

MENU DI LEONARDO IORI

PRODOTTI DIRETTAMENTE DALL'ITALIA /
DUE VOLTE ALLA SETTIMANA

TRATTORIA LIBERTINO

44, RUE DE PARADIS
75010 PARIS

I NOSTRI PRODOTTI ITALIANI

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI : l'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait // 8

BRESAOLA DE BOEUF PUNTA D'ANCA : bœuf séché légèrement salé assaisonné d'un filet d'huile d'olive et de zestes de citron vert // 8

MORTADELLA PICCANTE : mortadella con peperoncino en direct de la salumeria Negrini, la juste dose de spicy // 6

STRACCIATELLA FUMÉE (v) : juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère // 7

BURRATA CON PAPPALÀ AL POMODORO (v) : énorme burrata de 250gr en direct des Pouilles, compotée de pain perdu aux tomates San Marzano, ail et huile d'olive toscane // 13

ANTIPASTI

FRITTATINA DI BUCATINI ALLA SCAPECE (v) : bucatini frittés bien croustillants à la béchamel, crème de courgettes, caciocavallo, courgettes alla scapece et avalanche de parmigiano fondu // 7

L'AUBERGINE ITALIENNE (v) : belle aubergine fondante et grillée au four Josper, crème d'ail, crème de marjolaine et basilic, petits pignons de pin, ricotta sarda // 9

MARITONZO CON CODA ALLA VACCINARA : pain brioché bien dodu farci au ragù de bœuf arrosé d'un jus de viande, crème d'ail, Pecorino Romano, menthe fraîche // 8

DESCARPACCIO : carpaccio de ris de veau fondant à souhait, crème de noisettes et crème d'ail, soyeuse sauce aux herbes, salade d'herbes fraîches, éclats de noisettes et poudre de fruits rouges on top // 9

CEVICHE DI ORATA : ceviche de daurade magique, pommes vertes, vinaigrette au citron, huile verte, anchois, câpres, crousty chips de maïs, sauce au lait de coco et sauce au wasabi, petits copeaux de bonite séchée // 8

CAMEMBERT DI BUFALA E FOCACCIA : décadent camembert di bufala rôti au four Josper, huile de gingembre et focaccia maison ultra moelleuse // 14

VERY BAD TRIPES : démentes tripes de bœuf frites aux épices et salsa alla romana // 7

DOLCI

TIGRAMISÙ / 7
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala

SAY CHEESECAKE / 7
extra-dose de mascarpone ultra-coulant, fromage frais et vanille

SUNDAE KIND OF LOVE / 8
gelato homemade ultra crémeuse, coulis de fruits des bois

MOUSSE CHOCO-LOVE 2.0 / 7
mousse full choco-love et son sexy crumble de cacao

MISS FRISKY LADY (veg) / 8
salade de fraises, tomates juteuses et maxi chantilly vegan. She's so fresh!

BOHEMIAN RASPBERRY / 9
le plus mignon des choux, confit de framboise, framboises fraîches, jus de framboise, sorbet framboise, crème de pistache, éclats de pistaches et pétales de roses

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO / 9
soufflé au chocolat bien gourmand, cœur brownie et décadente ganache choco amer, servi avec une glace bio à la vanille

L'ÎLE DESSERT / 7
une part géante d'île flottante, pop corns caramélisés, caramel au beurre salé

PASTA FRESCA

SPAGHETTI AMO (v) : sexy spaghetti à la sauce de tomates Datterino jaunes et rouges, aubergines, ricotta sarda, basilic frais // 12

CAVATELLI ALL'ARRABBIATA (v) : cavatelli à la salsa arrabbiata avec le petit kick pimenté qu'il faut, cœur de burrata, mélange d'herbes fraîches, piment frais // 13

MORTADELLE EXARCHOPOULOS : tortellini coquins farcis à la mortadelle, prosciutto di Parma, longe de cochon, crème de parmigiano, vinaigre balsamique // 15

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

LARGUEZ LES HOMARDS ! : dodus burratelli farcis aux herbes fraîches et stracciatella, homard à la catalane, gazpacho de tomates et bisque // 24

BUTTER THAN YOURS : cuty gnocchi au beurre d'anchois, fraîche salade de citrons et menthe, petits œufs de truite, crunchy panure aux herbes // 16

PIZZA RUOTA DI CARRETTO

SEXY MAMMARGHERITA (v) / 12
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, cuty bocconcino di bufala, parmigiano, basilic frais

YVES SAINT L'ORIGAN / 10
sauce de tomates San Marzano, tomates jaunes et rouges rôties au four, origan, anchois, ail

THE JACKSON FIVE (v) / 13
mozza fior di latte, provola, auricchio piccante, ricotta aux herbes, pecorino, poivre noir, miel infusé au romarin, basilic frais

LA CRÈME DE LA CRÈME (v) / 15
crème de courgette alla scapece, courgettes frites, mozza fior di latte, amandes, avalanche de crème de provolone, menthe fraîche

HOT SAUSAGE PARTY / 14
sauce de tomates San Marzano, provola affumicata, nduja, salame piccante, ricotta salata, oignons rouges confits, roquette

MEGGPLANT FOX / 16
salsa amatriciana, aubergines grillées et marinées au vinaigre, cœur de burrata, guanciale et persil frais

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

SECONDI PIATTI

DU BEEF DU BEEF DU BEEF : hampe de bon bœuf français, mignonnes pommes de terre grenaille rôties, petits poivrons verts grillés, sauce aioli, le tout arrosé d'un jus de viande // 24

SWIMMING POULPE : fringant poulpe grillé au four Josper, petits oignons nouveaux au vinaigre, salicorne frite, sauce aux algues, salsa alla nduja bien hot, le tout arrosé d'un jus de tomates // 19

SCAMORZA E FIORI DI ZUCCA (v) : scamorza fumé aux épices, fleurs de courgettes, fraîche salade panzanella et vinaigrette aux oignons rouges // 19