

MENU DI FILIPPO DI GIUSEPPE 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

BURRATA CON PAPPALATO AL POMODORO (v).....	13
<i>énorme burrata pugliese de 250gr, pappalato al pomodoro: pain perdu aux tomates San Marzano, ail et huile d'olive toscane</i>	
IL GRAN PROSCIUTTO.....	8
<i>San Daniele, 24 mesi, make it rain.</i>	
COPPA "CAPOCOLLO DI CINTA SENESE".....	8
<i>finest tranches de coppa, en direct du Chianti</i>	
STRACCIATELLA FUMÉE (v).....	7
<i>le coeur crémeux de la burrata de notre producteur Salvatore Montrone, fumée alla Pugliese</i>	
BIG BURRATA (v).....	12
<i>monstre burrata de 250gr, pistou al aglio</i>	

LIGHT IS LIFE

INSALATA DI CARCIOFI (v).....	7
<i>salade d'artichauts en trois cuissons, parmigiano fresco</i>	
INSALATA DI POLPO.....	9
<i>jolie salade froide de poulpe, pommes de terre rattes, baies roses, aneth, citron de Sorrento</i>	
INSALATA DI CICORIA (v).....	6
<i>deliciously delirious salade d'endives, gorgonzola, noix, vinaigrette au miel</i>	
THE BURNT LEEK (v).....	9
<i>géant poireau ultra fondant mais vraiment brûlé - do not eat the skin, coeur de burrata, vinaigrette aux cornichons, moutarde graine, estragon, oignons rouge, câpres</i>	

LES BIG KIFFS

BABY PANADA.....	8
<i>petit beignet frit fourré au porc juteux de Toscane, fenouil sicilien, sauce aux poivrons rouges, une recette qui nous vient tout droit de Cagliari</i>	
TARTE CATIN POUR 2 (v).....	16
<i>tarte tatin, fine et croustillante à partager, poivrons rouges fondants, échalotes et oignons caramélisés, fondue de parmigiano reggiano 24 mesi, basilic frais</i>	
BRUSCHETTA TRUFFLE LOVE (v).....	11
<i>pain de campagne, ricotta di bufala à la truffe noire, noisettes torréfiées, truffe fraîche Melanosporum, estragon</i>	
CRISPY PIZZETTA BURRATA.....	9
<i>pizzetta romaine croquante, généreux coeur de burrata fumée, poutargue, céleri branche</i>	

CRISPY FOCACCIA (veg) / 4

focaccia aux herbes impitoyablement fine et croustillante, huile d'olive toscane, romarin, fleur de sel, à dégommer sans faim ni fin

I BUONI PIATTI

PASTA FRESCA

AMATRICIANA DI POLPO / 17
sauce tomates San Marzano cuite 4h, poulpe rôti, piment d'Espelette, pecorino

CACIO E PEPE DANS LA MEULE *per due* (v) / 15 PP
délicieux tagliolini servis dans la meule de pecorino romano, crispy artichauts frits, poivre de Timut, aneth

OPEN LASAGNA DEL REY / 15
lasagne destroy, ragu di carne, béchamel, poivre noir, parmigiano 24 mesi

PASTA À LA TRUFFE (v) / 18
belli tagliolini à la truffe, crema al tartufo nero, truffe fraîche Melanosporum

MALTAGLIATI AL PESTO (v) / 13
pasta fraîche au pesto d'herbes fraîches, ricotta di bufala, amandes torréfiées, oignons rouges en pickle

SECONDI PIATTI

BISTECCA ALLA FIORENTINA *per 4* / 30 PP
colossale côte de boeuf d'environ 1,5kg pour 4, échalotes entières grillées, crispy patatine frite au romarin, fleur de sel

CALAMARI ALL'ARRABBIATA.....17
calamars frais ultra fondants farcis alla toscana, sexy pappalato al pomodoro aux tomates San Marzano et piment frais, simply on fire

ZUPPA DI PIPPO (v).....11
il minestrone, plein de bons légumes d'hiver, un bon bouillon tout chaud, beaucoup de parmigiano

L'AGNELLO LIBERTINO *per due*.....22 PP
big épaule d'agneau ultra fondante cuite 16h au grill jasper, romarin brûlé, crispy patatine frite, épinards frais à l'olio e aglio

PIZZA ROMANA

La farine que nous utilisons pour nos pizzas romaines provient tout droit de Castelvetro, en Sicile. Depuis quatre générations, les meuniers se succèdent au sein de la famille de notre producteur Filippo Drago. C'est l'attentive sélection des meilleurs grains de blé, broyés à l'antique moulin en pierre, qui donne toute sa grandeur à la farine Molino del Ponte. La pâte, travaillée par nos pizzaioli, est ensuite mise au repos 48h avant d'être cuite 2 minutes seulement à 310° degrés.

36CM DE PUR PLAISIR

QUEEN B(URRATA).....16
mozza fior di latte, tomates San Marzano, coeur de burrata hyper frais, jambon toscan, basilic frais, piment d'Espelette

PIZZA DOUBLE TRUFFE (v).....20
mozza fior di latte, parmigiano, crème de truffe noire, truffe noire Melanosporum, champignons de Paris

ORANGE CRUSH (v).....15
crème de courge rôtie, creamy gorgonzola, champignons de Paris, ça c'est juste une tuerie

THIS IS WHY I'M HOT.....16
tomates San Marzano, fior di latte, ricotta di bufala, salame piccante, épinards frais, raddichio trevigiano

MORTADELLA ELLA.....14
fior di latte, mortadelle, pesto de pistaches, pousses d'épinard, parmigiano, simple as that

MAMMARGHERITA DI BUFALA (v).....13
mozza fior di latte, tomates San Marzano, gros morceaux de mozza di bufala juteux, basilic frais

DOLCI À LA DÉCOUPE

CHOCO CHOCO CLAP.....6,5
inimitable tarte au chocolat noir et lait, caramel beurre salé, praliné croustillant café et noisette, chantilly maison à la vanille

IL TIGRAMISU.....7
le classique qui fait du bien au corps et à l'âme

MONT BLANC GLACÉ.....7
meringue crousti-fondante, gelato di Mattia aux marrons, crème de marron à la vanille, chantilly maison, marrons glacés

BABAMALFI.....7
babà imbibé avec notre rhum maison, sirop d'agrumes et de vanille, clémentines pochées, chantilly maison à la vanille. Rhum until you drown.

L'ÎLE DESSERT.....7
une part de géante île flottante, pop corn caramélisé et crème anglaise à la vanille maison

LIMONEMISU.....8
tiramisu extra light au citron d'Amalfi et ricotta super fraîche. De la bombe de balle

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

SGROPPINO ALLE PERE.....5
sexy sorbet poire et vanille, un peu de lambrusco pétillant, le trou normand di Venezia

MAGNUM AFFOGATO.....5
sexy mini magnum de Mattia à tremper dans son café tout chaud

(V) VÉGÉTARIEN ; (VEG) VEGAN

CHEF: FILIPPO DI GIUSEPPE / CHEF BARMAN: MONIKA BANASIK / MANAGER: ALESSANDRO NARDI / IL CAPO: GUILLAUME NIVET.
PRIX EN EUROS TTC. CHÈQUES NON ACCEPTÉS. LE REGISTRE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE À VOTRE DEMANDE AUPRÈS DE NOTRE STAFF.
VIANDE BOVINE ORIGINE FRANCE 100% CHAROLAISE.

Acquistiamo i nostri prodotti in diretta dai produttori. Abbiamo più di 180 produttori in Italia, grazie ai quali possiamo comprare senza intermediari.

LISTA DEL MESE 12/19

