

DOLCI

Gelati & sorbetti de chez Pozzetto 9 €
gianduja, pistache, vanille, citron

Tiramisù 11 €

Mousse au chocolat mono-variété Mayan Red 11 €

Zoccolette alla nocciolata 12 €

Yogurt, pêche & fraise au sirop d'érable, granola maison 12 €

DIGESTIFS

Grappa & Eaux-de-vie (4 cl)

Capovilla Pesche di Vigna 29 €

Nardini Grappa Bianca 12 €

Nardini Grappa Riserva 13 €

Amaro & Vermouth (4 cl)

Nardini Amaro Bassano al Ponte 10 €

Cocchi Vermouth di Torino 10 €

Liqueurs (4 cl)

Mamma Mia ! Limoncello 11 €

Nardini Acqua di Cedro 11 €

Lemon Story Kalamansi 14 €

Lemon Story Citron Meyer 14 €

Amaretto Adriatico 12 €

Quaglia Rabarbaro 12 €

CAFFÈ E TÉ

Café Tannat

Café 4 €

Décaféiné 4 €

Allongé 4 €

Macchiato 4 €

Cappuccino 7 €

Infusions Chic des Plantes

Chic Chaï 7 €

(Cannelle, Cassia, Cardamome,
Gingembre, Citronnelle, Girofle)

Récolte d'Hiver 7 €

(Badiane, Cardamome, Cannelle, Cynorrhodon,
Orange douce, Réglisse, Tilleul)

La Radieuse 7 €

(Citronnelle, Orange, Pomme, Citron, Bergamote)

Élancée 7 €

(Vigne rouge, Frêne, Tilleul, Camomille matricaire,
Gingembre, Bergamote, Guimauve)

DAROCO

L'italianità à la française

L'italianité,
c'est cette mystérieuse alchimie entre l'émotion et l'élégance,
le raffinement et la simplicité, la tradition et l'avant-garde
qui donne à la cuisine, au design ou à la mode italienne
un extraordinaire pouvoir d'attraction.
Un potentiel de séduction
qui dépasse les frontières et a permis aux spécialités italiennes
de conquérir le monde en se réinventant selon l'inspiration locale.
Daroco incarne l'italianità dans toute sa modernité,
à travers une version très parisienne de la *bella vita*.

COCKTAILS

St-Germain Spritz 15 €
St Germain, Perrier, Prosecco

Aperol Spritz 14 €
Aperol, Perrier, Prosecco

Limoncello Spritz 14 €
Limoncello, Perrier, Prosecco

Belle de Brilliet Spritz 15 €
Liqueur de poire, Perrier, Prosecco

Negroni 15 €
Gin, Vermouth rouge, Campari

Coupe de Prosecco 13 €
Extra Dry DOC, San Martino

BIERES

Blonde, La Lucienne
25cl. 7 € 50cl. 12 €

IPA, Paillette
25cl. 7 € 50cl. 12 €

Blanche, La Rebelle
25cl. 7 € 50cl. 12 €

Blonde, Noam
Bouteille 33cl. 8 €

SANS ALCOOL

Nooh Rosé, La Coste 10 €

Nooh Rosé Pétillant, La Coste 16 €

ANTIPASTI

(v) Focaccia parmigiano & romarin 10 €

Burratina, pappa al pomodoro 14 €

Mozzarella in carrozza, ketchup pimenté 14 €

Crudo de thon rouge, ricotta di bufala & fraise 18 €

Tartare de filet de bœuf à l'italienne, câpres & parmesan 19 €

Vitello tonnato & câpres frites 19 €

PIZZE

(v) Margherita 13 €
Sauce tomate, fior di latte & basilic

Parigi 15 €
Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, copeaux de champignons, cébette

(v) La main verte 16 €
Pesto de courgettes, fior di latte, courgettes de Nice marinées, ricotta, salsa coco verde

L'enfer est pavé de bons abricots 18 €
Sauce datterino, fior di latte, spianata, 'nduja, abricot rôti, stracciatella au citron, ciboulette

Un petit pois dans un ascenseur 21 €
Sauce tomate jaune, fior di latte, bresaola, petits pois aux échalotes, citron brûlé

Parma show 25 €
Sauce tomate, Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala & basilic

PASTASCIUTTA

Linguine, sauce datterino & basilic 18 €

Paccheri cacio e pepe, menthe & citron vert 19 €

Ravioli ricotta, petits pois & échalote, beurre de sauge, chips de jambon 21 €

Linguine au beurre citronné, tartare de bar & basilic 23 €

Linguine alle vongole & bottarga 26 €

SECONDI

Panzanella de thon rouge 26 €

Filet de rouget barbet, jeunes pousses d'épinards & abricot 34 €

Côte de veau alla Milanese, pommes de terre rôties au thym 38 €

CONTORNI

(v) Salade verte 6 €
(v) Pommes de terre rôties au thym 6 €