
courgettes grillées et marinées au citron, juicy mozzarella di bufala, crème de courgette alla scapece, artichauts frits, crispy croûtons de pain, salsa à l'estragon

I BUONI PIATTI

PASTA FRESCA

BUSIATE ALLO SCARPARIELLO (v) / 13
busiate fresche, sauce de tomates datterino, cœur de burrata, herbes fraîches, basilic, marjolaine, ciboulette

PACCHERI AI FUNGHI (v) / 14
paccheri freschi, siphon de champignons de Paris, champignons chiodini et sauvages en aigre-doux, champignons pied-de-mouton sautés, poudre de pleurote, oseille et cerfeuil frais

SPAGHETTI CON VONGOLE E ZUCCHINE / 16
spaghetti quadrati, palourdes, courgettes frites alla scapece, crème de courgettes, poutargue, basilic frais

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (v) / 18
mafaldine fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons

DA VINCI CODA / 15
rigatoni al coda alla vaccinara, ragoût de queue de bon bœuf français, tomates et céleri branche, raisins secs noirs, pignons de pin, Pecorino Romano

GRILLADES AU JOSPER

Grillades de viandes au Josper, la Ferrari des grills, accompagnées de grosses frites "pommes Pont Neuf", champignons portobello grillés, chou pak choi glacé au jus de viande, salsa verde ou salsa barbecue aux poivrons.

L'ARAIGNÉE DE BOEUF..... 24
le top of the pops des pièces de viande, l'araignée de bœuf, légèrement persillée et bien tendre

L'INCROYABLE COCHON CAPOCOLLO 24
en direct de Toscane, bien grillé et fondant à souhait

POLPO AL JOSPER 24
fringant poulpe rôti au Josper, crème de burrata, chou kale aux anchois et vinaigre, tuille de salame nduja piccante, poudre d'olives taggiasche, huile infusée au nduja

PIZZA NAPOLETANA – LA RUOTA DI CARRETTO

La pizza napolitaine version XXL. Notre pâte est préparée avec de la farine napolitaine, travaillée par nos pizzaioli avant d'être mise au repos pour 48h. Le pâton est ensuite étiré au maximum avant d'être cuit 2 minutes seulement à 370° degrés.

38CM DE PUR PLAISIR

MAMMARGHERITA (v) 12
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano reggiano, basilic frais

PARMIGIANA BOMBA (v) 15
sauce de tomates San Marzano, aubergines frites, tomates jaunes et rouges, cœur de burrata, pesto de basilic frais, olives séchées

HOTLINE PIZZ..... 14
mozza fior di latte, sauce de tomates italiennes au nduja piccante, saucisson piquant, estragon, oignons rouges confits

MOMENT OF TRUFFE (v) 18
mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe noire, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette

REGINA INSTAGRAM..... 15
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, petits champignons de Paris, jambon cuit aux herbes, ciboulette



Pour célébrer notre place dans le guide des 50 meilleures pizzerias artisanales d'Europe en 2020, on a osé le blasphème des blasphèmes, 4 pizza-plaisirs inavouables pimpées à la sauce napolitaine.

LA LÉGION D'ONER / 15
sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, kebab maison à l'épaule d'agneau confite, crème de cheddar fumé, concassé de tomates, oignons rouges, sucrine

PINEAPPLE EXPRESS / 15
sauce de tomates San Marzano au salame nduja piccante, ananas rôti, jambon cuit, mozza fior di latte, estragon

CURRY-CULUM / 15
mozza fior di latte, effiloché de poulet au curry, crème au yaourt curcuma et citron vert, poivrons rouge et vert, salsa au lait de coco, curcuma et curry, coriandre

GIUSEPPEPPERONI / 15
Mozza fior di latte, fromage Caciocavallo, salame piccante

DOLCI À LA DÉCOUPE

BABA ALLA PANNA 7
dodu baba twisté façon tarte tropézienne, imbibé de sirop de fleur d'oranger, soyeuse crème mousseline, éclats d'amandes caramélisées

IL TIGRAMISU..... 7
le grand classique della casa

PECAN PIE OF MY HEART 8
décadente tarte au sirop d'érable et noix de pécan, crème fouettée maison

THE FRESH PIE OF BEL AIR..... 8
tarte au citron vert bien acidulée sur une pâte sablée croquante, un nuage de meringue, boom, fraîcheur instantanée

UPSIDE-DOWN CRÈME CARAMEL 7
la crème caramel de l'enfance, celle qui fait du bien au corps et au cœur

TATIN AUX FRUITS DE SAISON 7
tatin coquin de fruits frais rôtis caramélisés, feuilletage, crème épaisse

BABY POMME SUZETTE (veg)..... 7
baby pommes d'hiver cuites des heures dans leur jus, compotée de cassis et crousti granola

SUPERSONIC SUNDAE 8
gelato noisette, coulis de chocolat chaud, praliné noisette, gianduja, éclats de noisettes, Chantilly maison

Acquistiamo i nostri prodotti in diretta dai produttori. Abbiamo più di 150 produttori in Italia, grazie ai quali possiamo comprare senza intermediari.

(v) VÉGÉTARIEN // (veg) VEGAN

CHEF : Fabio Liuzza / CHEF BARMAN : Monika Banasik / MANAGER : Rosalia De Falco / IL CAPO : Bruno Mandagaran.

Prix en euros TTC. Chèques non acceptés. Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre staff.

Toutes nos viandes sont d'origine France ou Italie (porcine). Ristorante del gruppo Big Mamma® - AUTUNNO 2020

