

MENU DI LEONARDO IORI DA CONDIVIDERE

PRODOTTI DIRETTAMENTE DALL'ITALIA / DUE VOLTE ALLA SETTIMANA

Tout est fait maison. Tous nos produits italiens sont importés en direct de nos producteurs en Italie. Sans intermédiaire. Pour le reste, on achète uniquement des produits français.

TRATTORIA LIBERTINO

44, RUE DE PARADIS
75010 PARIS

BUONI PRODOTTI

STRACCIATELLA FUMÉE (v).....7	juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère
B2O BURRATA (v).....12	énorme burrata de 250gr, piment d'Espelette, basilic frais, filet d'huile verte aux herbes e basta
MORTADELLA PICCANTE.....6	mortadella con peperoncino de la salumeria Negrini, la juste dose de spicy
MANZO DI POZZA.....8	finest tranches de bœuf assaisonnées d'une punchy vinaigrette à la grenade, grenade fraîche et pecorino fondu
PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI.....8	l'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait

ANTIPASTI

FOCACCIA DI RECCO (v).....10	la BFF des antipasti : focaccia XL ultra fine cuite au four à bois et farcie au stracchino couli-coulant	OS 117.....12	os à moelle farci au tartare de veau, salsa tonnata, salsa verte au persil, sauce aioli, éclats de cacahuètes on top
CHAMPIGNONS LEAGUE (v).....8	cool poêlée de champignons cardoncelli frits, champignons chiodini et girolles sautées au vinaigre, salsa verte au persil, sauce à l'ail, fines tranches de topinambour en aigre-doux	BELLEZZE GRATINATE (v).....7	dirty gratin de blettes façon parmigiana à la sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte fumée, pecorino, basilic et crème de stracciatella
HOT OSTRICHE.....11	jolies huîtres mi-cuites au four Jospier, punchy sauce béarnaise et petites pousses d'oseille	FRITTATINA ALLA VACCINARA.....8	méga beignets de rigatoni frits au ragù de bœuf arrosés d'un bon jus de viande, avalanche de sauce pecorino, menthe fraîche et cacao en poudre on top
MARITONZO CON POLPO.....10	dodue brioche maison farcie au poulpe rôti, salsa verte aux algues, salsa nduja bien hot, sauce chimichurri, petites tomates Roma confites et mayonnaise aux agrumes	CAMEMBERT DI BUFALA E FOCACCIA (v)...14	décadent camembert di bufala rôti au four Jospier, fluffy focaccia maison et filet d'huile au gingembre

I BUONI PIATTI

PASTA FRESCA

SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA (v) / 13	spaghetti à la salsa arrabbiata avec le petit kick pimenté qu'il faut, stracciatella, huile verte aux herbes et herbes fraîches	LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (v) / 18	mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	TONNARELLI ALLA CREMA DI CIME DI RAPA (v) / 12	tonnarelli verdi à la crème de cime di rapa, cime di rapa sautées à l'ail, chou kale frit, ricotta salata râpée on top
TORTELLINI IN BRODO / 16	coquins tortellini farcis à la mortadelle, prosciutto di Parma et longe de cochon, servis dans un bon bouillon de parmigiano	GNOCCHI LARSON (v) / 15	dodus gnocchi à la courge, champignons sauvages rôtis, soyeuse sauce demi-glace aux champignons, champignons chiodini en aigre-doux, castelmagno râpé on top	BURRARELLI ALL'ASTICE / 24	burrarelli farcis à la stracciatella, sauce au beurre acidulé, homard sauce chimichurri, servis dans un bouillon aigre au poisson

SECONDI

CHEESE THE ONE (v) // 19	décadente scamorza au four Jospier et cime di rapa sautées à l'ail, acoquinés de topinambours confits et d'une sauce aioli	ARROSTICINI DI AGNELLO // 22	belles brochettes d'agneau typiques des Abruzzes, mignonnes pommes de terres frites, salade de haricots coco de Paimpol et saucisse nduja légèrement spicy	SALSICCIA XXL22	saucisse en direct la famille Falorni grillée au four Jospier, champignons portobello rôtis, chou kale et pak choi sautés, vinaigrette, yaourt et stracchino crémeux, pain parfumé au guanciale, le tout arrosé d'un bon jus de viande
CACCIUCCO DI MARE // 19	soupe typique de Livorno avec moscardini alla luciana, palourdes, moules, couteaux de mer, crème à l'ail et crousty croûtons de pizz'				

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 mis 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)13	mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, cuty bocconcino di bufala, pecorino, basilic frais	SPACE HAM.....15	crème de courge de Mantova, jambon cru Peduccio di Frate, provola fumée, pecorino râpé, éclats de noisettes, cerfeuil frais et huile verte aux herbes	PISTACCHIO E GEPPELTO.....15	mozza fior di latte, mortadella, stracciatella fumée, pistaches torréfiées et pesto di pistacchio
MOMENT OF TRUFFE (v)18	mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe noire, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette	HOT SAUSAGE PARTY14	avalanche de provola fumée, salsiccia Falorni piccante, cime di rapa sautées à l'ail	YVES SAINT L'ORIGAN (v).....10	sauce de tomates San Marzano, ail frais, origan, filet d'huile d'olive extra vierge, basilic frais
BITCHEESE (v).....14	crème épaisse, mozza fior di latte, stracchino, provola fumée, raspadura, poivre noir et basilic frais				

DOLCI À LA DÉCOUPE

IL TIGRAMISU7	le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	LE BABA DE SAINT-TROP'.....7	dodu baba twisté façon tarte tropézienne, imbibé de sirop de fleur d'oranger, crème ultra légère et éclats d'amandes caramélisées
PANNA COTTA ALLA PERA.....7	panna cotta ultra crémeuse à la vanille et sa douce confiture de poires	CHOCO CLAP CLAP.....8	inimitable tarte au chocolat noir et lait, caramel beurre salé, praliné croustillant café et noisette, crème fouettée au mascarpone
L'ÎLE DESSERT.....7	une part géante d'île flottante, pop corns caramélisés, caramel au beurre salé	CARPACCIO DI ANANAS (veg)7	carpaccio d'ananas ultra fondant, jus au fruit de la passion épicé, crème de coco fouettée, crunchy crumble de coco et fruit de la passion on top
PANNA COTTA AL TARTUFO.....9	on vous présente le plus audacieux de nos dolci : une panna cotta ultra crémeuse à la vanille et truffe fraîche de saison	ICE ICE BABY6,5	soft gelato à la vanille bio de Madagascar, sauce caramel et éclats de cacahuètes caramélisées
SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO9	soufflé au choco-love du Brésil, cœur bien fondant, soft gelato à la vanille bio de Madagascar		

Viande bovine origine France et Italie (porcine). Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés.

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de la team. Dans un souci de diminuer notre impact environnemental, cette carte a été élaborée afin d'offrir une majorité de plats végétariens. (v) VÉGÉTARIEN. (veg) VEGAN. La transparence, la sélection et l'origine de nos produits, c'est notre motto. Retrouvez la liste de nos producteurs sur bigmammagroup.com/fr/produits

Chef : Leonardo Iori / Manager : Costanza Aureli / Il capo : Mike Lucchese
Automne 2021 - Ristorante del gruppo Big Mamma®

